

# Quitandas do tempo do FAZENDÃO

**João Evangelista de Faria  
(João Rural)**





### **1ª EDIÇÃO**

Paraibuna, dezembro de 2001

**Pesquisa** - João Evangelista de Faria (João Rural)

Receitas pesquisadas oralmente, em caderninhos das antigas fazendas da região e receitas adaptadas de antigas publicações dos séculos XVIII e XIX.

Publicação de 1929, sem autor nem editora.

História da Alimentação no Brasil - 1968 -Luis da Câmara Cascudo -Cia Editora Nacional

Cozinhas, etc. - 1976- Carlos A.C. Lemos -Editora Perspectiva

A Culinária Tradicional do Vale do Paraíba- 1987-Paulo Camilher Florençano e Maria Morgado de Abreu - JAC Editora

Cozinheiro Nacional - 1899 - Paris Tip. Garnier-Irmãos.

**Apoio Cultural** - Restaurante Fazendão -

**Diagramação** - Rogério Faria

**Fotos** - João Rural

**Capa** - Fazenda Boa Esperança e produtos do Fazendão

**Fotolitos, Impressão e Edição** - JAC Editôra e Gráfica Ltda  
Rua São Paulo, 295 - São José dos Campos - SP

### **Informações**

João Rural -Av. São José, 53 - Casa 1

12.260-000 Paraibuna-SP - Tel.(12) 9763-2815

Restaurante Fazendão - Rod. dos Tamoios, Km 45 -Tel. (12) 3974-0589

Dedicado às desconhecidas cozinheiras e quituteiras das antigas fazendas. Elas foram as principais responsáveis pela preservação, quase sempre oralmente, de muitas delícias que você vai encontrar nestas páginas.





Rua do Meio na década de 60, centro de Paraibuna, onde começou a história do Fazendão



Antonio Vieira da Silva (direita), com o funcionário Rene Silva, no Bar Dois Antonios, que ficava em frente ao Cemitério Municipal

# FAZENDÃO UMA HISTÓRIA FAMILIAR

Na década de 50, a família Vieira e Silva se estebelece no segmento de bar e restaurante, no centro da pequena Paraibuna (bar do cinema). Era por este local que passava a antiga estrada São José-Caraguatatuba, ainda em terra batida, utilizada por “ousados e aventureiros” turistas, em busca das belezas do Litoral Norte.

Na década de 60, com o asfaltamento, os turistas passavam junto ao Rio Paraíba, que corta nossa cidade. Os Vieira e Silva foram para lá, abrindo o Restaurante do Miguel e, posteriormente o Bar 2 Antonios.

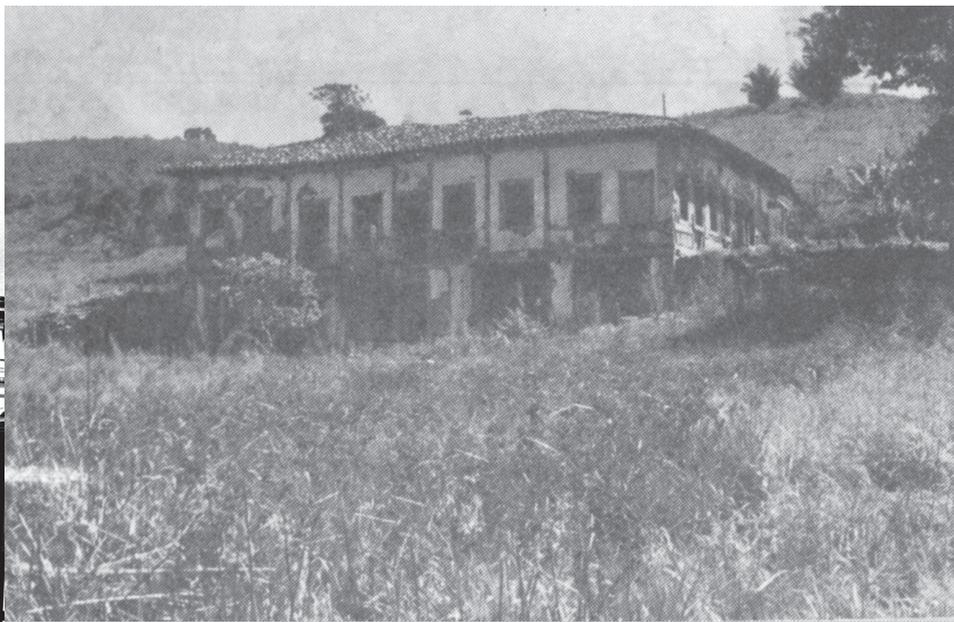
Na década de 70, surge a atual Rodovia dos Tamoios, com novo traçado, devido a formação do lago da Represa Paraibuna/ Paraitinga. Os Vieira e Silva, já com 26 anos de bons serviços prestados à sua fiel clientela, foram atrás, construindo, em 1976, o Bar e Restaurante Fazendão. Desde então tem sido a parada preferida por grande parcela de turistas que passam pela rodovia.

Buscando sempre a qualidade e o bom atendimento, é que o Fazendão prepara mais novidades para o ano de 2002.

Atualmente, administrado pela terceira geração da família, ainda tem um dos precursores desta saga, com 85 anos, em atividade pelas dependências do Fazendão, sempre preocupado com a qualidade do atendimento aos clientes.

Paraibuna, dezembro de 2001





**Fazenda Conceição, que ruiu na década de 80, foi um marco do café no Vale da Fartura.**



**Fazenda Boa Esperança, por volta de 1930, quando ainda produzia café.**



## O VALE DA FARTURA NA COZINHA REGIONAL

Quem passa apressado pela rodovia dos Tamoios, na altura do Km 38, quase nem nota um pequeno ribeirão desaguando no lendário Rio Paraíba do Sul.

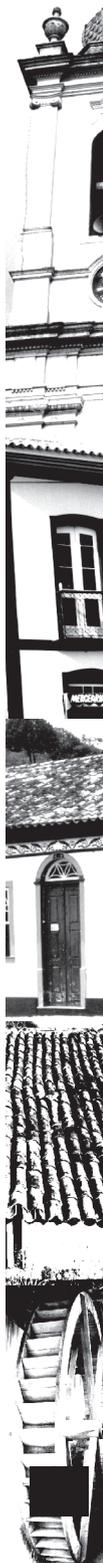
Este pequeno ribeirão é o Fartura, que nasce nas divisas do município de Salesópolis. Em seu percurso de aproximadamente 50 km, percorre a região rural mais importante do município de Paraibuna.

O ribeirão atravessa o lendário Vale da Fartura, primeiras terras de Paraibuna a serem colonizadas. Ficou marcada com a cultura do café, principalmente em sua última fase, na região do Vale do Paraíba. A história oficial da Sesmaria da Fartura começa em 1803, quando aparece nos primeiros documentos oficiais. Mas seu primeiro proprietário nem toma posse da terra, pois, por volta de 1806, vende para o casal Antonio de Souza Carvalho e Maria Custódia de Alvarenga. A sesmaria tinha 4.500 braças de testada por 3.750 braças de sertão. Este número representa cerca de 7.000 hectares de terra.

Em 1810, documentos mostram que a nova propriedade produzia *“1.500 alqueires de milho, 25 de feijão, 50 de arroz e sevou 100 porcos. Tem o elevado número de 31 escravos”*.

