

Tarte tatin

Receita da deliciosa torta de maçãs francesa!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- massa folhada – tirar do congelador 20 minutos antes;
- 2 maçãs descascadas e cortadas em fatias;
- suco de meio limão;
- 4 colheres de açúcar;

Modo de preparo:

Misture as fatias de maçã com o suco de limão.

Numa panela que possa ir ao forno coloque o açúcar com uma colher de água e deixe no fogo baixo até que fique a ponto de caramelo. Arrume as maçã organizadas no caramelo e deixe por uns 2 minutos.

Corte um pedaço da massa folhada de acordo com a forma e coloque a massa sobre as maçãs, dobrando as bordas para dentro da forma. Leve ao forno e asse por 30 minutos.

Depois de 10 minutos vire num prato e sirva ainda morna com sorvete.

TEMPO: 35 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$



[Clique para ampliar](#)

Roll de Nutella com calda de morango

Sobremesa maravilhosa! Vamos fazer para 2 pessoas!



Ingredientes:

- 1 folha de massa folhada (comprar pronta);
- 1 gema de ovo batida para pincelar;
- 250 gr. de nutella;
- 200 gr. de morango;
- 3 colheres (sopa) de açúcar;

Modo de preparo:

Para o roll – estique a massa folhada e corte em retângulos, coloque a nutella no meio e enrole, pincele com a gema e coloque no forno por 10 minutos.

Calda – coloque numa panela o morango picadinho com açúcar e meio copo de água e deixe apurar... vá colocando pouca água aos poucos, por no mínimo meia hora.



[Clique para ampliar](#)

Sirva acompanhado de uma bola de sorvete! Eu servi de pistache e ficou ótimo!



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Suflê de Chocolate

Sobremesa deliciosa, linda e fácil. Receita do Chef que adoramos Claude Troisgros.



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

– 5 gemas;

- 100 g de açúcar;
- 140 g de manteiga;
- 150 g de chocolate em pó;
- 5 claras;
- pitada de sal;
- Glaçucar para polvilhar.

Modo de preparo:

Em banho maria, coloque o chocolate para amolecer junto com a manteiga. Faça uma gemada, batendo as cinco gemas com cinquenta gramas de açúcar até ficar branca. Misture a gemada com o chocolate derretido e reserve. Bata as claras em neve com uma pitada de sal, e adicione o restante do açúcar. Depois incorpore suavemente as claras a mistura. E leve ao forno (150º) por 15 minutos.

TEMPO: 25 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

[Cheesecake de Amora](#)

Essa receita é diferente das cheesecake que comemos por aí...
Fica deliciosa!



Ingredientes:

- 200 gr. de manteiga em temperatura ambiente;
- 200 gr. de biscoito maria/maisena ou leite;
- 1 lata de leite condensado;
- 400 gr de cream cheese (uso a marca Philadelphia);
- 1 lata de creme de leite sem soro;
- 200 gr. de geleia de amora;

Modo de Preparo:

Misture a manteiga com o biscoito triturado, e forre uma forma de aro removível.

Bata no liquidificador o leite condensado, o cream cheese e o creme de leite e coloque por cima da casquinha de bolacha e leve ao forno (180º) por um 45 minutos. Quando estiver pronta deixe esfriar e coloque a geleia por cima. Deixe na geladeira e sirva gelada.

TEMPO: 1 hora (+ tempo de geladeira)

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Mini Churros

Hoje a receita é de uma sobremesa deliciosa.



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de água
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras de farinha de trigo
- óleo para fritar
- açúcar e canela à gosto

Acompanhamento:

– Doce de leite

Modo de fazer:

Junte a água, a manteiga, o açúcar, o sal e deixe ferver, adicione a farinha de trigo aos poucos mexendo sempre e deixe cozinhar por cerca de 5 a 10 minutos até que solte do fundo da panela.

Deixe esfriar.

Utilizamos uma nhoqueira (maquininha de fazer nhoque) com ranhuras para fazer os churros. Podem ser feitos com saco de confeiteiro também. Frite a massa no óleo quente até que fique dourado e crocante. Retire o excesso de óleo num papel toalha absorvente e passe no açúcar com canela.

