

1º SALADA DE FRUTAS



ingredientes

- 1/2 abacaxi
- 1 banana
- 1 mamão
- 1 maçã
- 10 uvas
- Suco de 3 laranjas
- Suco de 1 limão

modo de preparo

1. Descasque o abacaxi, a banana e o mamão.
2. Retire as sementes do mamão e da maçã.
3. Corte essas frutas em cubinhos pequenos e disponha em uma vasilha grande.
4. Inclua as uvas inteiras.
5. Adicione o suco das laranjas e do limão e misture bem.

6. Sirva ou reserve na geladeira por até 5 dias. Bom apetite

dicas

A salada de frutas é uma sobremesa fácil e que aparece em diversos lares brasileiros. Não há muito segredo nos ingredientes, já que você pode utilizar as frutas disponíveis na sua casa. Por isso, sinta-se à vontade para adicionar ou até retirar alguma.

2º MOUSSE DE LIMÃO RÁPIDO



lista de ingredientes

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara de chá de suco de limão

modo de preparo



Reúna todos os ingredientes;



Coloque o creme de leite e o leite condensado no liquidificador e bata;



Gradualmente, acrescente o suco de limão;



Quando a mistura começar a ganhar consistência, desligue o liquidificador, transfira-a para um vasilha, leve à geladeira, espere gelar e sirva na sequência;

dicas

Para dar um toque final na sua mousse de limão, adicione raspas de limão na hora de servir. Além de trazer um charme a mais para o prato, ajuda a ressaltar o sabor e o aroma da fruta.

Você também pode fazer porções individuais, despejando ela em taças ao invés de colocar em uma travessa.

3º PUDIM SIMPLES



lista de ingredientes da calda

- 2 xícaras de chá de açúcar
- ½ xícara de chá de água

lista de ingredientes do pudim

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado como medida)
- 1 gelatina sem sabor

modo de preparo da calda



Reúna todos os ingredientes;



Coloque o açúcar e a água em uma forma redonda com um furo no meio, misture e leve ao fogo médio até ferver;



Quando começar a ferver, mexa a forma lentamente para que a calda não empede, até ficar um caramelo dourado;



Retire do fogo e espalhe a calda pela forma de modo uniforme e reserve.

modo de preparo do pudim e montagem



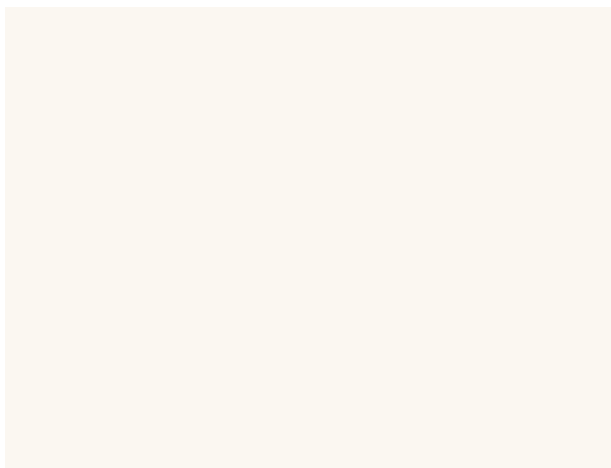
Dissolva a gelatina de acordo com as instruções do produto;



Em um liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite, a gelatina dissolvida e bata até formar um creme homogêneo e liso;



Despeje a massa na forma com a calda e leve para a geladeira até ficar bem firme;



Agora é só servir. Bom apetite!

Para o pudim chegar a consistência ideal, deixe na geladeira por 2h. E para sua sobremesa ficar ainda mais gostosa, sirva com cereja em calda ou frutas frescas.

Aproveite!

4º SURPRESA DE UVA FÁCIL



Aprenda a como fazer a surpresa de uva de forma fácil e muito saborosa. Você pode fazer outra versão adicionando no brigadeiro chocolate em pó ao invés de leite em pó. Também pode fazer com morangos (sempre inteiros, nunca cortar a fruta para não soltar água). Ficam deliciosos!

ingredientes

- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- 1/2 colher de sopa de manteiga (ou margarina)
- Uva sem semente a gosto
- Leite em pó para decorar

modo de preparo

1. Em uma panela, em fogo médio, adicione o leite condensado, o leite em pó, a manteiga e mexa sem parar até chegar no ponto de brigadeiro (começar a desgrudar da panela).
2. Transfira para um prato, espalhe bem e leve para a geladeira para esfriar.

3. Em outro prato, coloque um pouco do leite em pó e passe manteiga nas mãos.
4. Retire uma colher de sopa da massa e abra a massa com a mão.
5. Acrescente uma uva e feche a massa, com cuidado para que a uva fique toda coberta.
6. Passe a bolinha no leite em pó e reserve.
7. Repita o processo até a massa acabar.
8. Agora é só servir. Bom apetite.

5º PAVÊ DE CHOCOLATE FÁCIL



lista de ingredientes para o creme

- 400 ml de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 1 gema
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha

lista de ingredientes para a ganache

- 1 caixa de creme de leite
- 200 g de chocolate ao leite ou meio amargo

lista de ingredientes a serem utilizados na montagem

- 2 pacotes de bolacha Maizena
- 1 xícara de chá de leite

modo de preparo do creme



Reúna todos os ingredientes;



Adicione o leite, o leite condensado, o amido de milho, a gema, o creme de leite e a essência de baunilha em uma panela, misture, leve-a ao fogo médio e mexa o creme até engrossar;



Depois que engrossar e começar a soltar do fundo da panela, desligue o fogo e reserve;

modo de preparo da ganache



Reúna todos os ingredientes;



Coloque o creme de leite em uma panela e leve-a ao fogo médio;



Assim que levantar fervura, desligue o fogo e adicione o chocolate;



Mexa até que o chocolate derreta e se incorpore ao creme de leite;

montagem



Reúna todos os ingredientes;



Molhe as bolachas no leite, mas sem encharcá-las;



Coloque-as em uma travessa de vidro, de modo a deixar o fundo coberto por uma camada de bolachas;



Acrescente uma camada de creme sobre elas;



Repita o procedimento até os ingredientes acabarem e preste atenção pois a última camada deve ser de creme;



Espalhe a ganache quente sobre o creme, deixe o pavê na geladeira por 3 horas e sirva na sequência!

dicas do receiteria

Você pode deixar o pavê ainda mais saboroso, molhando a bolacha em conhaque ou em uma mistura de leite e conhaque. Outra opção é adicionar uma (ou 1 e 1/2)

dose da bebida na ganache. Mas lembrando: faça isso apenas se a sobremesa foi servida apenas para maiores de 18 anos.

Além disso, fique à vontade para elaborar o recheio do pavê com caramelo, chocolate picado ou até mesmo com camadas de ganache. Decore-o com pedacinhos ou raspas de chocolate e tenha um bom apetite.

6º PAVÊ DE LIMÃO FÁCIL



Esse pavê de limão fácil é a sobremesa perfeita para momentos práticos. Experimente finalizar com uma camada de chantilly, traz uma leveza ótima. E se quiser um sabor ainda mais especial, adicione no creme 1 colher de sopa de licor de laranja, que traz um perfume especial.

ingredientes

- 395 gramas de leite condensado
- 400 gramas de creme de leite
- Suco de 2 limões
- 400 gramas de bolacha tipo maizena
- Raspas de limão a gosto

modo de preparo

1. Misture bem o leite condensado, o creme de leite, o suco dos limões e reserve.
2. Em um refratário, faça uma camada de bolachas (mergulhe elas no leite) e depois cubra com uma parte do creme, espalhando bem.

3. Repita o processo até chegar no topo do recipiente, finalizando com a camada de creme.
4. Salpique as raspas de limão por cima e leve para a geladeira por 40 minutos.
5. Agora é só servir. Bom apetite

7º BOMBOM NA TRAVESSA



Bombom na travessa fácil

ingredientes

- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 2 xícaras de chá de leite
- 3 caixas de leite condensado
- 6 gemas peneiradas
- ½ colher de sopa de essência de baunilha
- 3 caixas de creme de leite
- 3 xícaras de chá de chocolate meio amargo
- 1 xícara de chá de amendoim triturado

modo de preparo



Reúna todos os ingredientes;



Em uma panela com o fogo desligado, dissolva o amido de milho no leite;



Acrescente o leite condensado e as gemas. Ligue o fogo e misture até engrossar;



Quando desligar o fogo, adicione a essência de baunilha, misture e deixe esfriar;



Com o creme frio, adicione 2 caixinhas de creme de leite, mexa até ficar homogêneo, separe $\frac{1}{3}$ da mistura e reserve;



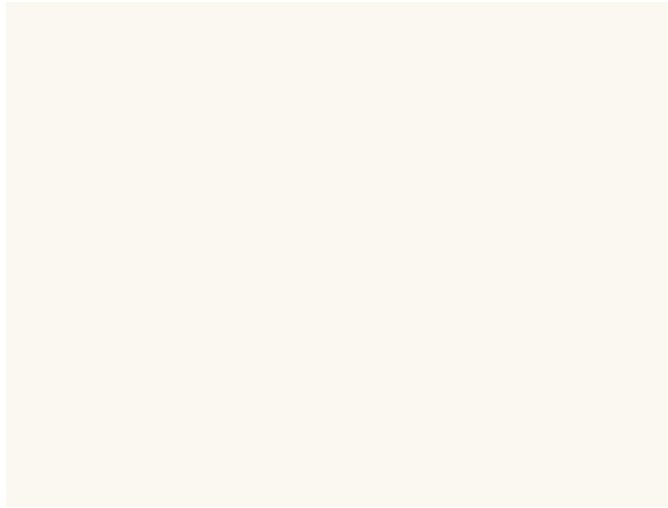
Derreta no microondas as 2 xícaras chocolate meio amargo e acrescente no $\frac{2}{3}$ restante do creme branco e misture bem para formar o creme de chocolate;



