

Bacalhau Tradicional

Olá,

Hoje a receita é de um bacalhau delicioso e super tradicional. Vamos fazer para 06 pessoas. E ainda dá tempo para fazer para Páscoa!



clique para ampliar

- 3 cebolas cortadas em fatias;
- 6 batatas em fatias;
- 1,5 KG de bacalhau em pétalas ou lascas grandes – dessalgadas. Tem o modo de fazer [aqui](#).
- 2 dentes de alho;
- Azeite de qualidade a gosto, utilizamos o Azeite Galo, colheita ao luar!
- azeitonas prestas a gosto – usamos 100 gr.



clique para ampliar

Modo de fazer:

Primeira coisa: Dessalgar o bacalhau em água gelada na geladeira trocando a a água de 8 em 8 horas, por 2 dias. Depois de dessalgado, cozinhar as lascas de bacalhau em água, (ou cozinhar no leite com os temperos para ficar branquinho e saboroso, como fizemos [AQUI](#) – Dica do Claude Troiagros), e utilizar essa água do cozimento para para cozinhar as batatas. Refogar a cebola e o alho com um pouco do azeite.

Depois é só montar: Primeira camada de fatias de batatas cozidas, uma camada da cebola refogadas, uma camada generosa de bacalhau e repetir o processo. Regar com muito azeite, adicionar pimenta moída na hora e finalizar com azeitonas. Sirva com arroz branco.

Levar ao forno por 20 minutos e servir.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

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.



Decoração de Páscoa

Olá, hoje o post é um pouco diferente!

Vamos mostrar a decoração da mesa de páscoa que fizemos para um jantar em família. Muitos coelhos, ovinhos e chocolates para uma mesa descontraída em clima de Páscoa!





Espero que gostem das idéias!

FELIZ PÁSCOA PARA TODOS!

[Bolo de Páscoa](#)

Olá, minha amiga viu o blog e pediu pra eu fazer o bolo pro filho dela de 1 aninho pra levar pra escola... Noa fizemos juntas e olha que coisa linda e deliciosa que ficou. Bolo pão de ló, com recheio de brigadeiro, coberto com ganache. Enfeitamos com kitkat, m&m's e coelhos e ovinhos de chocolate.



clique para ampliar

Ingredientes do bolo (1 Pão-de-ló):

- 4 ovos;
- 4 colheres (sopa) de açúcar;
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 4 colheres (sopa) 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). Fiz só uma receita, porque era pra sobrar um espaço para os enfeites de páscoa. Quem não for enfeitar assim é melhor fazer 3 camadas de bolo e 2 receitas como no post do naked cake.

Recheio: Brigadeiro mole (2 latas de leite condensado, 1 colher – sopa – de manteiga e 4 colheres de chocolate em pó.)

Cobertura: Ganache de chocolate.

Ingredientes do ganache:

- 1 barra de chocolate meio amargo, cortado em pedaços;
- 1 caixinha de creme de leite.

Modo de fazer: Derreta o chocolate em um recipiente de vidro no micro-ondas, coloque de 1 em 1 minuto e mexa (3 minutos geralmente já é o suficiente para deixar mole) e em seguida misture o creme de leite até obter uma textura homogênea. Está pronto.



[clique para ampliar](#)

Para decorar usamos 6 pacotes de kitkat, m&m's e ovinhos e coelhinhos de páscoa. Coloquei uma fita também em volta e fiz um laço.



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$