Sirva com um potinho de doce de leite quente.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

Naked Cake com recheio de cocada

Hoje vamos dar a receita de um bolo feito para uma pessoa muito especial! Naked com recheios de cocada e leite condensado cozido! Todos aprovaram... Espero que gostem!



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.

Para o recheio de cocada:

- 500 gramas de coco fresco ralado médio
- 200 gr. de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de água



Clique para
ampliar



Clique para
ampliar

Modo de fazer: Coloque o açúcar e a água em uma panela e deixe ferver uns 15 minutos. Adicione o coco e deixe cozinhar por mais 20 minutos mexendo de vez em quando, acrescente o leite condensado, mexendo até soltar da panela – ponto de brigadeiro.



[clique para ampliar](#)

Montagem: colocamos um pouco de guaraná com pincel antes de colocar os recheios para o bolo ficar molhadinho. Coloque o recheio no meio e vá espalhando com a espátula. O outro recheio fizemos com leite condensado cozido.

Cobertura: Peneiramos açúcar de confeitado e de coramos com frutas (utilizamos: amoras, blueberries/mirtilos e morangos)!

TEMPO: 2 horas

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Pudim de leite



clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite
- 5 ovos

Modo de fazer: Bater no liquidificador até ficar bem homogêneo.

Para o caramelo:

3 colheres (sopa) de açúcar e coloque numa forma e leve ao fogo para caramelizar

Coloque a mistura batida do liquidificador na forma e leve ao forno em banho Maria por 45 minutos.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Torta de Sorvete

Olá, a receita de hoje é super fácil e combina com as festas de fim de ano.



[Clique para ampliar](#)

É uma torta de sorvete, brigadeiro e bis. E esses são os únicos ingredientes... Não tem como ficar ruim nem de dar errado.

Ingredientes:

- 1 pote de sorvete de creme – tire do freezer por no mínimo 2 horas;
- 2 latas de leite condensado para fazer brigadeiro;
- 1 caixa de Bis branco e 2 caixa de bis preto.

Modo de fazer:

1. Faça duas latas de brigadeiro e espere esfriar;
2. Pegue uma forma de fundo removível e intercale um bis

branco e um bis preto partido no meio (ao comprido);

3. Depois do sorvete mole, coloque uma base de sorvete;

4. Coloque o brigadeiro e parte o bis picado (separe uma parte para decoração);

5. Finalize com outra camada de sorvete;

6. Decore com o restante do bis picado;

7. Coloque no freezer e desenforme na hora de servir.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 15 min + 2 horas de freezer

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Cookie gigante

Olá, essa receita é de cookie, eu fiz como se fosse um bolo e ficou assim...



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
 - 1 xícara açúcar
- 2 colheres (chá) fermento químico
 - 100g de manteiga derretida
 - 2 ovos inteiros
 - 100ml de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
 - 120g de gotas de chocolate



clique para ampliar



clique para ampliar

Modo de fazer: Pré aqueça o forno a 180°. Misture os ingredientes secos e em seguida coloque a manteiga, o leite, ovos e a baunilha. Mexa grosseiramente e coloque em uma forma e em seguida no forno por cerca de 25 min.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTU: \$

Pastel de Nata

Olá,

Hoje a receita é de um doce tradicional português; O Pastel de Nata! Fica uma delícia e não é tão difícil quanto parece!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1 pacote de massa folhada (usei da marca Arosa)
- 800 g. de nata
- 8 gemas
- 2 colheres de chá de farinha de trigo
- 200 g. de açúcar
- Raspas de limão

Modo de fazer:

Corte a massa folhada e coloque em forminhas de empadas, empurre com os dedos ligeiramente molhados em água, esmague e forre as forminhas.

Para o creme misture todos os ingredientes ao fogo até

levantar fervura. Ainda morno coloque sobre as massas pé-
assadas e leve para o forno quente por 35 minutos ou até que
fiquem dourados.



[Clique para ampliar](#)

Polvilhe açúcar e canela e sirva quentinho!



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$