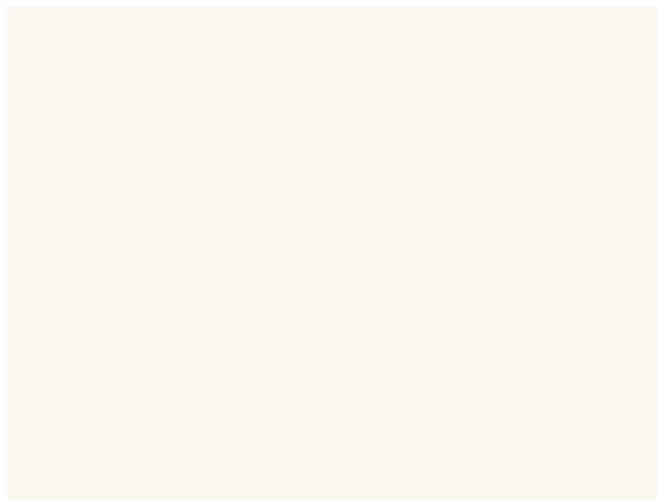
Em uma travessa, espalhe metade do creme de chocolate e leve para o congelador por 20 minutos;



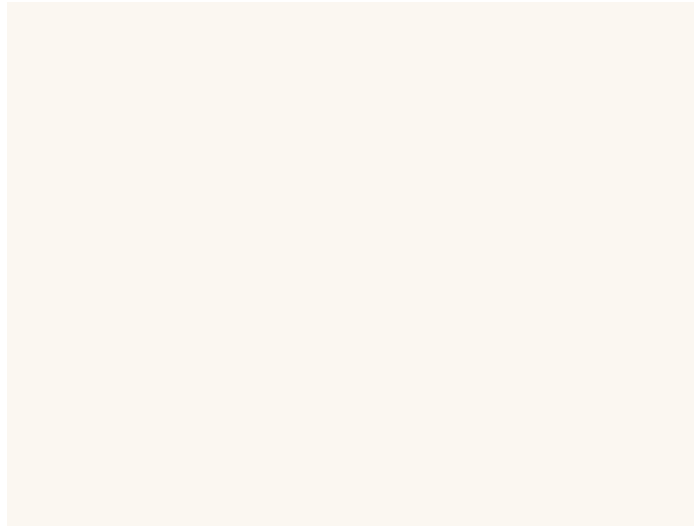
Retire do congelador, coloque o creme branco e leve novamente para o congelador por mais 20 minutos;



Enquanto isso, faça a ganache. Em uma panela coloque 1 xícara de chocolate meio amargo com 1 caixinha de creme, misture bem até o chocolate derreter completamente e reserve;



Retire a travessa do congelador e espalhe o amendoim sobre o creme branco. Depois coloque o restante do creme de chocolate e finalize com uma camada de ganache;



Leve ao congelador por 1 hora e depois é só servir.

Para deixar o seu bombom na travessa do seu jeito, você pode substituir o amendoim por nozes, castanhas, ou até mesmo algum bombom triturado. Na finalização, decore com chocolate granulado e moranguinhos cortados, vai ficar um charme.

8º TORTA DE BIS 3 INGREDIENTES



Você pode fazer a torta substituindo o Bis por outro bombom de sua preferência, há muitas possibilidades! Fica delicioso servir com uma bola de sorvete do lado.

ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 caixas de Bis (picados)

modo de preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque a lata de leite condensado, cubra com água, tampe a panela, deixe pegar pressão e cozinhe por 30 minutos.
2. Com cuidado, retire toda a pressão, espere a lata esfriar totalmente para poder abri-la.
3. Em um recipiente, adicione o doce de leite que se formou na lata, o creme de leite, os Bis picados e misture bem.
4. Transfira para uma forma com fundo removível, aperte bem a torta e leve ao congelador até endurecer por completo.
5. Polvilhe Bis picado por cima e sirva. Bom apetite.

9º TORTA DE LIMÃO FÁCIL



lista de ingredientes para a massa

- 140 gramas de bolacha sem recheio (de sua preferência)
- 70 gramas de manteiga sem sal derretida

lista de ingredientes para o creme

- 1 lata de leite condensado
- Suco de 3 limões
- Raspas de 1 limão
- 3 colheres de sopa de creme de leite
- 1 pitada de sal
- 1 caixa (200 gramas) de chantilly
- Raspas de 1 limão

modo de preparo

1. Coloque a bolacha em um processador de alimentos, e processe-a até que fique como uma farofa.
2. Adicione a manteiga derretida e bata novamente para misturar.

3. Com a ajuda de um copo, aperte a mistura em uma forma de fundo removível e leve à geladeira enquanto faz o creme.
4. Misture com um fouet o leite condensado, o suco dos limões, as raspas, creme de leite e o sal, até que fique cremoso.
5. Despeje o creme na base, e leve à geladeira por no mínimo 1 hora.
6. Antes de servir, bata o chantilly e com a ajuda de um saco de confeitar, decore a torta.
7. Finalize com as raspas e sirva em seguida.

modo de preparo da mousse e finalização

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador até endurecer.
2. Adicione por cima da massa já assada.
3. Decore com as raspas de limão.
4. Sirva gelado.

10º TORTA DE MORANGO SIMPLES



massa

- 1 pacote de biscoito maisena
- 120 gramas de manteiga (derretida)

recheio

- 500ml de leite
- 10 colheres de sopa de açúcar
- 2 gemas
- 5 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Gelatina de morango (prepare conforme a embalagem)
- Morangos a gosto (para decorar)

massa

1. Em liquidificador (ou processador), bata a bolacha até virar uma farofinha.
2. Transfira para um recipiente, coloque a manteiga e misture até ficar bem incorporado.

3. Em uma assadeira de fundo removível, preencha todo o fundo e as laterais com a massinha, apertando bem para ela ficar consistente.
4. Leve ao forno preaquecido a 180° graus por cerca de 10 minutos e reserve.

recheio

1. Coloque o leite para ferver em uma panela (fogo médio).
2. Em uma batedeira, adicione o açúcar, as gemas e bata até formar um creme branquinho.
3. Junte o amido de milho, aos poucos, batendo em velocidade baixa até se incorporar.
4. Assim que o leite ferver, acrescente o creme e mexa sem parar até engrossar.
5. Volte o creme para a batedeira, adicione a essência de baunilha, bata até misturar bem e deixe esfriar.
6. Cubra o creme com papel filme, encostando nele (para não formar película) e leve à geladeira por cerca de 20 minutos.
7. Prepare a gelatina de morango conforme as instruções da embalagem, leve para o congelador por 5 minutos.
8. Retire a gelatina, mexa bem ela e leve ao congelador por mais 5 minutos (ela não deve formar uma gelatina, mas sim ficar com a consistência parecida com o de uma geleia).
9. Despeje o creme na torta espalhando bem e decore com morangos por cima.
10. Finalize espalhando a geleia de morango pela torta e leve à geladeira por 2 horas.
11. Agora é só servir. Bom apetite.

dicas

A massa dessa torta de morango é tão versátil, que pode ser usada para fazer tortas de outras frutas, como abacaxi ou pêssego. Para variar, ao invés de cobrir com a geleia, você pode cobrir com chantilly ou ganache de chocolate, fica delicioso!

11º MERENGUE DE MORANGO



ingredientes

- 500 gramas de creme de leite fresco (com no mínimo 35% de gordura)
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 400 gramas de morangos
- 250 gramas de suspiros

modo de preparo



Reúna todos os ingredientes;



Em uma batedeira, bata em velocidade máxima o creme de leite, com o açúcar até formar chantilly (cerca de 6 minutos). Reserve;



Higienize os morangos, retire as folhas e corte-os em pedaços. Reserve;



Quebre os suspiros grosseiramente e reserve alguns para decorar;



Em um refratário, faça uma camada com o chantilly, cubra com uma camada de morangos cortados e depois uma de suspiro;



Repita o processo até encher o refratário, finalizando com o chantilly;



Decore com morangos, suspiros e sirva. Bom apetite!

dicas

Adicione, por cima de tudo, uma camada de geleia de morango, fica uma versão deliciosa. Uma versão com frutas vermelhas (como amora, framboesa ou mirtilo) ao invés de apenas morango também fica ótima! O merengue de morango é uma sobremesa super fácil de ser feita e muito saborosa. Para a decoração, você pode adicionar algumas folhas de hortelã ou até gotas de chocolate.

12º DOCE DE ABACAXI



ingredientes

- 1 abacaxi grande
- 2 xícaras de chá de açúcar cristal
- Suco de 1 limão
- Cravos a gosto (opcional)

modo de preparo



Reúna todos os ingredientes;



Descasque o abacaxi e pique ele em cubinhos;



Transfira para uma panela grande, adicione o açúcar, o suco de limão e misture bem;



Leve para o fogo baixo e mexa por vezes até a calda engrossar (se ficar muito grossa, coloque um pouco de água e mexa bem);



Desligue o fogo e transfira metade do doce para o liquidificador;



Bata por 2 minutos e despeje de volta na panela com a outra parte do doce;



Misture bem e transfira para um recipiente e leve para a geladeira até a hora de servir. Finalize com os cravos e sirva. Bom apetite!

dicas

Esse doce pode ser usado também como geleia ou como cobertura ou recheio de bolos e outras sobremesas. Fica delicioso servir o doce com carne de porco!

13º MOUSSE DE CHOCOLATE



lista de ingredientes

- 170 g de chocolate ao leite
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 claras

modo de preparo



Reúna todos os ingredientes;



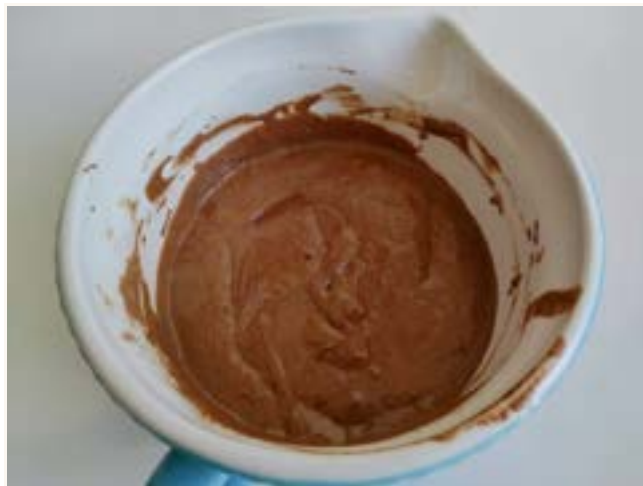
Coloque o chocolate em uma tigela e derreta-o em banho maria ou no micro-ondas;



Acrescente o creme de leite e misture para formar uma ganache;



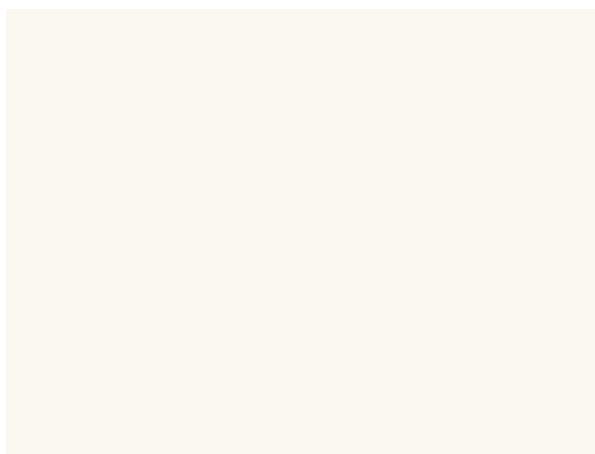
Em outra tigela, bata as claras em neve;



Com cuidado, misture as claras em neve e a ganache, fazendo movimentos circulares;



Tampe o mousse com plástico filme e leve-o à geladeira por cerca de 2 horas;



Agora é só servir. Bom apetite!

Sugerimos que sirva seu mousse de chocolate com frutas vermelhas frescas ou com creme de chantilly. Capriche e aproveite!

14° SOBREMESA DE ABACAXI



ingredientes

- 1 abacaxi grande picado (cerca de 600 gramas)
- 1/2 xícara de chá de suco do abacaxi (que sobrou do abacaxi quando foi cortado)
- 1/2 xícara de chá de açúcar refinado
- 2 caixinhas (ou pacotinhos) de gelatina sabor abacaxi
- 2 xícaras de chá de água fervendo
- 2 xícaras de chá de água bem gelada
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite

modo de preparo



Reúna todos os ingredientes;



Em uma panela, coloque o abacaxi picado, o suco de abacaxi, o açúcar, leve para o fogo médio e vá mexendo por vezes até perder todo o líquido;



Adicione a gelatina, a água, misture bem e deixe levantar fervura;



Mexa um pouco e desligue o fogo;



Acrescente a água gelada, o leite condensado, o creme de leite e misture por cerca de 2 minutos;



Despeje em um refratário e leve para a geladeira por 6 horas;



Agora é só servir.

dicas

A sobremesa de abacaxi é fácil, prática e refrescante, perfeita para qualquer ocasião. Caso queira, você pode infundir a água quente da receita com cravos-da-índia. Fica lindo servido com flocos de coco ou calda de maracujá. Pode ser servido em porções individuais e com um pouco de **chantilly** em cima.

15º SOBREMESA DE PÊSSEGO



ingredientes

- 2 caixas de gelatina de pêsego
- 250 ml de água quente
- 250 ml de água gelada
- 1 lata de pêsegos em calda
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 5 colheres de sopa de água para hidratar a gelatina

modo de preparo

1. Comece dissolvendo a gelatina de pêsego na água quente.
2. Depois que dissolver bem, adicione a água fria e misture bem.
3. Despeje metade da gelatina em uma forma de 22 cm de diâmetro, untada com óleo e leve para a geladeira até firmar.

4. Assim que firmar, retire da geladeira e acrescente os pêssegos por cima da gelatina, colocando um do lado do outro e finalize despejando o restante da gelatina.
5. Volte para a geladeira e deixe firmar.
6. Com os pêssegos que sobraram, pique em cubinhos e reserve.
7. Hidrate a gelatina com a água e leve para o micro-ondas por 15 segundos.
8. No liquidificador, coloque os pêssegos cortados, o leite condensado, o creme de leite e bata até misturar bem e triturar os pedaços de fruta.
9. Adicione a gelatina hidratada e bata para incorporar.
10. Delicadamente, despeje a mistura do liquidificador por cima da gelatina na forma e leve para a geladeira por no mínimo 4 horas.
11. Agora é só servir. Bom apetite.

dicas

Caso você não encontre gelatina de pêssego, você pode substituir por gelatina de abacaxi ou de maracujá, que também deixarão a sobremesa deliciosa.

Você também pode incrementar com mais frutas, caso queira

16º MANJAR BRANCO



4 a 6 porções 450 min

ingredientes do manjar

- 1 xícara de chá de amido de milho
- 2 caixinhas de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 400 ml de **leite de coco**
- 3 xícaras de chá de leite

ingredientes da calda de ameixa

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de água
- 100 gramas de ameixa pretas sem caroço (cerca de 20 ameixas)

modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o amido de milho, o leite condensado e misture para o amido dissolver.
2. Adicione o creme de leite, o leite de coco, o leite e misture bem.
3. Leve para o fogo médio e mexa sem parar por cerca de 10 minutos ou até engrossar (não deixe engrossar muito para não ficar com gruminhos).
4. Mexa bem o creme com um fouet por 30 segundos e desligue o fogo.

5. Despeje em uma forma redonda para pudim (20cmX8cm), untada com óleo, ajeite bem e leve para a geladeira por cerca de 4 a 6 horas.
6. Em outra panela, no fogo médio, coloque o açúcar e vá mexendo por vezes até dissolver por completo.
7. Gradualmente, vá colocando a água e mexendo bem.
8. Adicione as ameixas e deixe ferver por 7 minutos, mexendo por vezes.
9. Desligue o fogo e leve para esfriar na geladeira.
10. Desenforme o manjar em um prato e despeje a calda por cima.
11. Agora é só servir. Bom apetite

dicas

A calda de ameixa é totalmente opcional nessa receita. Você pode fazer apenas o manjar ou também utilizar outra calda de sua preferência.

Outra opção é adicionar coco ralado no preparo da sobremesa.

17º DELÍCIA DE ABACAXI COM COCO



ingredientes para o creme de abacaxi

- 600 g de abacaxi em cubinhos
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 500 ml de água
- 2 caixas de gelatina sabor de abacaxi (caixa com 20 g)
- 2 caixas de creme de leite
- 1/2 caixa de leite condensado

ingredientes para o creme de coco

- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 500 ml de leite integral
- 1 e 1/2 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 200 g de coco ralado
- 1 colher de sopa de manteiga

modo de preparo



Reúna os ingredientes para o creme de abacaxi;



Em uma panela, adicione o abacaxi cortado, o açúcar e a água. Misture levemente, tampe e deixe cozinhar em fogo médio por 15 minutos;



Acrescente a gelatina (uma caixinha de cada vez), misture até dissolver, desligue o fogo, deixe esfriar e reserve;



Reúna os ingredientes para o creme de coco;



Em outra panela comece a fazer o creme de coco: coloque o amido de milho e dissolva com um pouquinho do leite;



Despeje o restante do leite, o leite condensado, o creme de leite, o coco ralado e a manteiga. Misture bem com um fouet e cozinhe, até engrossar, sem parar de mexer;



Assim que começar a borbulhar, cozinhe por mais um minuto, mexendo sempre. Desligue o fogo, deixe amornar, transfira para um recipiente, cubra com plástico filme (encostando no creme) e reserve;



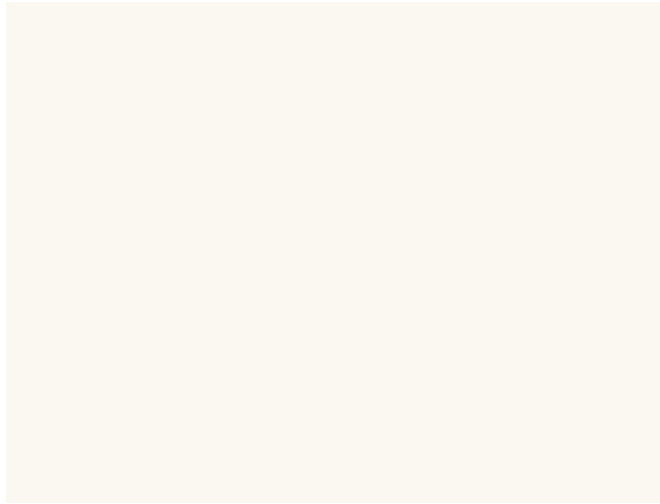
No doce de abacaxi já frio, adicione o creme de leite, o leite condensado e misture bem até ficar homogêneo;



Transfira para um refratário e leve para a geladeira para firmar;



Assim que firmar, coloque o creme de coco (já frio) por cima, espalhando bem. Leve para a geladeira por mais 2 horas;



Salpique coco ralado por cima e sirva. Bom apetite.

Antes de salpicar o coco ralado, você pode passar uma camada de creme chantilly. Ao servir, uma opção é colocar folhas de hortelã ao lado, para um frescor marcante. Bom apetite!

18º PAVÊ DE CHOCOLATE COM MERENGUE



ingredientes da primeira camada

- 2/3 de xícara de farinha de trigo
- 1 e 1/2 colheres de sopa de amido de milho
- 2 ovos
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal

ingredientes dos cremes

- 6 ovos
- 100 gramas de chocolate meio amargo picado
- 1/2 xícara de amido de milho
- 2 e 1/2 xícaras de leite
- 1 lata de leite condensado

ingredientes da calda e da camada final

- 1/2 xícara de leite
- 2 colheres de sopa de conhaque
- 1 canela em rama
- 3 claras
- 3/4 de xícara de açúcar

modo de preparo da primeira camada

1. Em uma tigela misture a farinha e o amido.
2. Em uma segunda tigela misture os ovos, o açúcar e o sal.
3. Leve essa tigela para o banho-maria e mexa por 5 minutos com um fuê.
4. Transfira a mistura para a batedeira.
5. Bata até aumentar 3 vezes de volume.
6. Acrescente a farinha e o amido aos poucos.
7. Misture delicadamente.
8. Transfira a mistura para uma forma untada e enfarinhada.
9. Polvilhe açúcar de confeitiro por cima.
10. Asse em forno preaquecido a 180 °C por 10 minutos.
11. Espere esfriar completamente.

modo de preparo dos cremes

1. Separe as claras das gemas.
2. Pique o chocolate e reserve.
3. No liquidificador bata as gemas, o amido de milho, o leite e o leite condensado.
4. Despeje a mistura em uma panela e leve ao fogo até engrossar.
5. Coloque metade do creme em uma tigela.
6. Misture o chocolate picado no que sobrou na panela.
7. Coloque o creme de chocolate em uma segunda tigela.
8. Cubra os dois cremes com plástico filme e espere que esfriem.

modo de montagem e finalização

1. Fure a superfície do biscoito preparado e coloque no fundo de um refratário.
2. Em seguida, em uma tigela misture o leite, o conhaque e a canela.
3. Espalhe a calda sobre a massa para umedecer o biscoito.
4. Coloque o creme de chocolate por cima do biscoito.
5. Espalhe o creme branco por cima.
6. Em seguida, dilua o açúcar nas claras em banho-maria.
7. Bata na batedeira inicialmente em velocidade baixa.
8. Vá aumentando até a velocidade máxima.
9. Bata em velocidade máxima por 10 minutos.

