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: Açucar de confeiteiro e flores.
TEMPO: 3 horas
DIFICULDADE: média
CUSTO: $$

Suflê de Goiabada com calda de Catupiry

Vamos fazer para 04 porções dessa sobremesa maravilhosa!

Ingredientes:
– 3 claras
– 6 colheres de goiabada pastosa (se comprar a tipo cascão tem que derreter numa panela com um pouquinho de água).

Modo de fazer: Bata as claras em neve e adicione a goiabada aos poucos ate incorporar as claras com um fouet. Depois ponha em formas individuais e coloque para assar em torno de 25 minutos.

Para a calda.

Ingredientes:
– 3 colheres se catupiry
– 1/2 xícara de creme de leite fresco
– 3 colheres de leite condensado

Modo de fazer: Enquanto o suflê estiver assando misture todos os ingredientes numa panela ate aquecer e ficar homogêneo.

Depois de assado, coloque a calda por cima, ou se preferir coloque numa molheira para que os convidados se sirvam a vontade.

TEMPO: 35 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Mousse de Limão Siciliano

Sobremesa fácil, rápida e não tão óbvia!

Ingredientes:

– 1 lata de Leite Condensado;

– 1 caixinha de Creme de Leite;

– Suco de 2 limões sicilianos coados;

Modo de fazer: Bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque na geladeira por 2 horas. Decore com raspas de limão e/ou chocolate branco.

Fica bem leve e combina com o verão! Rende 04 porções bem servidas!

TEMPO: 10 min + 30 min na geladeira

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Sorvete de Chocolate fácil

Essa sobremesa é super fácil e muito boa! Até quem não tem muita intimidade com a cozinha vai achar simples!

Ingedientes:

– 400 gr de doce de Leite;

– 1 lata de creme de leite;

– 4 colheres de achocolatado em pó ou chocolate em pó.

Modo de fazer: Bata tudo no liquidificador e colque no congelador por no mínimo 4 horas.

TEMPO: 10 min + 4 horas no congelador

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Brownie carioca

clique para ampliar

Olá, minha amiga carioca me apresentou pra esse brownie…que ta super famoso no Rio!!!

O clássico vem em uma latinha! É uma perdição… São deliciosos… Depois acabei experimentando os recheados: com doce de leite, brigadeiro branco e nutella! Sabe uma coisa muito boa que consegue ficar ainda melhor? Entrei no site e vi que eles entregam! Eu e minhas amigas pedimos vários, de todos os tipos… Mas pra falar a verdade os recheados não chegam tão bons quanto os da lata! Coloquei 15 segundos no microondas e ai sim… A lata vale mais a pena, da pra deixar no freezer por 3 meses! Uma opção ótima pra ter de sobremesa! Pego a quantidade que vou usar e coloco uns segundinhos no micro e

sirvo com sorvete! Delicia!!!

Brownie

clique para ampliar

Olá, hoje eu fiz um brownie com os chocolates ao leite e branco da Brasil Cacau que ganhamos de presente. Receita muito fácil e deliciosa.

clique para ampliar

Ingredientes:

– 200 gramas de chocolate ao leite ralado;

– 100 gramas de chocolate branco ralado;

– 3 ovos;

– 2 xic de trigo;

– 1 xic de açucar;

– 1 colher (sopa) de fermento;

– 150 gramas de manteiga.

clique para ampliar

Modo de fazer: Misture em um recipiente o chocolate branco com o trigo e o fermento. Bata em outro os ovos com o açucar. Coloque em uma panela o chocolate ao leite com a manteiga até derreter em fogo baixo. Acrescente a nistura dos ovos, mexa por 5 minutos e em seguida coloque os ingredientes do recipiente (farinha, fermento e chocolate branco). Mexa por mais 5 minutos e coloque em uma forma untada.

clique para ampliar

Coloque em forno pré-aquecido a 180 graus e deixe por 25 minutos. Deixe esfriar ou não

clique para ampliar

Ele fica mais branquinho que os brownies que eu já fiz, por causa do chocolate branco! Mas o sabor ficou demais. Dá pra servir puro ou com sorvete.

clique para ampliar

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: $

Palha italiana de doce de leite

clique para ampliar

Olá, vamos fazer uma receitinha deliciosa, bem fácil e com ingredientes bem baratos hoje. Palha italiana de doce de leite… eu adoro e fiquei surpresa de como é simples de fazer.

