



*Receitas das Famílias da Igreja
Presbiteriana de São Carlos*

Culto das Primícias

Novembro de 2003

© Wanda de Assumpção - 2007



Bolo de Maçãs e Nozes



Wanda de Assumpção

Ingredientes:

*1 1/2 xícara de óleo
3 ovos
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de sal
2 colheres de chá de canela moída
3 xícaras de maçãs ácidas, picadas miudinho ou raladas no ralo grosso
1 xícara de nozes moídas
Passas, se gostar*

Modo de Preparo:

Combine os três primeiros ingredientes. Bata bem. Junte os ingredientes secos à mistura cremosa e mexa bem. Acrescente as nozes, as maçãs, e, se quiser, as passas. Leve ao forno médio. Dá um bolo grande em forma de buraco no meio ou duas médias, dessas de pudim. Servido morno, com sorvete de creme, é delicioso.

Bolo de Líquidificador

Lenita

Ingredientes:

*3 ovos
2 copos (requeijão) de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga
1 pitada de sal
1 1/2 copo (requeijão) de farinha de trigo
1/2 copo (requeijão) de maizena
1 colher de sopa de Pó Royal*

Modo de Preparo:

Coloque no liquidificador os ovos inteiros, a manteiga, pitada de sal e o açúcar. Bata até ficar cremoso. Junte a farinha de trigo, maizena, alternando com o leite, e finalmente o Pó Royal. Dê uma batida rápida e leve a assar.





Bolo de Cenoura

Massa:

3 a 4 cenouras raladas
4 ovos inteiros
1 xícara de chá de óleo
3 xícaras de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de açúcar
1 pitada de sal
1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata no liquidificador o óleo, o sal, as cenouras e os ovos. Despeje o conteúdo em uma vasilha e coloque a farinha de trigo, o açúcar e o fermento. Unte uma forma e despeje a massa. O tempo de assar é de 35 a 40 minutos.

Cobertura

1 copo de leite (250ml)
4 colheres de sopa bem cheias de Nescau
1 colher de sopa de margarina
1 colher de chá de maizena
Baunilha a gosto
Se quiser, pode juntar uma colher de sopa de açúcar
Misture tudo e leve ao fogo até engrossar. Fure o bolo e despeje a cobertura por cima.



Bolo de Fubá Marilda

Ingredientes:

3 ovos
1/2 xícara de óleo
2 xícaras de açúcar
2 1/2 xícaras de fubá
1 xícara de leite
1 xícara de farinha de trigo
1 colher de sopa cheia de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Untar forma com óleo e polvilhar com fubá. Por cima, colocar erva doce.



Biscoito de Goma com Queijo
Cátia M. Toledo

Ingredientes:

3 copos americanos de polvilho
1 copo de água
1 copo de óleo
sal a gosto
queijo ralado
3 ovos

Modo de Preparo:

Ferver a água, o óleo e o sal. Escaldar o polvilho. Misturar até ficar homogêneo. Acrescentar os ovos e o queijo. A massa deve ficar mole para ser colocada em saco plástico e espremida para formar os biscoitos. Levar para assar em forno pré-aquecido. Não é necessário untar a forma.



Rosca
Roberta Godói Wik Atique

Ingredientes:

Bater no liquidificador:
1 lata de leite condensado
1/2 lata (de leite condensado) de óleo
1 lata de água morna
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de fermento de padaria
4 ovos

Modo de Fazer:

Misture com mais ou menos 1 kg de farinha de trigo. Se quiser, coloque frutas cristalizadas e uva passa na massa.

Cobertura:

Derreter em banho-maria:
2 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de leite



Rosca Doce ou Coroa de Rei
María Rosa

Primeira Etapa

Espanja

60 grs de fermento para pão

4 colheres de sopa de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de leite morno

Dissolver o fermento. Colocar leite morno mais para frio, a farinha e fazer um mingau. Deixar crescer até que fique uma esponja.

Segunda Etapa

Batedeira

5 gemas

100 ml de óleo

cascas ou raspinhas de limão

1 xícara de leite.

Bater muito bem. Adicionar à esponja crescida, juntar mais ou menos 1 kg de farinha de trigo até dar ponto de massa que não pode ficar dura. Deixar crescer até dobrar de volume. Abrir com rolo e rechear com frutas cristalizadas, açúcar e manteiga. Fazer um rolo igual a nhoque e cortar as fatias. Colocar em uma forma de anel, pincelar com gema. Assar em forno médio. Retirar do forno depois de frio e fazer uma cobertura com

4 colheres de glaçúcar

4 colheres de água

Levar em banho-maria e colocar sobre a coroa. Decorar a gosto.



Doce de leite com côco - rápido

Ingredientes:

*1 lata de leite condensado
Duas medidas (lata) de açúcar
100 grs de côco ralado
1 colher de sopa de margarina*

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes numa panela em fogo médio. Mexa, com cuidado para não queimar, até o ponto de brigadeiro. Tire do fogo e despeje numa forma ou numa pia de mármore. Espalhe até a espessura que desejar e, quando começar a endurecer, corte em pedaços.



Bolo Fofo

Ingredientes:

*3 copos de farinha de trigo
1/2 copo de maizena
2 copos de açúcar
4 ovos
1 copo de manteiga
1 copo de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó
100 grs de castanha do Pará*

Modo de fazer:

Bater as claras em neve e reservar.

Bater o açúcar com as gemas e a manteiga até obter um creme. Acrescentar o leite aos poucos. Despejar a farinha de trigo com a maizena. Misturar tudo juntamente com o fermento em pó. Adicionar a castanha do Pará.

Untar uma forma com margarina e polvilhar com farinha de trigo.



Pão de Queijo
Alexandra e Roberto

Ingredientes:

1 kg de polvilho doce
2 copos (americano) de leite
1 1/2 copos (americano) de óleo
Sal a gosto
1 copo (americano) de água
6 ovos
1/2 kg de queijo Minas (curado) ou parmesão ralado

Modo de Fazer:

Coloque o polvilho em uma vasilha grande e misture 1 copo de água até que ela desapareça. Em uma panela à parte, ferva o leite, o óleo e o sal e escale o polvilho. Deixe esfriar. Amasse até ficar uma massa homogênea. Acrescente os ovos e amasse até misturar tudo. Após este ato, adicione o queijo e amasse novamente. Tem que dar o ponto de enrolar. Faça bolinhas e leve ao forno.



Bolo de Banana
Semíramis

Ingredientes:

4 ovos
4 bananas nanicas grandes
4 colheres (sopa) de óleo
4 copos de farinha de rosca
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 copos de açúcar
100 grs de passas brancas (opcional)

Modo de Fazer:

Bata no liquidificador os ovos, as bananas e o óleo. Em uma tigela, misture essa massa batida com os outros ingredientes. Asse em polvilho com açúcar e canela.

Rosquinhas de leite condensado

Ingredientes:

*1 lata de leite condensado
4 ovos grandes (jumbo)
2 colheres (sopa) de fermento em pó
Farinha de trigo até dar ponto de enrolar
3 xícaras de óleo para fritar
canela em pó
açúcar*

Modo de Fazer:

Bata na batedeira o leite condensado e os ovos até ficar um creme fofo (+ ou - 5 minutos)

Coloque em uma vasilha maior. Peneire o fermento e a farinha de trigo e vá colocando até a massa soltar da mão. Sove bem e faça argolinhas. Frite no óleo não muito quente, escorra e passe no açúcar misturado com a canela. Guarde em vasilha tampada para as rosquinhas não ressecarem.

Quantidade: Se forem rosquinhas pequenas, dá de 80 a 100 unidades.



Manuê Baiano

Edé

Ingredientes:

*2 kg de mandioca ralada
1 kg de açúcar
4 ovos batidos
1 pacotinho de queijo ralado
1 vidro de leite de côco
3 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de pó Royal*

Modo de Fazer:

Misturar todos os ingredientes e colocar em forma untada. Levar ao forno em temperatura média até dourar.

Preparar uma calda de açúcar queimado e derramar sobre o manuê assado e cortado.

Deixar esfriar e levar à geladeira.



Bolo de iogurte

Ingredientes:

1 copo de iogurte natural
1 copo de óleo
2 copos de farinha de trigo
2 copos de açúcar
3 ovos
1 colher de chá de pó Royal

Modo de Fazer:

Bater no liquidificador. Colocar em forma retangular, untada e enfarinhada. Depois de assado, ainda quente, cobrir com calda de limão e açúcar ou chocolate.

Torta de Banana

Adaptada por Samuel e Heloisa



Ingredientes:

10 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
2 gemas
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó Royal
Leite suficiente para amassar (2 colheres de sopa + ou -)

Modo de Preparar:

Forrar um pirex até as bordas. Levar para assar. Depois de assada, cobrir com o seguinte creme:

2 copos (requeijão) de leite
1/2 colher (sopa) de manteiga
1 gema
2 colheres (sopa) rasas de maizena
3 colheres (sopa) de açúcar
gotas de baunilha

Levar ao fogo para cozinhar. Despejar sobre a massa e cobrir com fatias de banana. Levar ao forno e retirar quando as bananas estiverem douradas.

Cobrir com o seguinte mingauzinho:

2 copos (requeijão) de suco de laranja
2 colheres (sopa) rasas de maizena
8 colheres de açúcar

Levar ao fogo para cozinhar e despejar sobre a torta. Levar à geladeira.



Sobremesa de Inverno *Washington Pastore Amaro*

Ingredientes:

1 xícara (chá) mal cheia de açúcar
150 grs de manteiga derretida
4 xícaras (chá) de pão torrado e moído
2 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó
1 kg de maçãs sem casca e sem semente
1 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de açúcar
creme de leite gelado e batido para decorar
geléia ou frutas para decorar

Modo de Fazer:

Junte o açúcar com a manteiga e a farinha de rosca. Leve ao fogo mexendo sempre até ficar dourado e crocante. Retire do fogo, misture o chocolate e deixe esfriar.

Enquanto isso, ferva as maçãs, a água e o açúcar até obter um purê bem enxuto. Reserve para esfriar.

Unte uma forma e forre o fundo com papel manteiga também untando. Faça camadas alternadas da farofa e o purê de maçãs. Asse em forno pré-aquecido. Retire do forno e deixe esfriar na forma. Desenforme e decore com o creme de leite e geléia ou frutas. Sirva gelado.

Forma redonda : mais ou menos 2 litros

Tempo de forno: mais ou menos vinte minutos

Temperatura do forno: moderada (180°C)



Torta de Limão da Didi

1 caixa de mistura para bolo de limão Dona Benta, preparada conforme instrução da embalagem.

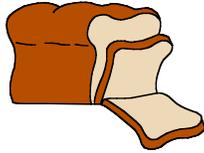
Recheio

Bater com garfo 1 lata de leite moça com 1/2 xícara (chá) de caldo de limão coado.

Cobertura

Duas claras em neve. Jogue por cima, sem parar de bater: 1 1/2 xícaras (chá) de açúcar com 1/2 xícara (chá) de água em ponto de fio grosso. Bater em velocidade alta por 10 minutos. Cobrir a torta com esse suspiro. Enfeitar a gosto. (Pode enfeitar com suspirinhos prontos.)

Pão da Vovó
Wanda Betune



Ingredientes

2 tabletes de fermento biológico
1 colher de chá de sal
5 colheres de sopa de açúcar
1 copo (de requeijão) de leite morno
1 copo (americano) de óleo
5 ovos inteiros
1 kg de farinha de trigo

Modo de fazer

Bater todos os ingredientes, menos o trigo, no liquidificador. Numa vasilha grande, misturar os ingredientes batidos com o trigo. Amassar bem. Deixar crescer. Fazer os pãezinhos, da maneira comum, ou enrolar em canudos (com canudinhos; nesse caso, abrir a massa e enrolar em torno do canudinho). Assar. Recheiar com o creme que desejar, passar por leite condensado e jogar em cima coco ralado.

Nota: Essa compilação de receitas foi feita pela Wanda um pouco antes do seu falecimento em maio de 2007. Você pode baixar o PDF e usar qualquer das receitas. Jecel