10. Cubra o creme branco com o merengue batido.
11. Deixe no congelador por 6h antes de servir. Bom apetite!.

dicas

O **pavê** é uma sobremesa clássica que não pode faltar na sua casa. Além da versão com merengue você pode experimentar outros sabores como leite condensado, com quatro camadas e de Sonho de Valsa. Outra dica é sobre a base, caso não queira preparar o biscoito, há alternativas já prontas que podem ser utilizadas, como o biscoito Maizena.

19º SOBREMESA DE UVA



ingredientes

- 1 lata de doce de leite
- 1 lata de creme de leite
- 180 gramas de chocolate meio amargo
- 400 gramas de uvas

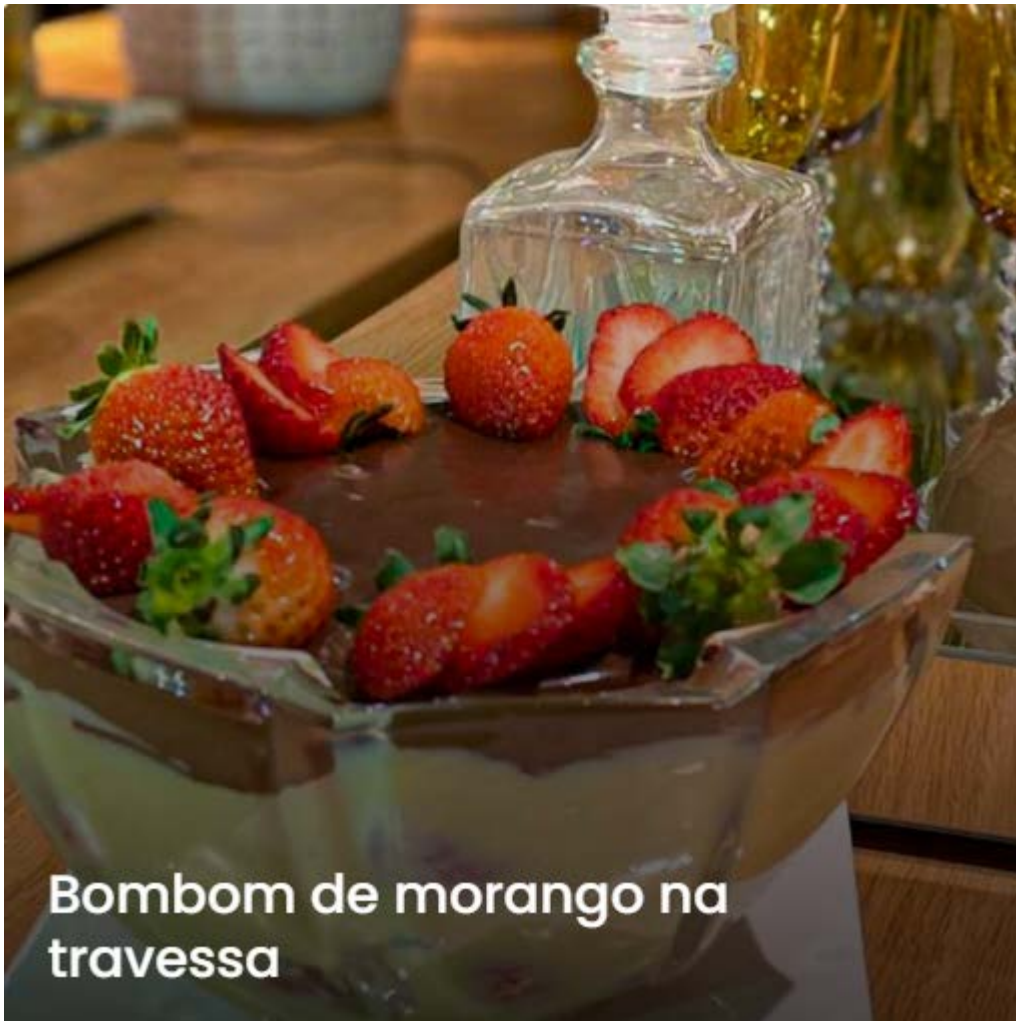
modo de preparo

1. Em uma vasilha, misture o doce de leite e o creme de leite até obter um creme homogêneo.
2. Fatie as uvas ao meio, removendo as sementes.
3. Pique o chocolate em pedacinhos.
4. Adicione a uva e o chocolate na mistura de doce de leite e mexa bem.
5. Deixe gelar na geladeira.
6. Agora é só servir! Bom apetite.

dicas

Fácil de fazer e deliciosa de saborear, esta sobremesa de uva é ideal para quem quer preparar um doce que une cremosidade e frescor. O doce de leite e o chocolate trazem um sabor irresistível, que fica ainda melhor com a leveza da uva.

20º BOMBOM DE MORANGO



ingredientes

- 1 caixa de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 colher de chá de manteiga sem sal
- 1 tablete chocolate meio amargo
- 1 caixa de morango

modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, uma caixa de creme de leite, a manteiga e leve ao fogo médio mexendo sempre até começar a soltar do fundo da panela.
2. Forre o fundo de uma travessa com os morangos lavados e despeje o creme já firo por cima.

3. Leve para gelar.
4. Em uma vasilha, coloque o chocolate picado, o creme de leite e leve para derreter em banho-maria ou no micro-ondas.
5. Despeje por cima do creme branco e leve para a geladeira por mais meia hora.
6. Decore com mais morangos e já pode servir

dicas

Que tal apostar em uma sobremesa simples, mas que é completamente irresistível e que todo mundo gosta? Então, faça esse bombom de morango na travessa e esteja preparado para receber muitos elogios dos seus convidados! Para deixar tudo ainda mais bonito, você pode servir este doce em um refratário

21º BISCOITO DE NATAL DE NOZES



Biscoito de Natal de nozes

ingredientes

- 75 gramas de nozes
- 100 gramas de manteiga
- 180 gramas de farinha de trigo
- 45 gramas de açúcar
- 1 ovo
- 100 gramas de chocolate meio amargo
- Confeito de açúcar verde, branco e vermelho

modo de preparo

1. Em um processador, coloque as nozes e triture até virar uma farinha.
2. Em uma tigela, coloque a manteiga em temperatura ambiente, o açúcar, o ovo, a farinha de nozes e misture bem.
3. Acrescente a farinha peneirada aos poucos e mexa.

4. Misture tudo com as mãos até formar uma massa lisa e homogênea.
5. Embrulhe a massa em plástico filme e leve massa a geladeira por uma hora.
6. Abra a massa em uma superfície limpa e enfarinhada em uma espessura de meio centímetro.
7. Corte os biscoitos com o molde que preferir.
8. Transfira as bolachinhas para uma forma forrada com papel manteiga e leve para a geladeira por mais uma hora.
9. Leve os biscoitos para assar em forno preaquecido a 200 °C por trinta e cinco minutos.
10. Derreta o chocolate em banho-maria e assim que estiverem frios, despeje por cima da maneira que preferir.
11. Finalize polvilhando o confeito por cima. Aproveite.

dicas

O fim do ano está chegando e tudo o que você consegue pensar são nos doces lindos e para lá de saborosos dessa época? Então, que tal se adiantar e já garantir uma opção bem gostosa que promete encantar os seus familiares e amigos? Invista nesse biscoito de Natal de nozes maravilhoso

22º COOKIES DE NATAL



ingredientes

- 1 ovo
- 1/2 xícara de chá açúcar cristal
- 1/4 xícara de chá de açúcar mascavo
- 100 g de manteiga
- 1 3/4 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal
- 150 g de chocolate em gotas
- Confeitos coloridos para decorar

modo de preparo

1. Em uma tigela grande, misture o ovo com os açúcares.
2. Acrescente a manteiga e continue misturando.
3. Coloque a farinha de trigo, o bicarbonato, o sal e mexa bem.
4. Adicione as gotas de chocolate e misture para distribuí-las na massa.
5. Separe a massa modelando bolas médias.

6. Forre uma assadeira com papel manteiga e distribua os cookies, respeitando um pequeno espaço entre eles.
7. Asse em forno preaquecido a 180 °C por cerca de 15 minutos ou até que as bordas estejam assadas.
8. Retire do forno, decore com os confeitos coloridos, espere esfriar e endureça.
9. Agora é só para servir. Bom apetite.

23º BOLO DE TRUFAS DE NATAL



ingredientes da massa

- 1/2 xícara de cerejas
- 1/2 xícara de damascos secos
- 1/2 xícara de uvas-passas
- 1/2 xícara de vinho do Porto
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 200 g de manteiga em ponto pomada
- 3/4 de xícara de açúcar refinado

- 4 ovos
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- Raspas de 1/2 laranja
- 3/4 de xícara de noz-pecã picadas
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal

ingredientes do fondant

- 2 xícaras de açúcar de confeitiro
- 60 ml de leite

modo de preparo

1. Pique grosseiramente as cerejas e os damascos.
2. Adicione as passas, o vinho e deixe marinando por cerca de 2 horas.
3. Passe as frutas por uma peneira e reserve o líquido.
4. Misture 4 colheres de sopa de farinha nas frutas e reserve.
5. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até obter um creme claro e fofo.
6. Coloque os ovos, um a um. Depois, adicione o vinho das frutas reservado, a baunilha e as raspas de laranja.
7. Em seguida, acrescente o restante da farinha, o fermento, o sal, as nozes e as frutas.
8. Despeje a massa em uma forma untada e asse em forno preaquecido a 180 °C por cerca de 30 minutos.
9. Faça o teste do palito para confirmar que está pronto, ele deve sair limpo.

modo de preparo do fondant e finalização

1. Misture o açúcar e o leite até obter uma pasta levinha.
2. Leve ao microondas por 20 segundos.
3. Espalhe a cobertura sobre o bolo desenformado.
4. Se desejar, finalize com mais frutas por cima. Bom apetite.

24º RABANADA CLÁSSICA



lista de ingredientes

- 3 pães do tipo francês amanhecidos
- 2 xícaras de chá de leite
- ½ lata de leite condensado
- 3 ovos
- ½ xícara de chá de óleo
- ½ xícara de chá de açúcar
- Canela em pó a gosto

modo de preparo



Reúna todos os ingredientes;



Corte os pães em fatias médias e reserve;



Em uma tigela, misture o leite e o leite condensado;



Em outro recipiente, bata os ovos até atingir uma mistura homogênea;



Coloque as fatias de pães de molho na mistura dos leites, por cerca de 1 minuto;



Passa as fatias por uma peneira ou escorredor a fim de retirar o excesso de líquido;



Molhe as fatias nos ovos batidos;



Coloque óleo em uma frigideira, ligue o fogo, espere esquentar e frite os pães.

Deixe dourar cada lado por cerca de 2 minutos;



Deixe as rabanadas descansando sobre um papel-toalha;



Em um recipiente fundo, misture o açúcar e a canela;



Passa as rabanadas pela mistura de açúcar e canela e elas estarão prontas!

dicas

Para deixar sua rabanada ainda mais gostosa, sugerimos algumas opções de acompanhamento. São elas: chantilly, frutas vermelhas, sorvete de baunilha e o que mais estiver ao seu alcance. Se lambuze sem medo de ser feliz. Até porque, quem fica triste comendo essa sobremesa deliciosa?

25° PANETONE



ingredientes da esponja

- 10 gramas de fermento biológico seco
- 80 ml de água morna
- 50 gramas de farinha de trigo

ingredientes da massa

- 500 gramas de farinha de trigo
- 120 gramas de frutas cristalizadas
- 120 gramas de uvas-passas sem semente
- 1 colher de chá de essência de panetone (ou de laranja)
- 100 gramas de açúcar
- 100 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 4 gemas
- 1 colher de café de sal
- 125 ml de água morna
- 2 formas de papel para panetone (forma 500 gramas)
- 1/2 xícara de chá de suco de laranja (opcional)

modo de preparo



Tenha em mãos o que precisará para a esponja;



Reúna todos os ingredientes da massa;



Em uma vasilha, coloque o fermento, a água, a farinha, misture bem, cubra com um pano e deixe descansar por 15 minutos;



Enquanto isso, em um recipiente pequeno, coloque as uvas-passas, o suco de laranja e deixe hidratando;



Adicione na vasilha (com a esponja), o açúcar, a manteiga, as gemas, o sal, a essência de panetone e misture bem;



Gradualmente vá colocando a farinha, intercalando com a água e misturando até ganhar consistência;



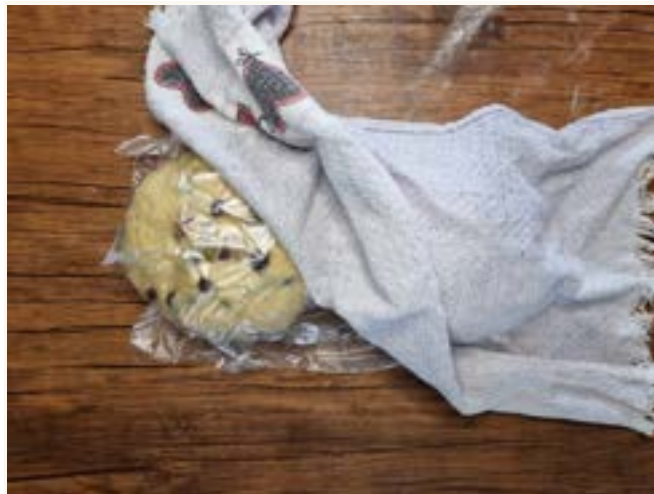
Assim que a massa ficar mais consistente, transfira para uma bancada, continue colocando a farinha e vá sovando até ela ficar lisinha e não grudar nas mãos;



Divida a massa em duas partes iguais;



Abra uma delas com as mão e recheie com as frutas cristalizadas, as uvas-passas (escorridas) e sove apenas para agregar as frutinhas na massa. Repita o processo com a outra parte;



Cubra as duas massas com um plástico, depois com um pano e deixe descansar por 20 minutos;



Acomode as massas nas formas de papel para panetone, disponha-as em uma assadeira, cubra novamente com o plástico, depois com o pano e deixe descansar em um lugar quente até elas crescerem e atingirem o topo das formas;



Leve para o forno preaquecido a 180 °C por cerca de 35 minutos, ou até dourar bem por cima;



Deixe esfriar e sirva. Aproveite!

dicas

Você pode usar o panetone para rechear ou cobrir com chocolate, criando **versões criativas** desse clássico de Natal. Com essa mesma receita, você pode rechear com várias opções, como: gotas de chocolate, goiabada, trufas de sabores diversos, etc. Experimente fazer um **panetone salgado** em sua casa e surpreenda a todos com um quitute diferente. Bom apetite!

26º BISCOITO DE GENGIBRE



ingredientes

- 1/2 xícara de chá de amido de milho
- 1 1/2 xícara de chá de farinha de aveia
- 1 xícara de chá de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara de chá de manteiga
- 1 ovo
- 6 colheres de sopa de mel
- 2 colheres de chá de gengibre ralado ou gengibre em pó

modo de preparo

1. Em uma tigela, peneire o amido, a farinha, o açúcar, o bicarbonato, a canela e o sal.
2. Acrescente a manteiga, o ovo, o mel, o gengibre e misture com as pontas dos dedos.
3. Amasse até obter uma massa lisa e que solte das mãos.
4. Faça uma bolinha, enrole em um plástico filme e leve para a geladeira por quinze minutos.
5. Abra a massa em uma superfície limpa e enfarinhada e corte do tamanho que preferir.
6. Transfira para uma forma forrada com papel manteiga e asse em forno preaquecido a 180 °C por vinte minutos.
7. Agora é só servir! Bom apetite.

27º RABANADA RECHEADA COM DOCE DE LEITE



ingredientes

- 7 pães dormidos
- Doce de leite a gosto (para o recheio)
- 500 ml de leite
- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 a 3 colheres de sopa de canela em pó

modo de preparo



Reúna todos os ingredientes;



Corte os pães em rodela de cerca de 2 dedos de largura;



No meio de cada rodela, faça um corte com a faca, mas sem chegar até o final;



Recheie cada fatia com uma colher de café de doce de leite e reserve;



Em um recipiente, adicione o leite, o leite condensado, misture bem com um fouet e reserve;



Em outra tigela, coloque os ovos, bata levemente e reserve;



Em um prato misture o açúcar com a canela e reserve;



Esquente uma panela com 500ml de óleo, até você colocar um pedacinho de pão e formar bolhinhas ao redor dele;



Mergulhe a rabanada no leite, passe no ovo e frite no óleo quente até dourar os dois;



Passa-as no açúcar com canela e sirva.

dicas

A rabanada é uma receita clássica do Natal, pois o pão sempre foi muito usado na data, por representar o corpo de Cristo. Assim, para evitar desperdícios, a rabanada se tornou um prato típico natalino.

Para deixar a sua receita ainda mais deliciosa, você pode optar por outros recheios: geleia de frutas, creme de avelã ou ganache de chocolate. Ao empanar, é possível substituir a mistura de açúcar e canela por açúcar baunilhado. Caso deseje um perfume especial, finalize a rabanada adicionando raspas de limão antes de servir.

Bom apetite!

28º CHOCOLATE TRUFADO



ingredientes do recheio

- 250 gramas de chocolate meio amargo
- 200 gramas de creme de leite

ingredientes da cobertura

- 80 gramas de chocolate meio amargo derretido
- 3 colheres de sopa de creme de leite

ingredientes da montagem

- 1 chocotone
- Cerejas a gosto
- Mirtilos a gosto
- Damasco a gosto

- Nozes a gosto
- Hortelã a gosto

modo de preparo do recheio

1. Derreta o chocolate no micro-ondas.
2. Misture com o creme de leite até obter um creme homogêneo.
3. Reserve.

modo de preparo da cobertura

1. Derreta o chocolate no micro-ondas.
2. Incorpore o creme de leite.
3. Quando estiver homogêneo, reserve.

modo de preparo da montagem

1. Corte um círculo no topo do chocotone, retirando o interior com cuidado para não desmanchar a tampa.
2. Recheie o panetone com o recheio.
3. Cubra com a parte que foi retirada do chocotone.
4. Finalize com a cobertura por cima.
5. Decore com cereja, mirtilo, damasco, nozes e hortelã.
6. Agora é só servir! Bom apetite.

dicas

Este chocotone trufado é uma ótima opção para quem deseja inovar no preparo desse quitute tradicional, mas sem perder a essência do prato. Com muito chocolate e uma decoração bem festiva, o preparo é prático e fácil, mas faz toda a diferença no resultado

29º RABANADA DE CHOCOLATE



ingredientes

- 1 chocotone de 500 gramas
- 2 ovos
- 1/2 caixinha de leite condensado
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 colher de chá rasa de canela em pó
- 1 boa pitada de sal
- 1/2 xícara de chá de leite

modo de preparo

1. Corte o chocotone em fatias do mesmo tamanho. Reserve.
2. Em uma vasilha grande, coloque os ovos, o leite condensado, a baunilha, a canela, o sal, o leite e misture bem.
3. Mergulhe as fatias de chocotone na mistura e escorra o excesso.

4. Disponha em uma assadeira untada e leve ao forno preaquecido a 180 °C até dourar.
5. Agora é só servir. Bom apetite.

dicas

Essa sobremesa é muito comum no Natal, mas para essa versão é usado o chocotone ao invés do pão. Você também pode fazer a versão com panetone e finalizar as duas versões com açúcar de confeitiro por cima.

30° CHOCOTONE COM COBERTURA DE AMÊNDOA E AVELÃ



ingredientes da massa

- 3 colheres de sopa de água
- 1/2 colher de chá de sal
- 85 gramas de iogurte natural
- 70 ml de azeite
- 1/4 colher chá de essência de panetone
- 1 colher de sopa de raspas laranja
- 4 gemas
- 2 e 1/4 xícara de chá de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres chá fermento biológico seco
- 1/3 xícara de chocolate meio amargo picado

ingredientes da cobertura

- 20 avelãs

- **20 amêndoas**
- **1 colher de chá de fubá**
- **1 colher de chá de amido de milho**
- **2 colher de sopa de açúcar**
- **1 clara**
- **Granulado branco**
- **Amêndoas picadas**

modo de preparo

1. Em uma batedeira, coloque o batedor tipo raquete e adicione a água, o sal, o iogurte, o azeite, a essência, as raspas de laranja, as gemas e ligue em velocidade baixa.
2. Vá adicionando a farinha misturada com o açúcar e o fermento aos poucos e quando ganhar forma, troque para o batedor tipo gancho.
3. Bata em velocidade média por dez minutos.
4. Quando estiverem faltando dois minutos, aumente a velocidade e adicione o chocolate.
5. Transfira a massa para uma superfície enfarinhada, trabalhe rapidamente e forme uma bola.
6. Coloque em uma tigela, cubra com um pano e deixe dobrar de volume.
7. Despeje a massa novamente para uma superfície e trabalhe rapidamente, formando uma bola.
8. Coloque em uma forma de panetone, cubra e deixe crescer até dobrar de volume.
9. Em um processador, coloque as avelãs, as amêndoas, o fubá, o amido, o açúcar e bata até formar uma farofa.
10. Transfira para batedeira com a clara e bata por cinco minutos.
11. Distribua sobre a massa, polvilhe granulado branco e amêndoas picadas.
12. Leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 40 minutos.
13. Agora é só servir! Bom apetite.

dicas

Se você é aquele tipo de pessoa apaixonada pelo Natal e já começa a se preparar para a data meses antes, então a dica é já ir pensando no doce mais clássico dessa

época do ano! Para isso, não deixe de testar esse chocotone com cobertura de amêndoas e avelãs incrível.

31º MOUSSE DE LEITE NINHO



ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite (400 gramas)
- 1 e 1/2 xícara de chá de leite Ninho

modo de preparo



Reúna todos os ingredientes;



Coloque tudo no liquidificador e bata até misturar bem e ficar homogêneo (cerca de 3 a 5 minutos);



Transfira para um refratário e leve para a geladeira por no mínimo 4 horas;

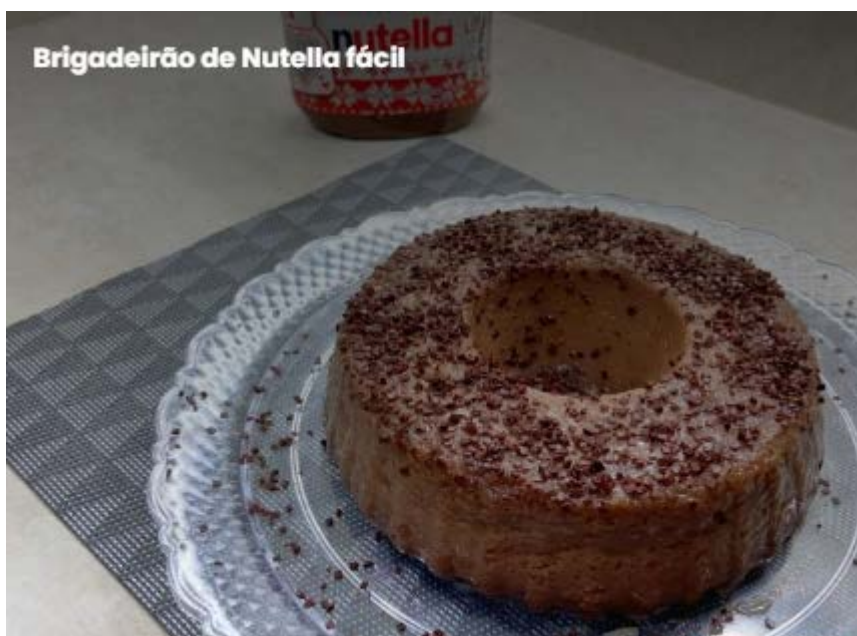


Decore com frutas ou raspas de chocolate e sirva.

dicas

Essa mousse também fica deliciosa para a montagem de pavê. Para servir de forma diferente, antes de esfriar, forre o fundo de taças com morangos e uvas picadas e coloque a mousse por cima.

32º BRIGADEIRÃO DE NUTELLA



Um sabor inconfundível e uma textura molinha é tudo de bom em uma sobremesa, não acha? Por isso, experimente esta versão de brigadeirão de Nutella fácil e se delicie em cada colherada.

ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 3 ovos
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de Nutella

modo de preparo

1. Em um liquidificador, coloque o leite condensado, o creme de leite, os ovos, a Nutella e bata tudo até ficar homogêneo.
2. Despeje em uma forma untada com manteiga e polvilhada com açúcar com furo no meio e que possa ir ao micro-ondas.
3. Leve ao micro-ondas, em potência máxima, por cerca de 8 minutos (ele deve ficar firme).
4. Coloque na geladeira por cerca de 1 hora.
5. Desinforme e sirva. Bom apetite

33º PUDIM DE SORVETE



lista de ingredientes para o pudim

- 1 caixinha de leite condensado
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara de chá de leite
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro (300 gramas)

lista de ingredientes para a calda

- ½ xícara de chá de água
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 6 colheres de sopa de achocolatado em pó

modo de preparo da calda



Reúna todos os ingredientes;



Em uma panela, misture a água, o açúcar, o achocolatado em pó e leve ao fogo médio até engrossar;



Espere a calda esfriar, espalhe-a em uma forma de pudim e reserve.

modo de preparo do pudim e montagem



Reúna todos os ingredientes;



Em uma panela, coloque o leite condensado, as gemas peneiradas, o leite e leve ao fogo médio;



Mexa até chegar ao ponto de mingau e desligue o fogo;



Tampe a panela, espere esfriar e reserve;



Em uma batedeira, bata as claras e o açúcar até formar um creme consistente;



Adicione o creme de leite ao creme de claras e açúcar e misture delicadamente com uma colher até que tudo se incorpore;



Junte o creme da panela com o da batedeira e misture até homogeneizar;



Despeje esse creme na forma de pudim, sobre a calda;



Cubra a forma com um plástico filme e leve-a para o congelador por no mínimo 5 horas;



Desenforme e sirva. Bom apetite!

Caso queira uma calda menos doce, você pode utilizar chocolate em pó ou reduzir a quantidade de açúcar. É um pouco difícil de desenformar, então, uma boa dica é umedecer um pano com água quente e colocar no fundo da forma. Assim, o pudim se solta com mais facilidade. Com o pudim desenformado, aprecie-o sem moderação!

34° SOBREMESA SENSAÇÃO



Nada como uma receita com o equilíbrio do doce e do azedinho, não é? Experimente esta sobremesa Sensação fácil e deixe todos na sua casa com água na boca!

ingredientes da mousse

- 2 caixas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 2 envelopes de suco em pó sabor morango

ingredientes da ganache

- 200 gramas de chocolate meio amargo picado
- 1/2 xícara de chá de leite
- Morango a gosto (para decorar)

modo de preparo da mousse

1. Em um liquidificador, coloque o leite condensado e o creme de leite e bata tudo.
2. Ainda batendo, vá adicionando o suco em pó aos poucos.
3. Assim que tudo se misturar bem, desligue o liquidificador e transfira a mousse para um refratário. Leve à geladeira e reserve.

modo de preparo da ganache

1. Em banho-maria (ou no micro-ondas), derreta todo o chocolate.
2. Com o chocolate derretido, adicione o leite e mexa bem até que tudo esteja incorporado e forme uma ganache.
3. Despeje a ganache por cima de toda a mousse, espalhando bem para que cubra tudo, e leve à geladeira por cerca de 1 hora.
4. Decore com os morangos e sirva. Bom apetite.

35° GELATINA COLORIDA EM CAMADAS



ingredientes

- 5 caixas de gelatinas de cores/sabores diferentes
- 100 ml de água quente para cada gelatina
- 100 ml de água fria para cada gelatina
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

modo de preparo



Reúna todos os ingredientes;



Escolha um sabor de gelatina e dissolva em 100 ml de água quente. Depois acrescente 100 de ml água fria;



Misture bem e coloque metade dessa gelatina em uma forma redonda, com furo no meio e untada com óleo (dica: use um copo de medidas para dividir em partes iguais);



Leve para o congelador por 10 minutos;



Na outra metade adicione 2 colheres de creme de leite, 2 colheres de leite condensado e misture;



Tire a forma do congelador (a gelatina tem que estar firme), junte, delicadamente, a gelatina líquida por cima e leve novamente ao congelador por mais 10 minutos;



Enquanto fica no congelador prepare as outras cores repetindo todo o processo;



Quando acabar, deixe a gelatina na geladeira de um dia para o outro;



Depois desenforme cuidadosamente e sirva.

dicas

Decore com folhas de hortelã – elas podem ser consumidas junto e trazem um frescor perfumado para a sobremesa. Sirva com frutas frescas ao lado. Bom apetite!

36° BOMBOM ABERTO DE MARACUJÁ



creme

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 polpas de maracujá (ou 240ml de suco concentrado sabor maracujá)

cobertura

- 300 gramas de chocolate
- 1 caixinha de creme de leite

creme

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, a farinha e mexa bem para dissolver e não empelotar.
2. Adicione a manteiga, leve ao fogo e mexa sem parar.
3. Cozinhe até o creme começar a desgrudar da panela.
4. Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e misture.
5. Cubra com plástico filme e deixe esfriar.

6. Retire o plástico filme, coloque a polpa de maracujá (ou suco concentrado) e misture bem.
7. Transfira para um refratário, leve para a geladeira e reserve.

cobertura e montagem

1. Derreta o chocolate (em banho-maria ou no micro-ondas).
2. Adicione o creme de leite e misture bem até virar uma ganache.
3. Despeje a ganache por cima do creme, espalhando bem e leve para a geladeira por pelo menos 2 horas.
4. Agora é só servir. Bom apetite

37° STROGONOFF DE NOZES



ingredientes

- 2 potes de doce de leite (cerca de 800 gramas)
- 4 ovos (gemas e claras separadas)
- 200 gramas de nozes picadas
- 1 caixinha de creme de leite (sem soro)

modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o doce de leite, as gemas (peneiradas), misture e leve para o fogo baixo por 4 minutos, mexendo por vezes.
2. Desligue o fogo, adicione as nozes (reserve algumas para decorar), o creme de leite e misture bem até incorporar. Reserve.
3. Bata as claras em neve.
4. Acrescente as claras em neve no creme de doce de leite e misture delicadamente, com movimento de baixo para cima, até unificar.
5. Decore com o restante das nozes e sirva. Bom apetite

dicas

O strogonoff de nozes pode ser servido frio também, fica uma delícia.

Você também pode preparar o doce de leite utilizando 2 latas de leite condensado na panela de pressão (cubra com água, dois dedos acima das latas, tampe, leve para o fogo e deixe ferver por cerca de 40 minutos contados após pegar a pressão).

38º TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE



ingredientes para a massa

- 3 ovos
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de chocolate 50%
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo

ingredientes para a mousse

1 pacote de gelatina sem sabor

225 gramas de chocolate ao leite (ou meio amargo)

1 caixinha de creme de leite

2 colheres de sopa rasas de chocolate 50% (opcional)

3/4 de xícara de chá de açúcar

3 claras



Reúna os ingredientes para a massa;



Reúna os ingredientes para a mousse;



Em uma batedeira, bata os ovos até dobrar de volume;



Ainda batendo, vá adicionando o açúcar aos poucos;



Desligue a batedeira, acrescente o chocolate, a farinha (peneirados) e misture com uma colher até incorporar bem;



Transfira para uma forma removível, untada, salpicada com chocolate em pó e leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 20 minutos;



Hidrate a gelatina, misture bem e reserve;



Derreta o chocolate com creme de leite no micro-ondas (ou em banho-maria) e misture bem até formar uma ganache;



Coloque o chocolate 50% na ganache e misture;



Leve a gelatina hidratada por 15 segundo no micro-ondas, depois misture com a ganache e reserve;



Em uma panela, em fogo baixo, adicione o açúcar, as claras e mexa sem para por 3 minutos (ou até começar a levantar vapor);



Transfira para a batedeira e bata até virar um merengue;



Coloque a ganache no merengue, misture bem formando uma mousse;



Despeje a mousse por cima da torta e leve para a geladeira por no mínimo 4 horas para firmar;



Desenforme, decore com chocolate picado e sirva.

Para um sabor marcante, adicione licor de laranja ou raspas de laranja na mousse. A torta pode ser decorada com frutas, como morango ou mirtilos. Bom apetite!

39º CHEESECAKE DE MORANGO



Para um cheesecake de morango ainda mais saboroso, na hora de fazer a calda, você pode adicionar folhas de manjeriço fresco – o manjeriço combina muito com o sabor do morango em sobremesas, trazendo um frescor ótimo. Adicione raspas de limão na massa para um frescor diferente.

ingredientes

- 1 pacote de bolacha tipo maizena
- 3 colheres de sopa (cheias) de manteiga derretida
- 300 gramas de cream cheese
- 1 caixa de creme de leite sem soro
- 1 lata de leite condensado
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- Água (para hidratar a gelatina)
- 1 xícara de chá de água (para a calda de morango)

- 5 colheres de sopa de açúcar
- 400 gramas de morangos picados

modo de preparo

1. Em um processador (ou liquidificador) triture as bolachas até formar uma farinha.
2. Adicione a manteiga derretida e misture até formar farofinha úmida.
3. Transfira para uma forma redonda, de fundo removível e forre todo o fundo apertando bem.
4. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 10 minutos. Reserve.
5. Em uma batedeira, adicione o cream cheese, o creme de leite, o leite condensado e bata até ficar homogêneo.
6. Hidrate a gelatina com água e esquente no micro-ondas por 30 segundos.
7. Com a batedeira ligada, acrescente a gelatina hidratada e bata até incorporar.
8. Despeje o recheio por cima da base pré-assada e leve para a geladeira por no mínimo 5 horas.
9. Em uma panela, adicione a água, o açúcar, os morangos e mexa sem parar até reduzir bem, engrossar e formar uma calda. Desligue o fogo e deixe esfriar.
10. Desenforme a cheesecake, despeje a calda por cima e decore com morangos.
11. Agora é só servir. Bom apetite.

40º TRANÇA DE MAÇÃ PASSAS E CANELA



Trança de maçã, passas e canela

ingredientes do recheio

- 6 maçãs picadas
- 1 colher de sopa de amido de milho
- Açúcar mascavo a gosto
- Canela em pó a gosto
- Uva-passa a gosto

ingredientes da massa

- 1 e 2/3 de xícara de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 2/3 de xícara de leite
- 1 colher de chá de fermento biológico seco
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga em temperatura ambiente
- 1 gema para pincelar

ingredientes da cobertura

- 1/4 de xícara de açúcar cristal
- 1 colher de sopa de leite

modo de preparo do recheio

1. Cozinhe as maçãs por 5 minutos.
2. Acrescente o amido de milho, o açúcar, a canela e a uva-passa.
3. Cozinhe mais um pouco.
4. Espere esfriar antes de utilizar.

modo de preparo da massa

1. Em uma vasilha, misture a farinha de trigo, o sal, o leite, o fermento biológico seco, o açúcar e a manteiga.
2. Cubra e deixe crescer por 1 hora.
3. Em uma bancada enfarinhada, abra a massa em um retângulo de 15 cm x 30 cm.
4. Espalhe o açúcar, a canela em pó e a uva-passa no centro do retângulo.
5. Nas laterais sem recheio, corte tiras de 2,5 cm de comprimento por 1,5 de largura.
6. Une as pontas, trançando as tiras por cima do recheio.
7. Transfira a trança para uma assadeira forrada com papel manteiga.
8. Pincele a gema por cima da trança.
9. Deixe descansar por 30 minutos.
10. Asse em forno preaquecido a 180° C até dourar.

modo de preparo da cobertura

1. Misture o açúcar e o leite até obter uma pasta.
2. Assim que retirar a trança do forno, pincele essa mistura por cima dela.
3. Sirva.

41º PANNA COTTA DE MANGA



ingredientes para o primeiro creme

- 4 mangas bourbon (ou outra sem fiapos) médias cortadas
- 6 g de gelatina incolor sem sabor

ingredientes para o segundo creme

- 600 g de creme de leite de caixinha
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 6 g de gelatina incolor sem sabor

modo de preparo



Reúna todos os ingredientes;



Em um liquidificador, bata as mangas até ficarem homogêneas;



Hidrate a gelatina conforme as instruções do fabricante, adicione no liquidificador (com a manga) e bata até incorporar;



Transfira para um refratário ou outro recipiente de sua preferência e leve para a geladeira por no mínimo 2 horas. Reserve;



Reúna todos os ingredientes;



Em um recipiente, coloque o creme de leite, o açúcar e misture bem com um fouet;



Hidrate a gelatina, acrescente no creme branco e misture até incorporar;



Despeje, com cuidado, o creme branco por cima do creme de manga, cubra com plástico filme e leve para a geladeira por cerca de 3 a 4 horas;



Decore com pedacinhos de manga e sirva.

Sirva a panna cotta acompanhada de chantilly e hortelã. Bom apetite!

42º FROZEN DE IOGURTE COM FRUTAS VERMELHAS



ingredientes

- 2 potes de iogurte natural
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- Raspas de limão
- 1 xícara de chá de frutas vermelhas

modo de preparo

1. Em um liquidificador, coloque o iogurte, uma xícara de açúcar, creme de leite e bata.
2. Transfira para um recipiente, adicione as raspas de limão, cubra com plástico filme e leve ao freezer por pelo menos seis horas.
3. Retire da geladeira, deixe amolecer um pouco e bata na batedeira até atingir uma consistência de creme.
4. Cubra e leve novamente ao freezer para firmar.

5. Em uma panela, cozinhe o restante do açúcar junto com as frutas vermelhas até dar o ponto de calda.
6. Assim que esfriar, leve para a geladeira.
7. Sirva tudo bem gelado.

43º BOMBOM DE MORANGO NA TAÇA



ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 150 ml de leite
- 1 gema
- 1/2 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 caixa de morangos picados
- 100 gramas de chocolate meio amargo
- 100 ml de creme de leite fresco

modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, a gema, a baunilha, misture e leve ao fogo.

2. Cozinhe, sem parar de mexer, até atingir o ponto de um creme espesso (quase o ponto de brigadeiro).
3. Desligue o fogo, deixe esfriar e reserve.
4. Separe algumas taças de sua preferência e acomode uma porção dos morangos picados no fundo.
5. Adicione uma camada do creme por cima e coloque na geladeira por 1 hora.
6. Enquanto gelar, derreta o chocolate junto com o creme de leite (em banho-maria ou no micro-ondas) fazendo uma ganache.
7. Acrescente a ganache por cima do creme e volte as taças para a geladeira por, no mínimo, 2 horas.
8. Agora é só servir. Bom apetite!

44° TIRAMISU FÁCIL



ingredientes

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 250 gramas de cream cheese
- 3/4 de xícara de chá de café
- 1 colher de sopa de rum (ou conhaque)
- Aproximadamente 20 biscoitos do tipo champanhe
- Cacau em pó a gosto (para finalizar)

modo de preparo



Reúna todos os ingredientes;



Em um recipiente, adicione as claras, metade do açúcar e misture bem;



Coloque o recipiente em banho-maria até o açúcar derreter por completo;



Bata em uma batedeira até formar um merengue e reserve;



Em outra tigela, acrescente as gemas, o restante do açúcar e bata na batedeira até formar um creme esbranquiçado;



Coloque o cream cheese e bata até misturar;



Junte o merengue e aos poucos vá misturando delicadamente com uma espátula e reserve;



Misture o café com o rum;



Em uma travessa (20X20cm), forre o fundo com as bolachas umedecidas na mistura de café com rum, depois faça uma camada de creme por cima. Cubra com mais uma de bolachas e finalize com o restante do creme;



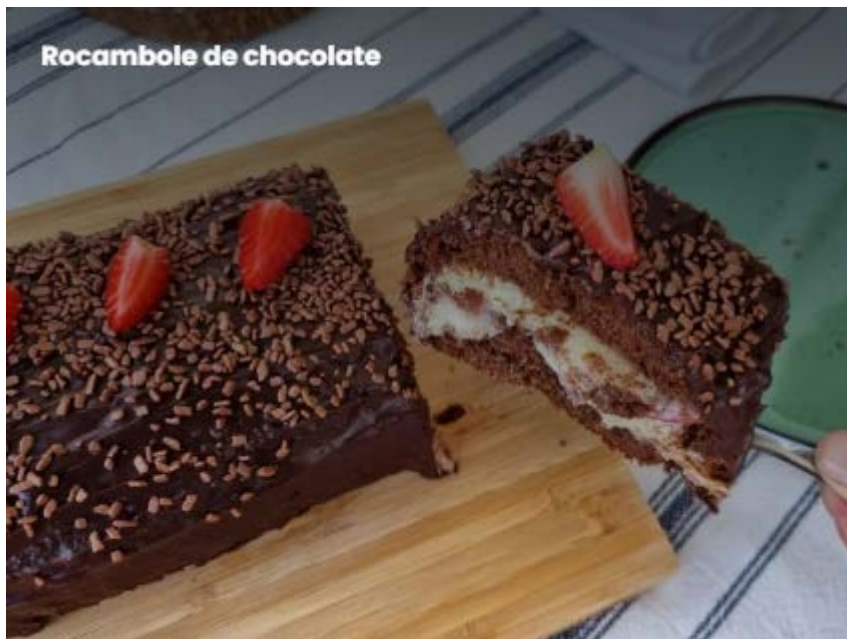
Cubra a travessa com plástico filme e leve para a geladeira por no mínimo 4 horas;



Salpique cacau em pó por cima e sirva.

Durante o banho-maria, a tigela não deve encostar na água. Para saber se o açúcar derreteu, passe o dedo na mistura e esfregue um dedo no outro, se não sentir grão de açúcar, está pronto. Sirva o tiramisu com frutas vermelhas e uma xícara de café.

45° ROCAMBOLE DE CHOCOLATE



ingredientes da massa

- 5 claras
- 1 xícara de chá de açúcar
- 5 gemas
- 4 colheres de sopa de óleo
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1/2 colher de sopa de fermento em pó

ingredientes do recheio

- 2 latas de leite condensado
- 4 colheres de sopa de leite em pó
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 caixinha de creme de leite
- Morangos a gosto (cortados no meio)

ingredientes da cobertura

- 200 gramas de chocolate amargo
- 100 gramas de creme de leite

- Morangos para decorar
- Granulado para decorar

modo de preparo da massa



Reúna todos os ingredientes;



Bata as claras em neve em uma batedeira;



Adicione o açúcar e bata até formar um merengue brilhoso;



Ligue a batedeira, acrescente as gemas uma por uma e o óleo;



Coloque a farinha, o chocolate em pó e bata na velocidade mínima até ficar homogêneo;



Junte o fermento e bata apenas para incorporar;



Transfira a massa para uma assadeira retangular untada com manteiga, forrada com papel manteiga e leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 20 minutos.

modo de preparo do recheio, cobertura e montagem



Reúna os ingredientes;



Em uma panela, adicione o leite condensado, o leite em pó, a manteiga, misture e deixe cozinhar, mexendo sem parar, até chegar no ponto de brigadeiro;



Acrescente o creme de leite, misture até incorporar, desligue o fogo e deixe esfriar;



Desenforme a massa e transfira para uma bancada;



Salpique leite em pó por cima do rocambole, espalhe bem e, com cuidado, enrole ele;



Abra a massa e passe o recheio de brigadeiro branco (já frio), espalhando bem (evite as beiradas);



Disponha os morangos cortados por toda superfície do recheio e, delicadamente, vá enrolando a massa;



Derreta o chocolate no micro-ondas (ou em banho-maria), misture com o creme de leite até formar uma ganache;



Passa a ganache por cima do rocambole e decora com morangos e granulado;



Leve para a geladeira por 3 horas. Agora é só servir. Bom apetite

dicas

Você pode usar uvas no lugar do morango para uma versão diferente.
Adicione chocolate em pó a gosto no recheio para uma versão com brigadeiro preto

46º CHARLOTTE NATALINA



ingredientes da mousse

- 6 folhas de gelatina
- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 100 g de purê de cerejas

ingredientes para montagem

- 23 bolachas champagne
- 2 discos de bolo pão de ló
- 300 g de chantilly pronto
- Uvas verdes inteiras a gosto
- Figos cortados a gosto
- Blueberry a gosto

modo de preparo da mousse

1. Hidrate as folhas de gelatina por 5 a 10 minutos.
2. Enquanto espera, bata no liquidificador o leite condensado e o creme de leite.
3. Esprema as folhas de gelatina e dissolva no micro-ondas por 15 segundos.
4. Adicione no liquidificador e bata por mais 1 minuto.
5. Despeje a mistura em uma tigela e acrescente o purê de cerejas.
6. Misture delicadamente e deixe na geladeira por 5 minutos.

montagem da sobremesa

1. Coloque as bolachas champagne nas laterais de uma forma de fundo removível de 20 cm.
2. Adicione um disco de pão de ló no fundo e em seguida, coloque metade da mousse.
3. Acrescente o segundo disco de pão de ló e o restante da mousse.
4. Finalize com chantilly e decore com as frutas.
5. Deixe na geladeira por pelo menos 3 horas.
6. Desenforme antes de servir e aproveite.

47° TORTA BROWNIE



Torta brownie

ingredientes do brownie

- 100 gramas de manteiga sem sal
- 100 gramas de chocolate meio amargo
- 2 ovos
- 80 gramas de açúcar refinado
- 60 gramas de açúcar mascavo
- 1 colher de café de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 50 gramas de farinha de trigo
- 25 gramas de cacau em pó 100%

ingredientes da cobertura

- 250 gramas de doce de leite firme

- 300 gramas de creme de leite fresco batido
- Frutas a gosto

modo de preparo

1. Em uma vasilha, coloque a manteiga, o chocolate meio amargo picado e leve para derreter em banho-maria ou no micro-ondas.
2. Em outra vasilha, coloque a farinha, o cacau, o sal e misture. Reserve.
3. Em uma batedeira, coloque os ovos, os açúcares, a baunilha e bata por cinco minutos.
4. Desligue e, com uma espátula, misture o chocolate derretido.
5. Acrescente os ingredientes secos e misture até ficar bem homogêneo.
6. Despeje em uma forma redonda, forrada com papel manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 220 °C por quinze minutos.
7. Desenforme e coloque o doce de leite em um saco de confeitar.
8. Faça gotinhas em toda a borda do brownie.
9. Bata o creme de leite fresco em picos médios e preencha o meio da torta.
10. Decore com as frutas frescas. Bom apetite.

dicas

Quem gosta de confeitaria vai se apaixonar por essa torta brownie que fica igualzinha às das melhores padarias! Aqui, a dica é usar ingredientes de qualidade, pois isso faz toda a diferença no resultado final do doce, hein.

48° TAÇA DE NOZES E DAMSCO



ingredientes

- 400 ml de creme de leite fresco
- 100 gramas de leite de coco em pó
- 4 colheres de sopa de adoçante
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Nozes e damascos picados
- Ganache

modo de preparo

1. Em uma panela, coloque o creme de leite, leite de coco em pó, o adoçante, a manteiga, a baunilha e misture bem.

2. Leve para o fogo e mexa sem parar até chegar no ponto de brigadeiro (desgrudar do fundo da panela).
3. Desligue o fogo e deixe amornar.
4. Prepare a ganache (derreta o chocolate e misture com o creme de leite).
5. Separe as taças e forre o fundo delas com o creme, adicione as nozes, os damascos picados, cubra com o creme e finalize com a ganache.
6. Decore com mais nozes, damascos e leve para a geladeira até a ganache firmar.
7. Agora é só servir. Bom apetite.

dicas

Essa sobremesa pode ser preparada em taças, como na foto, mas também pode ser servida em uma grande taça ou até em um refratário de vidro. É só seguir a ordem de preparo: uma camada de creme, uma de nozes e damasco, mais uma de creme, cubra com a ganache e finalize decorando.

49º VERRINE DE MOUSSE DE DOCE DE LEITE COM CHOCOLATE



ingredientes da farofinha

- 100 gramas de manteiga gelada
- 100 gramas de cacau em pó
- 50 gramas de farinha
- 50 gramas de açúcar
- 1 ovo

ingredientes da mousse

- 200 gramas de creme de leite fresco
- 200 gramas de doce de leite

ingredientes da ganache

- 200 gramas de creme de leite de caixinha
- 380 gramas de chocolate meio amargo picado ou em gotas

modo de preparo da farofinha

1. Misture todos os ingredientes até formar uma farofa.
2. Asse em forno preaquecido a 180 °C até secar e reserve.

modo de preparo da mousse

1. Bata o creme de leite até firmar.
2. Adicione o doce de leite e bata mais um pouco para misturar.
3. Coloque a mousse no fundo das taças.
4. Espalhe a farofinha por cima.

modo de preparo da ganache e finalização

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela.
2. Leve ao fogo médio e mexa até o chocolate derreter.
3. Desligue o fogo e siga mexendo mais um pouco.
4. Espalhe a ganache no topo das taças.
5. Agora é só servir! Bom apetite

dicas

O verrine não se refere exatamente a um prato, mas a forma como um alimento é servido, no caso, no lugar de uma tigela ou pratos, em copos ou taças. Nesta receita a ideia foi uma sobremesa, porém, pratos salgados e até mesmo saladas podem ser servidos em copos

50º MANJAR DE IOGURTE GREGO



ingredientes do manjar

- 500 ml de leite
- 2 latas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 copos de iogurte grego
- 1 xícara de chá de amido de milho
- 50 gramas de coco ralado

ingredientes da calda

- 3 colheres de sopa de geleia de morango ou frutas vermelhas
- 1/2 xícara de chá de água

modo de preparo

- 1. Em uma panela, coloque o leite, o leite condensado, o creme de leite, o amido e mexa bem até dissolver.**
- 2. Leve para cozinhar em fogo baixo, mexendo o tempo todo.**
- 3. Assim que começar a borbulhar, adicione o iogurte e continue mexendo.**
- 4. Cozinhe por mais três minutos, desligue o fogo e acrescente o coco ralado.**
- 5. Transfira a mistura para uma forma de bolo inglês forrada com plástico filme e cubra com mais plástico filme.**
- 6. Leve para a geladeira por oito horas.**
- 7. Em uma panela, coloque a geleia, a água e deixe cozinhar por alguns minutos.**
- 8. Desenforme o manjar, despeje a cobertura por cima e decore com frutas vermelhas.**
- 9. Agora é só servir! Bom apetite.**