Ingredientes:

– 1 lata de leite condensado

– 2 colheres (sopa)de manteiga

– 4 colheres (sopa) de doce de leite

– 100 gr de biscoito (maria/maizena/leite)

– Açucar

Modo de fazer:

Faça um brigadeiro mole em fogo baixo mexendo sem parar o leite condensado com a manteiga e o doce de leite até desgrudar da panela. Retire do fogo e coloque os biscoitos picados com as mãos e coloque em uma forma. Depois de frio corte em pedaços e passe no açucar.

clique para ampliar

Muito fácil né?! Em vez de doce de leite podemos fazer de vários outros sabores: chocolate (só trocar o doce de leite por 2 colheres de achocolatado ou chocolate em pó), pistache,

amêndoas ou castanha (só trocar o doce de leite por esses ingredientes picados).

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Petit Gateau de Doce de Leite

Ontem a noite fizemos uma sobremesa deliciosa e deu muito certo, o petit gateau de doce de leite.
Ingredientes:
- 200 gr. de doce de leite
- 100 gr. de manteiga sem sal
- 2 ovos
- 2 gemas
- 1/4 xic de trigo
- 1/3 xic de açúcar

Modo de fazer:
Preaquecer o forno em temperatura média, 190ºC. No micro-ondas, derreta o doce de leite e a manteiga, por 2 minutos.

Misture bem até ter um creme homogêneo. Em outro bowl, misture os ovos e as gemas, batendo com um fouet para misturar bem. Acrescente o açúcar e a farinha peneirada, misture bem. Acrescente o doce de leite derretido a mistura anterior, mexa bem até ficar homogêneo. Unte bem as forminhas com manteiga e farinha de trigo. Encha as forminhas com a massa deixando ½ dedo de borda. Levar ao forno quente por cerca de 10 minutos ou até que a borda fique assada, com cara de bolo e o meio molinho. Retire do forno e aguarde um minuto antes de desenformar para que eles não quebrem ao serem colocados nos pratos individuais. Sirva com sorvete de creme e aproveite.
TEMPO: 30 minutos
DIFICULDADE: Médio
CUSTO: $

Brigadeiro Gourmet – Castanha do Pará

Clique para ampliar

Brigadeiro não tem erro: todo mundo sabe fazer e todo mundo adora comer! Receitinha curinga de sobremesa, feita em 10 min.

Para deixar um pouquinho mais estilizado eu misturei castanha

do pará… Poderia ser pistache, castanha de caju, amêndoas ou macadâmia.

Ingredientes:

– 1 lata de leite condensado;

– 1 colher de sopa de manteiga;

– 1/2 xic de castanha.

Modo de fazer:

Misture o leite condensado com a manteiga em uma panela e cozinha em fogo baixo por 8 a 10 min mexendo sempre. Bata no liquidificador a castanha (mas não muito pra não virar pó). Deixe o brigadeiro esfriar um pouquinho e coloque a castanha. Deixe um pouco da castanha para passar após enrolar ou, como no meu caso, colocar por cima para quem for servir de colher.

Clique para ampliar

TEMPO: 10 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Creme Brulee

Clique para ampliar

Sobremesa que não tem erro… Essa tem que se programar um pouquinho antes, porque tem que deixar pelo menos duas horas na geladeira pra servir gelada.

Ingredientes:

– 4 gemas;

– 1 fava de baunilha;

– 100 g de açucar de confeiteiro;

– 400 ml de creme de leite fresco (nata);

– Açucar mascavo para a caramelizar.

Misture as gemas com o açucar, a fava e o creme de leite e deixe cozinhar em fogo baixo. Quando começar a fervura desligue e distribua em 4recipientes. Deixe pelo menos 2 horas na geladeira. Na hora de servir polvilhe açucar mascavo e o queime com maçarico. Quem não tem maçarico pode colocar no

forno para dourar… Não fica a mesma coisa, mas é uma opção.

Clique para ampliar

TEMPO: 3 horas

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $