

Pão aperitivo



[clique para ampliar](#)

Olá, vamos fazer um pãozinho pra comer de aperitivo! Bem quentinho pra comer só com manteiga e azeite... Simples e delicioso. Só o cheirinho do pão quentinho já abre o apetite. Eu fiz uma receita pequena que vai dar uns 12 paezinhos.

Ingredientes:

- 300 gramas de farinha de trigo (1 e 1/2 xic);
- 200 ml de água;
- 1 pacotinho de fermento seco (10 gramas);
- sal.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Misture os ingredientes até desgrudar das mãos e deixe a massa descansar por 20 min, até dobrar. Em seguida coloque em uma forma untada com azeite trigo na forma que voce quiser (eu fiz bolinhas pequenas) e deixe descansar por mais 20 min coberto com pano úmido.

Coloque em forno pré-aquecido a 189 graus por cerca de 30 min.



[clique para ampliar](#)

Eu servi com azeite. Coloquei em um recipiente com sal grosso, azeite de boa qualidade e alguns raminhos de alecrim e outro só sal e azeite.

Fácil, simples e gostoso.

TEMPO: 1 hora.

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Torta Mousse de Chocolate com Chantilly

Olá, hoje fizemos uma sobremesa para utilizar o ovo de chocolate que estava sobrando da Páscoa.

Ficou bem linda e uma delícia!



[Clique para ampliar](#)

Ingrediente para massas:

3 ovos

3 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de Chocolate em Pó

Mousse

1 lata de Creme de Leite

400 gr de Chocolate da sua preferência (usei o ovo Gato Mia da Brasil Cacau)

meio envelope de gelatina em pó sem sabor (6g)

3 claras

3 colheres (sopa) de açúcar

Chantilly

1 pacote de Chanti-neve

100 ml de leite gelado

Raspas de chocolate e 2 embalagens de chocolate em forma de língua de gato para decorar (Usei o Gato mia da Brasil Cacau)

Modo de Preparo Massa:

Bata os ovos até dobrar de volume. Acrescente o açúcar e continue batendo até ficar bem fofo. Misture delicadamente a farinha e o Chocolate em pó. Despeje em fôrma de aro removível, untada e enfarinhada, e asse em forno médio-alto, preaquecido, por 20 minutos. Reserve.

Para o mousse: Coloque em uma panela o Creme de Leite com o Chocolate picado. Leve ao fogo em banho-maria, mexendo até obter um creme liso. Retire do fogo e reserve. Acrescente à gelatina cinco colheres (sopa) de água e aqueça em banho-maria até que dissolva. Acrescente a gelatina ao creme de chocolate, misturando bem. Reserve. Bata na batedeira as claras em ponto de neve, adicione o açúcar e deixe bater até formar um merengue. Misture delicadamente as claras ao creme de chocolate. Cubra a massa com a mousse e leve à geladeira por cerca de 2 horas.



Chantilly: depois de 2 horas bata o chanty-neve com o leite gelado por 5 minutos. Coloque por cima do mousse e coloque na geladeira por no mínimo 1 hora. Desenforme a torta no momento de servir e decore com raspas de chocolate e com língua de gato ao redor.



[clique para ampliar](#)



clique para ampliar

Pão caseiro

Olá, vamos fazer um pãozinho caseiro bem fácil e delicioso.



clique para ampliar

Ingredientes:

- 1/2 kg de trigo;
- 2 ovos;

- 1/2 xic de leite;
- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 3 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de açúcar;
- 1/2 colher (sopa) de sal;
- 20 gramas de fermento granulado seco.

Modo de fazer: Hidrate o fermento com 1 colher de açúcar 1/2 xic de água e deixe crescer até dobrar. Misture os outros ingredientes e em seguida o fermento. Sove bem. Deixe a massa descansar ate dobrar.



[clique para ampliar](#)

Eu estiquei a massa e fiz uma trança, mas pode ser feito bolinhas ou do formato que você preferir.



[clique para ampliar](#)

Pincele com ovo e asse em forno pré aquecido a 180 graus por cerca de 30 minutos.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Biscoito Grego – kourabiedes

Olá, esses dias experimentei biscoito amanteigado delicioso, descobri que eram super tradicionais na Grécia em casamentos, batizados e datas como Natal e Páscoa – *Kourabiedes*.

Encomendei alguns para provar e servimos para acompanhar um café! Fica perfeito! Fomos atrás da receita desta maravilha e para nossa surpresa parece ser super fácil de fazer! Ainda não fizemos mas quem se aventurar quero saber o resultado!



Receita que pegamos na internet:

Ingredientes:

- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- $\frac{1}{2}$ xícara de chá de açúcar impalpável
- 1 gema
- 1 colher de sopa de conhaque (ou ouzo)

- 2 xícaras de chá de farinha
- 1 colher de chá rasa de fermento químico
- 125 g de amêndoas sem casca picadas e levemente tostadas (opcional)
- Açúcar impalpável a gosto para decorar

Modo de preparo:

Peneire a farinha com o fermento e reserve. Bata a manteiga até ficar branquinha e junte o açúcar aos poucos, a gema e o conhaque. Acrescente a farinha (sem bater) aos poucos e trabalhe a massa com as mãos, suavemente. Nesta fase, adicione as amêndoas. Para modelar os biscoitos, você pode modelar a mão no formato tradicional de meia lua ou lua cheia ou abrir a massa com as mãos sobre uma superfície deixando cerca de 1 dedo de espessura e cortar com moldes para biscoito.

Asse em forno médio (180 °C) em forma untada.

Deixar esfriar e rolar os biscoitos em açúcar impalpável.

Coloque num recipiente e peneire bastante açúcar impalpável por cima.



Pão de batata batata baroa com linguiça Blumenau

Olá, pela primeira vez na vida resolvi fazer pão, mas não qualquer pão... Pão de batata, e melhor, de batata baroa e recheado de linguiçinha Blumenau. Pão dá trabalho só para sovar a massa, mas só o cheiro do pão quentinho já vale o trabalho. O sabor ficou incrível, recomendo fazer em casa.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes do pão:

- 1 kg de trigo;
- 150 ml de água quente;
- 3 tabletes (45grmas) de fermento biológico;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 /2colher (sopa) de sal;
- 1/2 kg de batata baroa/salsa cozida

- 5 gemas;
- 1 colher (sopa) de açúcar.

Modo de fazer: Dissolva o fermento com o açúcar a água morna e 2 colheres de trigo. Mexa e deixe descansar por 10 minutos coberto com toalha. No liquidificador coloque a batata cozida cortada, a manteiga e as gemas. Misture o conteúdo do liquidificador com o fermento e o restante dos ingredientes (só a metade do trigo). Mexa bastante com os dedos e vá adicionando o trigo aos poucos. Depois mexa com as palmas das mãos para não grudar, tente não usar os dedos.



[clique para ampliar](#)

Depois que a massa ficar homogênea deixe em um recipiente até que dobre de tamanho (aqui cerca de 20 minutos, vai depender do calor).



clique para ampliar

Agora é hora de modelar. Essa massa rendeu tanto que vou fazer vários tipos de pães. Vamos começar com a lingüicinha.



clique para ampliar

Recheio: Lingüicinha Blumenau. Tire a pele e coloque no micro-ondas por 3 minutos para tirar o excesso de gordura.

<http://www.youtube.com/watch?v=p9TCr1GGNG8>

Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 30 a 40 minutos. Fique de olho. Eu abri o forno várias vezes e não estraguei.





clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia.

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Naked cake

Olá, hoje vou escrever a receita desse bolo lindo... Parece difícil mas não é não...



[clique para ampliar](#)

Ingredientes do bolo (1 Pão-de-ló):

- 4 ovos;
- 4 colheres de açúcar;
- 4 colheres de farinha de trigo;
- 4 colheres de água ;

Modo de fazer: Na batedeira bata as claras em neve com água. Em seguida adicione as gemas e o açúcar e continue batendo. Desligue a batedeira e adicione o trigo e misture bem.

Unte uma forma, coloque a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 30 minutos. Depois de fria, divida a massa em duas. Usamos faca e cordão (fio dental na verdade) e deu certo. Pra quem tem forno grande e tiver medo de cortar pode dividir a receita em duas formas.

Essa receita é pra um bolo. Fiz duas receitas (2 bolos) para ter 2 recheios e sobrou a metade de um.



[clique para ampliar](#)

Recheio:

- Brigadeiro: 2 latas de leite condensado, manteiga e chocolate em pó (detalhes da receita de brigadeiro no post Brigadeiro Gourmet);
- Doce de leite: colocamos 2 latas de leite condensado na panela de pressão com água por 40 minutos.



[clique para ampliar](#)

Montagem: colocamos um pouco de guaraná com pincel antes de colocar os recheios para o bolo ficar molhadinho. O recheio colocar no meio e ir espalhando com espátula.

Cobertura: Açúcar de confeiteiro e flores.

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