A partir de então, a região se expande, com a chegada de novos proprietários, ocupando toda a região. Em princípio todas as fazendas se preocupavam com a produção da cana-de açúcar. Em 1816 aparece o primeiro registro de produção de café, mas somente por volta de 1825, os cafesais começam a dominar a paisagem do Vale da Fartura. Em 1846, a Fazenda Fartura aparece em documentos oficiais com 50 mil pés de café. Em 1838, registra-se cerca de 49 fazendas produzindo o “ouro negro” na região de Paraibuna. Em 1855 já possuía 60 “fogos de lavoura de café”

Vem deste período de muita riqueza a construção das maiores fazendas coloniais do município. Muitas delas, como a própria Fazenda Fartura, a Conceição e a Roseira, já ruíram. Deste período vem também as grandes construções coloniais do centro da cidade. As casas de fim de semana dos coronéis do café. Poucas construções deste período ainda estão em pé, mas é o bastante para se imaginar que a economia da região fervilhava. E com a economia forte, as “sinhas” e quituteiras negras tinham dinheiro e tempo de preparar delícias para a família e para receber os convivas.





Típico fogão a lenha das fazendas, com o toucinho pendurado para defumar.

# OS FAZENDÕES E SUAS COZINHAS

As antigas fazendas do café, situadas no Vale do Paraíba, nos deixaram muitas histórias e lendas. A importância econômica e o peso político na formação do Brasil é incontestável.

Tratada como atividade normal de qualquer fazenda, a cozinha era sempre ponto de destaque na boa convivência, a começar pela arquitetura. Ao contrário das casas atuais, onde a cozinha é sempre nos fundos do prédio, as fazendas tinham a cozinha nas laterais, com uma entrada sempre facilitada aos convivas, empregados e aos visitantes.

Pois é neste ambiente, sempre espaçoso, que aconteciam as reuniões das famílias, enquanto se preparava o café, fritava os bolinhos, ou arrumava uma imensa ceia.

A quituteira, tanto podia ser uma negra ou a sinhá. Os homens participavam também da cozinha, mas somente nos preparos externos do alimento, como matar porcos, limpar milho, socar quirera e outros afazeres necessários.

A fomalha era um dos equipamentos obrigatórios em qualquer propriedade. Na maioria dos casos ela era construída em um rancho ao lado da cozinha, ou mesmo no alpendre.

Usar a fomalha era uma atividade das mais duras para as cozinheiras, mas elas faziam com muito gosto. O trabalho era penoso, porque depois que a lenha queimava, o calor era altíssimo, sendo até demais para assar. A temperatura era descoberta de um jeito muito simples. Colocava-se uma folha verde dentro. Se ela pegasse fogo, estava muito quente. Quando só murchava, a temperatura era a ideal.

Mesmo assim a temperatura era mais alta do que os fornos atuais.

Por isso mesmo é que, quando se “ateava fogo” na fomalha, preparava-se várias guloseimas para aproveitar o calor. Com a temperatura no máximo, assavam-se as leitoas, frango, pernil, peru, pães e tortas. A temperatura mais baixa era ideal para os bolos, bolachas e sequilhos. Para os suspiros e bolinhos mais delicados usava-se o final da temperatura. Mais antigamente existiam os fornos feitos essencialmente de cupim, que eram cortados em pedaços e levantados com barro, fazendo a forma do cocuruto. O barro usado para isso era preparado com a terra vermelha misturada com açúcar mascavo, ou rapadura moída e esterco de vaca, que era pra não trincar. Os pedaços de cupim eram usados porque proporcionavam melhor isolamento do calor, preservando a fomalha quente por mais tempo. Depois, com o surgimento dos tijolos e do cimento, novas técnicas foram sendo desenvolvidas. Outra técnica antiga de se assar bolos era na panela. Colocava-se o bolo numa panela de ferro, levava-se ao fogo, sobre a chapa e, por cima, uma folha com brasas. Com o surgimento dos tijolos, vieram também os grandes fogões. Sempre com um forno lateral, facilitando a vida das quituteiras, que passaram a ter mais controle sobre o ponto de forno para assar.





Monjolo de três martelos, funcionando com roda d'água.



# OVOS, POLVILHOS E FUBÁ DE MOINHO...

Basta passar os olhos pelas receitas antigas, que notamos imediatamente os ovos, os polvilhos doce e azedo e o fubá, predominando nos ingredientes principais.

No caso dos ovos, o principal motivo de tanta quantidade era para que os bolos e broinhas ficassem mais macios e também para ajudar a crescer. Quase a totalidade de nossas receitas chegaram ao Brasil trazidas pelas cozinheiras portuguesas, que já usavam muitos ovos.

Já os polvilhos, o bicarbonato e os fubás, pode-se dizer que foram criações das cozinheiras brasileiras. Costume aprendido com o índios, que usava a mandioca e o milho como ingredientes principais em sua alimentação. Por muito tempo os moinhos de pedra e os pilões foram os equipamentos essenciais para o preparo de muitos dos produtos da cozinha colonial.

É interessante observar que a criatividade na cozinha brasileira foi muito grande, pois com a falta dos ingredientes trazidos pelos portugueses, as cozinheiras foram obrigadas a procurar substitutos, conseguindo assim dar uma conotação diferente para muitos pratos nacionais.

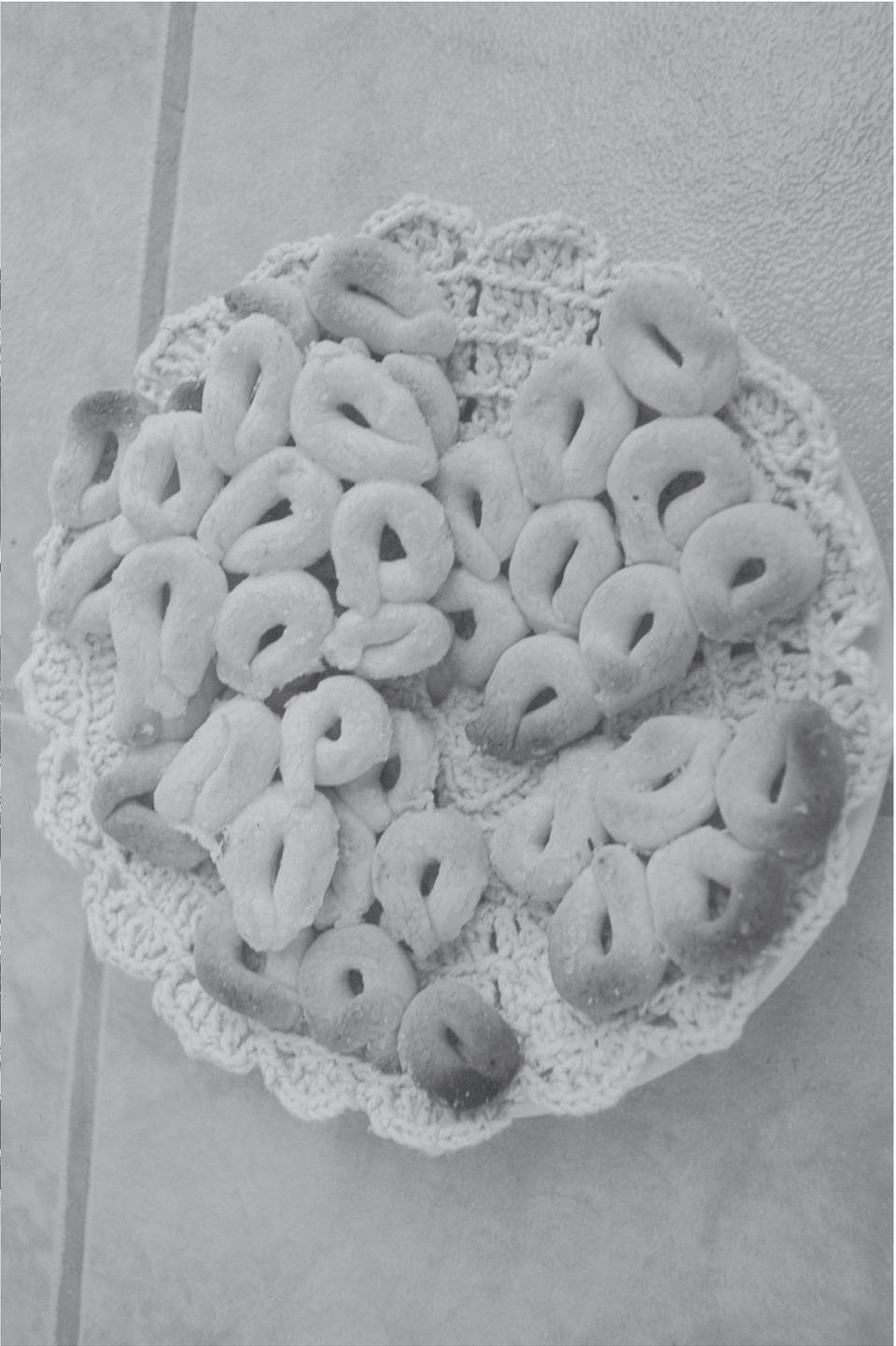
E todo esse enriquecimento na culinária, com certeza, aconteceu nos séculos XVIII e XIX, quando as famosas quituteiras negras começaram a mandar nas cozinhas de seus senhorios.

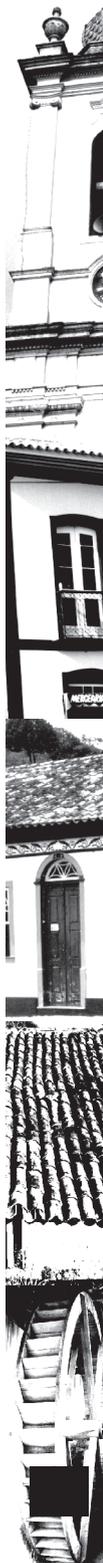
Dentro desta visão, deixamos a nossos leitores uma observação importante. Como o principal objetivo deste trabalho é o resgate da história da alimentação, muitas das receitas aqui apresentadas, estão como eram a cem anos. Respeitamos a sua originalidade. Por isso, o simples fato de se usar um fubá de industria, poderá dar diferença no final do prato, pois o teor de amido de um para outro são diferentes. Quase a totalidade das receitas não usam fermento, pois os ovos e o polvilho fazem esse papel muito bem.

Muitas dessas receitas já foram testadas na Padaria do Fazendão, com sucesso. Ao longo dos próximos meses, muitas delas poderão ser encontradas à venda para deliciar seu paladar.

Mesmo assim, abençoadas então essas quituteiras, que deixaram essas maravilhas...









**Fazenda Boa Esperança, localizada no Vale da Fartura, ainda possui todos os equipamentos do tempo do ciclo do café. Suas instalações estão sendo restauradas para serem usadas para o turismo rural. Informações para visitas (12) 3941-8241**

# BOLOS E BROINHAS





### **Bolo Alice**

**Ingredientes** – 3 xícaras (chá) de açúcar, 3 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de coalhada, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal, 1 colher (sopa) de fermento.

**Como fazer**- Bata o açúcar com a coalhada. Adicione os outros ingredientes e bata bem. Unte uma assadeira, coloque a massa e leve em forno quente.

### **Bolo de Amendoim**

**Ingredientes**- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de açúcar, 4 ovos, 10 colheres (sopa) de amendoim torrado e socado, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal, 1 colher (sopa) de fermento e 1 xícara (chá) de leite.

**Como fazer**- Bata o açúcar com os ovos, fazendo um creme. Adicione os outros ingredientes e bata bem. Coloque em assadeira untada e leve ao forno quente.

### **Bolo Amor**

**Ingredientes** – 10 colheres (sopa) de açúcar, 10 colheres (sopa) de araruta, 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal, 6 ovos.

**Como fazer**- Bata os ovos com o açúcar. Junte a seguir a manteiga e a araruta, batendo bem. Coloque em forminhas untadas com manteiga e leve em forno brando.

### **Bolo de Arroz**

**Ingredientes** – 2 pratos de farinha de arroz, 1 prato de cará cru ralado, 1 prato de polvilho azedo, 6 ovos, 6 claras, 2 pratos de gordura (banha), sal e erva-doce.

**Como fazer** – No dia anterior à noite, misture a farinha de arroz, o cará e o polvilho. Dissolva a banha, coloque na mistura e mexa. Por último coloque os ovos, o sal e erva doce e amasse com as mãos, deixando em ponto de bolo. No dia seguinte, de manhã, coloque em assadeira untada e asse em forno quente.

### **Bolo Baeta**

**Ingredientes**- 4 ovos, 250g de açúcar, 250 g de farinha de trigo, 100g de manteiga sem sal, 1 copo de leite de coco, 1 colher (sopa) de fermento e 1 pitada de sal.

**Como fazer**- Bata o açúcar, a manteiga e as gemas e faça um creme. Adicione os outros ingredientes e por último as claras em neve e o fermento. Coloque em assadeira untada e leve ao forno quente.

### **Bolo Baiano**

**Ingredientes** – ½ kg de açúcar, ½ kg de farinha de trigo, 200 g de manteiga sem sal, 12 ovos, 1 coco ralado e 1 pitada de sal.

**Como fazer** – Bata os ovos com o açúcar, fazendo um creme. Adicione a manteiga e o coco, bata mais um pouco. Junte a farinha de trigo e o sal e bata até o ponto de bolo. Coloque em assadeira untada e asse em forno quente.

### **Bolo Brasileiro**

**Ingredientes-** 1/2 kg de açúcar, 1/2 kg de farinha de trigo, 250g de manteiga sem sal, leite de 1 coco, 1 colher (café) de fermento e 12 ovos.

**Como fazer-** Bata o açúcar com os ovos, fazendo um creme. Adicione o leite de coco e a manteiga e bata. Misture a farinha de trigo com o fermento, passe em peneira fina e misture junto. Bata bem, coloque em assadeira untada e leve ao forno médio.

### **Bolo Chapéu de Padre**

**Ingredientes-** 1 copo de leite, 2 ovos, 1 colher (café) de sal, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de banha ou manteiga.

**Como fazer-** Bata os ovos com o leite e o sal. Adicione a banha e a farinha de trigo e mexa bem. Coloque em forminhas untadas e leve ao forno quente. Serve-se quente.

### **Bolo Cinco Minutos**

**Ingredientes** – 3 ovos, 4 xícaras (chá) de trigo, 2 xícaras (chá) açúcar, 1 xícara (chá) de leite, 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal, 1 colher (sopa) de fermento e 1 colher (chá) de sal .

**Como fazer-** Bata muito bem o açúcar com a manteiga e as gemas dos ovos. Bata a clara em neve e misture a massa. Adicione o leite e bata mais um pouco. Por último coloque o trigo e o fermento. Unte forminhas, coloque a massa e leve ao forno quente.

### **Bolo de Coalhada**

**Ingredientes-** 4 xícaras (chá) de

farinha de trigo, 2 xícaras (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de coalhada, ½ xícara (chá) de manteiga sem sal, ½ xícara (chá) de banha, 1 colher (chá) de bicarbonato, 5 ovos, sal a gosto.

**Como fazer** – Derreta a banha, deixando esfriar. Dissolva o bicarbonato na coalhada. Misture tudo, batendo até o ponto. Unte uma assadeira com manteiga, coloque a massa e leve em forno quente.

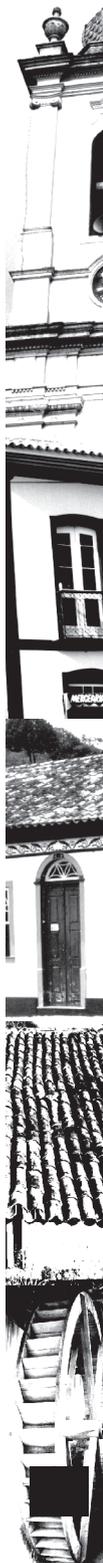
### **Bolo de Compadre**

**Ingredientes-**1/2 kg de fubá mi-moso, 1 garrafa de leite (700 ml), 1 xícara (chá) de banha, 1 colher (chá) de manteiga sem sal, 6 ovos, sal, erva-doce e pedaços de folhas de bananeiras.

**Como fazer** – Despeje o fubá aos poucos no leite, mexendo para não empelotar. Adicione a banha derretida, a manteiga o sal, os ovos e a erva-doce. Bata bem até os ingredientes se misturarem. Murche os pedaços (20x20 cm) de folha de bananeira. Enrole as folhas, fazendo um canudo, torcendo um lado para fechar. Coloque colheradas da massa e torça a outra ponta para fechar. Pode-se usar barbante para amarrar. Coloque em assadeira e leve ao forno quente para assar.

### **Bolo de Vinho**

**Ingredientes** – 3 xícaras (chá) de farinha de trigo, 2 xícaras (chá)





de açúcar, 1 xícara (chá) de maizena, 4 ovos, 2 colheres (chá) de manteiga sem sal, 1 cálice de vinho branco e 1 colher (sopa) de fermento.

**Como fazer** – Bata os ovos com o açúcar, adicione os outros ingredientes e bata bem. Unte uma assadeira com manteiga, coloque a massa e leve ao forno quente.

### **Bolo Estrada de Ferro**

**Ingredientes**- 2 xícaras (chá) de leite, 2 xícaras (chá) de açúcar 3 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (café) de bicarbonato, 1 colher (café) de cremor, 3 ovos.

**Como fazer**- Bata os ovos com o açúcar, fazendo um creme. Adicione os outros ingredientes e bata bem. Coloque em assadeira untada e leve ao forno quente. Corte em fatias para servir.

### **Bolo de Fécula de Batata**

**Ingredientes**- 250g de fécula de batata, 250g de açúcar, 10 ovos e o caldo de 1 limão.

**Como fazer**- Bata muito bem os ovos com o açúcar. Junte a fécula e o caldo de limão e bata bem. Unte uma assadeira com manteiga, coloque a massa e asse em forno médio.

### **Bolo Francês**

**Ingredientes** - 10 ovos, 2 gemas, 12 colheres (sopa) de açúcar, 200g de manteiga salgada, 12

colheres (sopa) de araruta.

**Como fazer**- Bata 10 ovos mais as 2 gemas com o açúcar, até formar um creme. Adicione a manteiga e a araruta e bata bem. Coloque em forminhas untadas e leve ao forno brando.

### **Bolo Inglês**

**Ingredientes**- 1/2 kg de açúcar, 1/2 kg de farinha de trigo, 1/2 kg de manteiga salgada, 1/2 coco ralado, 10 ovos, 2 gemas, 2 cálices de vinho branco e 2 cálices de conhaque. Passas, amêndoas picadas, doce de laranja e cidrão aos pedacinhos.

**Como fazer**- Separe as claras e bata as gemas com o açúcar e a manteiga, fazendo um creme. Adicione o coco ralado, o vinho, o conhaque, a farinha de trigo e as frutas e misture bem. Bata as claras em neve e junte a massa, mexendo bem. Unte as formas próprias, coloque a massa e leve ao forno quente.

### **Bolo de Queijo**

**Ingredientes** – ½ litro de fubá mi-moso, 1 litro de leite, 1 colher (chá) de banha, 4 ovos, 200g de queijo mineiro em pedacinhos pequenos, sal, erva-doce.

**Como fazer**- Despeje aos poucos o fubá no leite, mexendo sempre. Adicione a banha, os ovos, o sal, a erva-doce e misture bem, deixando a massa mole. Coloque os pedacinhos de queijo e despeje em assadeira untada com manteiga. Asse em forno quente. Depois de assado, pode-se salpicar açúcar refinado por cima.

### **Bolo Jacaré**

**Ingredientes** – ½ kg de farinha de trigo, 2 xícaras (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de leite, ½ xícara (chá) de gordura, 2 colheres (chá) de manteiga

sem sal, 6 ovos, 2 colheres (chá) de fermento de cerveja, 1 colher (chá) de sal.

**Como fazer**– Bata os ovos com o açúcar e o fermento. Adicione os outros ingredientes e bata muito bem. Unte uma assadeira, coloque a massa para crescer. Asse em forno regular.

### **Bolo de Maizena**

**Ingredientes**- 6 ovos, o mesmo peso (dos ovos) de manteiga sem sal, o mesmo peso (dos ovos) de açúcar e o mesmo mesmo peso de maizena e 1 pitada de sal.

**Como fazer**- Bata o açúcar com as gemas e a manteiga. Bata as claras em neve e adicione a massa, juntamente com o sal. Bata tudo muito bem, coloque em assadeira untada e leve ao forno regular.

### **Bolo Mimoso**

**Ingredientes** – 2 pratos de fubá mimoso, 1 prato de polvilho doce, 8 ovos, 1 prato de gordura, erva-doce, sal e leite sem ferver, para orvalhar o polvilho .

**Como fazer** – Molhe o polvilho com o leite, adicione os ovos, a gordura derretida e bata bem. Junte o fubá, a erva-doce e o sal e bata muito bem novamente. Faça pequenos bolinhos redondos (em forma de broa), coloque em assadeira untada com manteiga e leve em forno bem quente

### **Bolo de Mandioca**

**Ingredientes** – 1 prato de mandioca ralada, 1 prato de açúcar, 1 prato de coco ralado, 6 ovos, 2 colheres (sopa) de manteiga salgada.

**Como fazer** – Numa peneira ou pano de saco, lave a raspa de mandioca, até sair bem o polvilho. Escorra bem e junte o açúcar e o resto dos ingredientes, batendo bem. Unte uma assadeira com manteiga, coloque a massa e leve em forno quente.

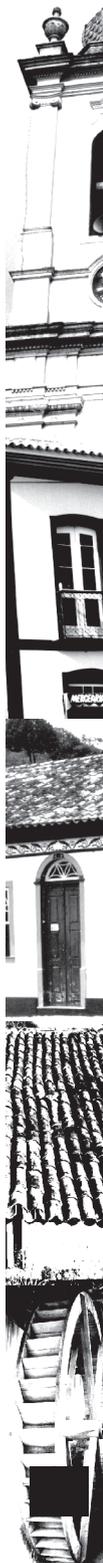
### **Bolo de Mel**

**Ingredientes** - 1 xícara (chá) de mel, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 4 ovos, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal, 1 colher (sopa) de fermento.

**Como fazer** – Bata o mel com a manteiga. Bata em separado os ovos e junte ao mel. Por último adicione a farinha de trigo e o fermento, batendo tudo muito bem. Unte uma assadeira, coloque a massa e leve em forno brando. Depois de assado, cubra com glacê e enfeite com amêndoas lascadas.

### **Bolo Princesa**

**Ingredientes**- 1/2 kg de açúcar, 2 copos de leite, 1 copo de farinha de arroz, 1 copo de fubá mimoso, 1 coco ralado, 1 colher (sopa) de manteiga, 10 ovos, 1 colher (café)





rasa de canela em pó e uma colher (café) de noz moscada.

**Como fazer-** Faça uma calda grossa com o açúcar. Retire do fogo e junte o leite, a farinha de arroz, fubá e o coco e mexa bem. Volte ao fogo, mexendo até abrir fervura e pegar a consistência de um mingau. Retire do fogo, deixe esfriar e adicione as gemas e a manteiga e mexa bem. Bata as claras em neve, junte a massa e mexa bem. Misture a canela e a noz moscada, coloque em forminhas untadas e asse em forno quente.

### **Bolo de Raspa de Mandioca**

**Ingredientes-** 1/2 kg de açúcar, 6 ovos, 1 pires de gordura, cravo moído, canela em pó e sal a gosto, farinha de mandioca crua e polvilho doce.

**Como fazer-** Bata o açúcar com os ovos, fazendo um creme. Junte a gordura o cravo e a canela e misture bem. Vá adicionando farinha de mandioca e polvilho em partes iguais, até ficar com consistência de massa de bolo. Faça o bolo em formato de broinha, coloque em assadeira untada e leve em forno quente.

### **Bolo São João**

**Ingredientes** – ½ kg de açúcar, ½ kg de manteiga sem sal, 12 ovos, ½ kg de farinha de mandioca crua, 1 cálice de vinho branco, ½ noz moscada ralada, ½ coco ralado, 1 pitada de cravo em pó.

**Como fazer-** Bata as gemas, a

manteiga e o açúcar até ficar branco. Junte os outros ingredientes e bata. Por último adicione as claras batidas em neve e mexa tudo. Unte forminhas, coloque a massa e leve em forno brando.

### **Broinha Alemã**

**Ingredientes-** 1/2 kg de farinha de trigo, 3 ovos, 1/2 copo de leite cru, 1/2 xícara (chá) de fermento de cerveja, 1 colher (sopa) de manteiga, erva-doce e sal.

**Como fazer-** Bata os ovos com a cerveja e adicione os outros ingredientes, deixando a farinha de trigo por último. Deixe crescer, coloque em assadeira polvilhada de trigo e leve ao forno quente.

### **Broinha de Cará**

**Ingredientes-** 1 xícara (chá) de cará cozido, 2 xícaras (chá) de polvilho, 1 xícara (chá) de gordura, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 pires de queijo ralado, 3 ovos, sal a vontade, erva-doce e leite para acertar a massa.

**Como fazer-** Bata os ovos, com a gordura, a manteiga e o queijo. Junte em seguida os outros ingredientes, temperando com leite, deixando em ponto mole. Unte uma assadeira e pingue com colher, espaçadas. Leve ao forno quente.

### **Broinha de Cará e Milho**

**Ingredientes-** ½ litro de fubá mimoso, ½ garrafa de leite, 1 xícara (chá) de gordura, sal, erva-doce, 1 pires de cará cru ralado, 4 ovos.

**Como fazer** – Dissolva o fubá no leite, adicione a gordura, o sal e a erva-doce e misture bem. Junte o cará e

os ovos e amasse em ponto de pão. Faça broinhas, coloque em assadeira untada e leve em forno quente.

### **Broinhas de Coco**

**Ingredientes** – 1 coco ralado, ½ kg de açúcar, 2 gemas, 1 pitada de baunilha, farinha de rosca.

**Como fazer** – Misture muito bem o coco ralado, o açúcar, as gemas e a baunilha. Vá colocando a farinha de rosca até o necessário para o ponto da massa. Faça as broinhas e coloque em assadeira polvilhada com trigo, para assar em fogo quente.

### **Broinha de Fubá Mimoso.**

**Ingredientes** – ½ litro de fubá mimoso, 1 colher (sopa) de açúcar, erva-doce, sal, ½ garrafa de leite, 1 xícara (chá) de gordura, 4 ovos.

**Como fazer** – Ferva o leite com a gordura e dissolva o fubá lentamente. Retire do fogo e adicione os outros ingredientes, fazendo a massa em ponto mole. Em uma xícara, faça as broinhas, coloque em assadeira untada e leve em forno quente.

### **Broinha de Polvilho**

**Ingredientes** – 6 gemas de ovos, 4 xícaras (chá) de açúcar, 4 xícaras (chá) de polvilho doce refinado, casca de limão, sal e leite para amassar.

**Como fazer**– Misture o ovo com o açúcar e adicione os outros ingredientes, espremendo a casca para retirar o sumo. Vá colocando o leite e amassando até dar ponto de massa mole. Coloque em assadeira untada com manteiga, deixe descansar e leve em forno brando.

### **Broinhas de Queijo**

**Ingredientes** – 1 prato de fubá mimoso, ½ prato de polvilho doce, ½ prato de queijo ralado, erva-doce, açúcar a gosto e leite com sal para dar ponto na massa.

**Como fazer** – Misture o fubá o polvilho, o queijo ralado, o açúcar e a erva-doce. Vá colocando o leite e mexendo

a massa, até ficar em ponto mole de pingar com a colher. Unte uma assadeira e pingue em colheradas. Asse em forno quente.

### **Broinha de Mandioca**

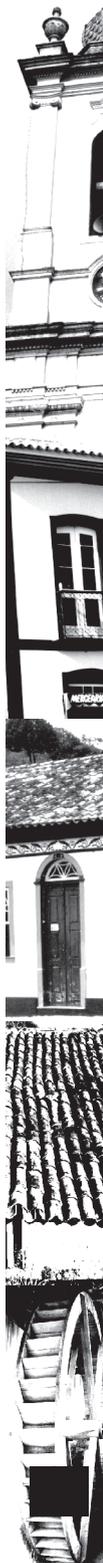
**Ingredientes** – 10 ovos, 12 colheres (sopa) de açúcar e farinha de mandioca crua para dar ponto.

**Como fazer** – Bata cinco claras com o açúcar, até formar bolhas. Adicione cinco gemas e misture bem. Em seguida vá colocando a farinha de mandioca aos poucos, até o ponto de pingar. Forre uma assadeira com farinha de mandioca e pingue a massa. Leve em forno quente.

### **Broinha Republicana**

**Ingredientes**- 1 prato fundo de polvilho doce, leite para desfazer o polvilho, 1 prato de fubá mimoso, 10 ovos, 300g de manteiga sem sal, sal a gosto, 250g de açúcar e erva-doce.

**Como fazer**- Desfaça o polvilho em um pouco de leite, adicione os ovos, o sal, a manteiga e o açúcar. Misture tudo muito bem e coloque o fubá mimoso, batendo até ficar em ponto de pingar. Em assadeira untada pingue a massa bem separada, pois cresce bastante. Leve em forno quente.





# BOLACHAS E BISCOITOS





### **Bolacha de Pinga**

**Ingredientes** – 1 kg de farinha de trigo, 1 pires de gordura, 1 pires de açúcar, 1 pires de pinga, 1 colher (sopa) de amoníaco, 6 ovos e uma colher (chá) de sal.

**Como fazer**- Bata os ovos com o açúcar e depois acrescente os outros ingredientes, deixando o trigo por último, para acertar a massa em ponto duro. Sove bem e abra com o rolo, deixando com ½ cm de espessura. Corte as bolachas com carretilha, no formato que desejar. Coloque em assadeira e leve ao forno quente.

### **Bolacha Americana**

**Ingredientes** – 250g de açúcar, 6 ovos, 6 colheres (sopa) de gordura, sal a gosto, 1,5 colher (sopa) de amoníaco e farinha de trigo até dar ponto. Clara, açúcar cristal e canela para cobertura

**Como fazer**- Bata os ovos com o açúcar, adicione os demais ingredientes, deixando o trigo por último. Vá colocando o trigo até o ponto de massa de pão. Abra com o rolo e corte as bolachas. Misture a clara o açúcar cristal e a canela e cubra as bolachas. Coloque em assadeira untada com manteiga e leve ao forno quente.

### **Bolacha de Araruta**

**Ingredientes** – ½ kg de farinha de trigo, ½ kg de araruta, 5 gemas de ovos, 200g de manteiga sem sal, ½ kg de açúcar, 2 colheres (sopa) de fermento.

**Como fazer** – Faça uma calda grossa, com o açúcar. Adicione os outros ingredientes, deixando a farinha de trigo por último. Sove até ponto de massa, abra com o rolo e faça as bolachas. Coloque em assadeira untada e leve em forno quente.

### **Bolacha de Calda**

**Ingredientes** – 1 kg de açúcar, 1 colher de manteiga, 10 ovos, 1 pires de farinha de trigo, ½ pires de araruta, polvilho doce para acertar a massa.

**Como fazer**- Faça a calda em ponto grosso. Ao retirar do fogo, bata muito bem 5 ovos e 5 gemas e adicione a calda. Junte também a manteiga, a farinha de trigo e a araruta. Misture bem e vá colocando o polvilho, amassando até o ponto de abrir folhado. Faça as bolachas, coloque em assadeira e leve ao forno médio.

### **Bolacha de Coalhada**

**Ingredientes** – 1 copo de coalhada, 1 colher (chá) de bicarbonato, ½ kg de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de banha, 1 pires de açúcar, 1 colher (chá) de sal.

**Como fazer** – Bata a coalhada com o açúcar e adicione o bicarbonato, a banha e o sal. Misture bem e junte a farinha de trigo fazendo uma massa em ponto de pão. Abra o folhado, corte as bolachas, coloque em assadeira untada e leve ao forno quente.

### **Bolacha de Coco**

**Ingredientes**- Leite de 1 coco, 5 gemas, 250 g de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga salgada, polvilho doce e araruta misturados, o quanto chegue para dar ponto na massa.

**Como fazer**- Bata as gemas com o açúcar, adicione o coco e a manteiga e vá colocando a mistura do polvilho com a araruta. Deixe a massa com boa consistência e faça bolachas pequenas. Coloque em assadeira untada de manteiga e leve em forno brando.

### **Bolacha Kraquinel**

**Ingredientes** – 1 kg de farinha de

trigo, 10 ovos, 3 colheres (sopa) de açúcar, 8 colheres (sopa) de gordura, 1 xícara (chá) de fermento de cerveja, 1 xícara (chá) de aguardente 1 colher (chá) de sal e água fervente.

**Como fazer**- Bata os ovos com o açúcar, misture os outros ingredientes, deixando o trigo por último. Sove a massa, deixando em ponto firme e passe no cilindro. Corte as bolachas e passe uma a uma na água fervente. Coloque em assadeira untada com manteiga e leve ao forno quente.

### **Bolacha da Mamãe**

**Ingredientes**- 1 kg de farinha de trigo, ½ kg de açúcar, 6 ovos, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colher (sopa) de banha gelada, 1 colher (sopa) de amoníaco, 1 xícara (chá) de leite quente.

**Como fazer**- Bata os ovos com o açúcar, dissolva o amoníaco no leite e adicione a receita. Junte a manteiga e a banha e mexa bem. Adicione o trigo, mexendo sempre até que a massa fique firme. Abra com o rolo, faça as bolachas, coloque em assadeira untada e asse em forno quente.

### **Bolacha da Roça**

**Ingredientes**- 1 prato de farinha de trigo, 2 xícaras de açúcar, 1 colher (sopa) de banha gelada, 3 ovos, 1 colher (chá) de bicarbonato, 1 colher (chá) de sal e leite para amassar.

**Como fazer**- Bata os ovos com o açúcar e adicione os outros ingredientes, misturando bem. Com o leite vá acertando o ponto de massa. Abra com o rolo e corte bolachinhas quadradas. Coloque em assadeiras untadas com manteiga e polvilhada com trigo. Asse em forno regular.

### **Biscouto Amarelinho**

**Ingredientes** – 1 prato de polvilho doce, 1 prato de farinha de milho peneirada, 1 prato de gordura, 10 ovos,

sal a gosto, erva-doce e leite para amassar.

**Como fazer** – Misture 6 ovos inteiros mais quatro gemas. Adicione o polvilho, a farinha de milho, a gordura, o sal e a erva-doce. Misture tudo muito bem e vá colocando leite para acertar a massa. Faça os biscoutos enroladinhos, coloque em assadeira untada e leve ao forno quente.

### **Biscouto de Cará**

**Ingredientes** – 1 prato de cará cozido e amassado, 2 pratos de polvilho doce, 1 prato de gordura, 10 ovos, sal a gosto, erva-doce e leite para amolecer.

**Como fazer**- Misture 5 ovos inteiros mais 5 gemas. Adicione os outros ingredientes, misture bem, e vá acertando a massa com o leite, deixando em ponto mole. Faça os biscoutos, coloque em assadeira untada e leve em forno quente.

### **Biscouto Ana Rita**

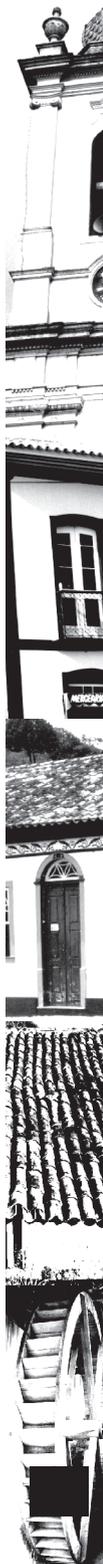
**Ingredientes**- 1 prato de farinha de milho peneirada, 2 pratos de polvilho doce, 1 prato de gordura, 1 prato de polvilho, 8 ovos, sal a gosto, erva-doce, água morna e leite para dar ponto na massa.

**Como fazer**- Bata um pouco os ovos. Orvalhe o polvilho com a água morna e adicione ao ovo. Coloque a gordura, a farinha a erva-doce e o sal. Misture tudo com as mãos e vá colocando o leite para dar ponto. Faça biscoutos pequenos, coloque em assadeira untada e leve ao forno quente.

### **Biscouto de Mandioca**

**Ingredientes**- 1 prato de polvilho azedo, 1 pires de mandioca cozida e passada na peneira, 6 ovos, 1 pires de gordura, erva-doce, sal a gosto e leite para a massa.

**Como fazer**- Misture os ovos,





adicione os outros ingredientes e misture bem com as mãos. Vá colocando o leite e acertando o ponto da massa. Faça os biscoutos, coloque em formas untadas.

### **Biscouto Fofó**

**Ingredientes-** 3 pratos de polvilho doce, 1 prato de fubá mimoso, 1 prato de nata de leite, 3 colheres (sopa) de manteiga ou banha, 3 ovos e sal a gosto.

**Como fazer-** Misture os ovos e adicione os outros ingredientes, misturando bem. Depois de tudo bem amassado, faça os biscoutos, coloque em forma untada e leve ao forno quente.

### **Biscoutos de Moça**

**Ingredientes-** 3 pratos de polvilho doce, 1 prato de gordura, 1 prato de água, sal a gosto e erva-doce, 3 ovos e leite para dar ponto na massa.

**Como fazer-** Numa panela coloque a gordura, a água, o sal e a erva-doce e leve ao fogo, deixando ferver. Escalde o polvilho com água fria e junte à panela. Acerte a massa com os ovos e o leite, deixando em ponto mole. Faça os biscoutos, coloque em assadeira untada e leve ao forno quente.

### **Biscouto de Nata**

**Ingredientes-** 1 prato de polvilho doce, ½ prato de fubá mimoso, ½ prato de banha, 1 copo de nata de leite cru, 5 ovos, sal a gosto e leite para dar ponto.

**Como fazer-** Misture os ovos, coloque os outros ingredientes e amasse bem com as mãos. Se

necessário, coloque um pouco de leite para acertar a massa em ponto mole. Faça os biscoutos, coloque em assadeira untada e leve ao forno quente.

### **Biscouto Pipoca**

**Ingredientes-** ½ kg de polvilho doce, 1 xícara (chá) de banha, 1 copo de leite, sal a gosto, 3 ovos.

**Como fazer-** Umedeça o polvilho com água fria. Ferva a banha e o leite e coloque sobre o polvilho, misturando tudo. Junte o sal e os ovos e amasse bem colocando água para deixar em ponto de pingar. Deixe a massa descansar por meia hora. Pingue em assadeira untada e leve ao forno regular, deixando torrar os biscoutos.

### **Biscouto de Polvilho (1)**

**Ingredientes-** 1 litro de polvilho, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de leite, 4 ovos, 1 prato de gordura, erva-doce, sal a gosto e leite para acertar a massa.

**Como fazer-** Faça uma salmoura, com ½ litro de água e coloque o polvilho. Mexa bem com as mãos até ficar bem liso. Levando ao fogo, faça um angu com a farinha de trigo e o leite. Adicione essa mistura ao polvilho, junte os ovos a gordura e a erva-doce. Acerte a massa com o leite, deixando em ponto mole. Umedeça as mãos com gordura e faça os biscoutos em toletes, na grossura de um dedo. Coloque em assadeira untada, bem espaçado, e leve ao forno quente.

### **Biscouto de Polvilho (2)**

**Ingredientes-** 2 pratos de polvilho umedecido com água, 1 prato de gordura, 1 garrafa de leite, 6 ovos e sal a gosto.

**Como fazer-** Ferva o leite com a gordura e coloque o polvilho para escaldar. Retire do fogo e deixe esfriar. Coloque os ovos, o sal e misture tudo

muito bem. Pegue um guardanapo, faça um furinho no meio, coloque a massa dentro e vá soltando em assadeira untada, fazendo os biscoutos. Asse em forno quente.

### **Biscouto de Polvilho (3)**

**Ingredientes-** 1 prato de polvilho doce, ½ prato de gordura, ½ prato de água fervendo, 2 xícaras (chá) de coalhada, 3 ovos, erva-doce, sal a gosto.

**Como fazer-** Coloque uma xícara de coalhada no polvilho e esfregue bem. Em seguida coloque a água fervente, a gordura, os ovos, o sal e a erva-doce. Amasse bem e vá acertando o ponto de biscouto, colocando o resto da coalhada. Faça os biscoutos, coloque em assadeira untada e leve ao forno quente.

### **Biscouto de Polvilho (4)**

**Ingredientes-** 1 pires de farinha de milho, 3 pires de polvilho doce, 1 pires de gordura, 4 ovos, 1/2 copo de leite, 1/2 copo d'água, erva-doce e sal.

**Como fazer-** Passe a farinha de milho em peneira fina e misture com o polvilho. Adicione a gordura o leite e a água e escale. Junte os outros ingredientes e amasse bem. Faça os biscoutos, coloque em assadeira e leve ao forno quente.

### **Biscouto de Queijo**

**Ingredientes-** 3 xícaras (chá) de polvilho, 1 xícara (chá) de queijo ralado, 2 xícaras (chá) de gordura, 4 ovos, sal a gosto, erva-doce e leite para acertar a massa.

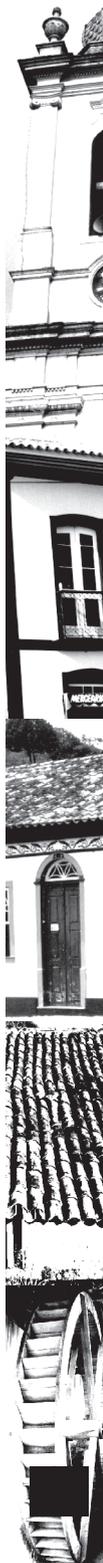
**Como fazer-** Bata o ovo com o polvilho e adicione os outros ingredientes,

amassando bem. Acerte o ponto colocando o leite aos poucos. Faça os biscoutos, coloque em assadeira untada e leve em forno quente.

### **Biscouto de Araruta**

**Ingredientes-** 2 xícaras (chá) de araruta, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 xícara de gordura, 6 ovos, sal a gosto e erva-doce.

**Como fazer-** Misture a araruta, a farinha de trigo, coloque a gordura, 3 ovos inteiros, 3 claras, sal e a erva-doce. Amasse bem usando o leite para dar ponto. Faça os biscoutos, coloque em assadeira untada e leve ao forno quente.





Fazenda Santa Rita

# BALAS E CREMES





### **Bala de Abacaxi**

**Ingredientes** – Caldo de um abacaxi e 500 gramas de açúcar.

**Como fazer** – Misture o caldo com o açúcar e leve ao fogo, deixando até em ponto de quebrar. Unte uma pedra de mármore com manteiga sem sal e despeje o caldo. Quando for esfriando, levante as pontas e enrole. Com uma tesoura corte aos pedacinhos, deixando em formato de almofadas. Embrulhe em papel de seda, com um forro de papel impermeável.

### **Bala de Amêndoas**

**Ingredientes** – 200 g de amêndoas despeladas e moídas, 200g de açúcar, 200 g de chocolate em pó, 1 colher (chá) de essência de baunilha e 1 clara do ovo.

**Como fazer** – Misture tudo e amasse com as mãos, usando a clara do ovo, para dar liga. Faça as balas, passe em açúcar refinado e enrole em papel impermeável.

### **Bala de Cacau**

**Ingredientes** – 1 clara, 1 colher de caldo de limão, 400 g de manteiga de cacau, 4 colheres (sopa) de cacau em pó, açúcar para dar ponto, manteiga para untar.

**Como fazer** – Junte a clara e o limão, vá adicionando açúcar e amassando até ponto firme, para fazer as balas. Numa panela, misture a manteiga de cacau e o cacau em pó e leve ao fogo em banho-maria. Quando estiver bem derretida, passe as balas e coloque para secar em mármore untado com manteiga sem sal.

### **Bala de Café**

**Ingredientes** – 3 copos de açúcar, 1 copo de café forte, 1 copo de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colher (sopa) de trigo e 3 colheres (sopa) de mel.

**Como fazer** – Numa panela grossa, misture tudo e leve ao fogo, mexendo sempre. Quando tomar ponto de quebrar, despeje numa pedra de mármore untada com manteiga sem sal. Corte e faça as balas.

### **Rebuçados**

**Ingredientes** – 500 g de açúcar

**Como fazer** – Faça uma calda em ponto de quebrar e despeje sobre o mármore untado com manteiga fresca sem sal. Começando a esfriar, levante as pontas, torça em forma de cordão e corte, dando formato redondos ou quadrangulares. Embrulhe em papel impermeável

### **Bala de Ovos**

**Ingredientes** – 250g de açúcar, 9 gemas de ovos, 2 colheres (sopa) d'água, açúcar para passar nas balas.

**Como fazer** – Faça uma calda do açúcar, até em ponto de espelho. Separadamente misture as gemas e a água e passe numa peneira fina. Misture tudo à calda, levando em fogo brando, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo e reserve. No dia seguinte, faça as balas, passe em açúcar refinado. Faça uma calda em ponto de quebrar e passe as balas uma a uma. Unte uma pedra de mármore com manteiga sem sal e coloque as balas para secar. Embrulhe em papel impermeável, com papel de seda por cima.

### **Balas de Ovos Com Coco**

**Ingredientes** – ½ kg de açúcar, ½ garrafa de leite, 8 gemas, 1 coco ralado, cravo e canela em pó.

**Como fazer** – Misture tudo e leve ao fogo, mexendo sempre até aparecer

o fundo do tacho. Retire e deixe para fazer as balas no dia seguinte. Passe numa calda em ponto de quebrar e coloque numa pedra de mármore untada de manteiga sem sal.

### **Balas de Leite**

**Ingredientes** – 1 litro de leite, ½ kg de açúcar.

**Como fazer** – Ferva o leite, até reduzir pela metade. Adicione o açúcar e mexa sempre até aparecer o fundo do tacho. Retire do fogo e bata, até começar a açucarar. Despeje em pedra de mármore e corte em pedacinhos.

### **Creme de Abacaxi**

**Ingredientes**- Um copo de caldo de abacaxi, 8 ovos 8 colheres (sopa) de açúcar e mais açúcar para caramelar.

**Como fazer**- Bata o ovo com o açúcar e adicione o caldo de abacaxi, mexendo muito bem. Passe em peneira fina por duas vezes. Faça um caramelo de açúcar, passe em forma redonda e leve para assar em banho maria. Deixe esfriar e retire da forma para servir.

### **Creme de Abacaxi Com Gelatina**

**Ingredientes**- 2 copos de caldo de abacaxi, 2 copos d'água, 20 folhas de gelatina branca e açúcar o quanto baste.

**Como fazer**- Misture tudo, colocando as folhas de gelatina e levando ao fogo. Deixe derreter a gelatina e ferver. Passe em peneira fina, coloque em forma e leve à geladeira.

### **Creme de Abacate**

**Ingredientes**- 5 abacates, 1 copo de leite e açúcar a gosto. Para sabores diferentes, pode-se substituir o leite por vinho branco seco ou limão.

**Como fazer** – Retire a polpa dos abacates e bata muito bem. Coloque

o açúcar e o leite, misture bem, coloque em forma e leve à geladeira por um hora.

### **Creme de Coco**

**Ingredientes**- 1 coco grande, 4 copos de leite fervente e 4 colheres (sopa) de maizena.

**Como fazer**- Rale o coco, adicione a água fervendo, deixando descansar por 20 minutos.

Esprema o coco, num pano, fazendo sair todo o caldo. Junte a maizena e leve ao fogo, mexendo sempre, para não encaroçar. Retire, coloque numa forma e leve à geladeira, antes de servir.

### **Creme de Ameixa**

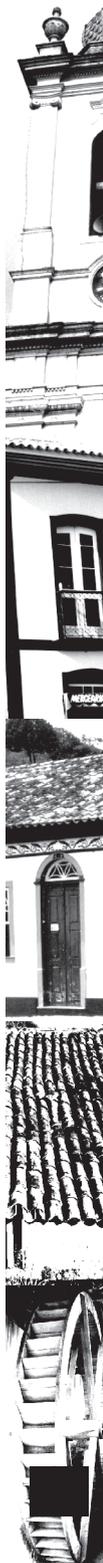
**Ingredientes**- 250 g de ameixa verde, 250g de açúcar, 1 copo d'água, 4 claras de ovos, 5 colheres (sopa) de açúcar, leite e maizena.

**Como fazer**- Retire as sementes e a casca das ameixas. Misture o açúcar e a água e leve ao fogo, deixando até ficar uma calda grossa e as ameixas bem cozidas. Retire do fogo e deixe esfriar. Faça um creme do leite com a maizena e forre o fundo de uma travessa. Coloque por cima as ameixas em calda. Bata a clara com o açúcar, em ponto de suspiro. Coloque por cima da calda e leve a travessa à geladeira por 1 hora, antes de servir.

### **Creme de Limão**

**Ingredientes**- ½ garrafa de leite(350ml), 3 gemas de ovos, 2 colheres (sopa) de maizena, açúcar a gosto, casquinhas de limão verde. Para o suspiro, 2 claras de ovos e 4 colheres (sopa) de açúcar.

**Como fazer**- Misture os ingredientes e leve ao fogo, mexendo





sempre, até cozinhar. Retire, passe em peneira fina e coloque numa travessa. Faça um suspiro da clara e do açúcar, cubra o creme e leve à geladeira.

### **Creme de Ovos**

**Ingredientes-** 12 gemas de ovos, 1 garrafa de leite, 12 colheres (sopa) de açúcar, manteiga sem sal.

**Como fazer-** Bata as gemas com o açúcar e adicione os ovos, mexendo bem. Passe em peneira fina. Unte forminhas com manteiga, coloque o creme. Arrume as forminhas em uma assadeira, coloque água quente em volta e leve ao forno, até cozinhar. Leve à geladeira antes de servir.

### **Creme Maria**

**Ingredientes-** Uma garrafa de leite (700 ml) , açúcar a gosto, 3 gemas de ovos, 3 colheres (sopa) de farinha de trigo, ½ colher de manteiga salgada e canela em pó.

**Como fazer-** Junte o açúcar, as gemas e a farinha de trigo, misturando bem. Leve em fogo baixo, mexendo sempre para não

encaroçar. Estando cozido, retire do fogo e misture a manteiga. Coloque em potinhos de sobremesa e cubra com a canela em pó. Um costume antigo para este doce era pegar um espetinho em brasa e queimar a canela, formando xadrez, por cima do doce.

### **Creme de Laranja**

**Ingredientes-** 2 copos de caldo de laranja, 1 copo d'água, 3 colheres de maizena e açúcar a gosto.

**Como fazer-** Bata o açúcar com o caldo de laranja, acrescente a água e a maizena. Leve ao fogo, mexendo sempre, até cozinhar. Retire e passe em peneira fina. Forre uma forma redonda com calda queimada, coloque o creme e leve em forno médio, para assar em banho maria.

### **Creme de Leite**

**Ingredientes** – 12 colheres (sopa) de açúcar, 12 ovos, 1 garrafa de leite, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal, açúcar para calda.

**Como fazer** – Bata 6 ovos inteiros mais 6 gemas com o açúcar. Adicione o leite e a manteiga, misture bem e passe em peneira fina. Forre uma forma redonda com açúcar em calda queimada, coloque o creme e asse em banho maria.

### **Creme Queijo Doce**

**Ingredientes** – 1,5 litro de leite , açúcar a gosto, 1 pausinho de canela, 8 ovos, manteiga sem sal, para untar.

**Como fazer** – Coloque o leite, o açúcar e a canela para cozinhar, deixando reduzir até a metade. Retire do fogo, deixe esfriar, misture bem os ovos e junte ao leite. Passe tudo em peneira bem fina, por duas vezes. Unte com a

manteiga, uma forma redonda e asse em banho maria.

### **Creme Suspirando**

**Ingredientes-** 10 claras de ovos, 10 colheres (sopa) de açúcar.

**Como fazer-** Bata as claras em ponto de neve, adicione o açúcar e continue a bater por mais algum tempo. Forre uma forma com açúcar queimado, coloque o suspiro e asse em banho maria por 20 minutos.

### **Creme de Milho Verde (Curau)**

**Ingredientes-** 12 espigas de milho verde, 2 a 3 copos de água, açúcar a gosto, tomando o cuidado com a quantidade, pois o milho já é adoçado.

**Como fazer-** Rale as espigas de milho, junte a água e mexa bem. Passe em peneira fina e depois em um pano de prato, usando somente o caldo. Adoce e leve ao fogo para cozinhar, mexendo sempre, com colher de pau. Estando cozido, coloque em formas para esfriar. Querendo pode-se substituir a água por leite.

### **Creme de Laranja e Maizena**

**Ingredientes-** 2 copos de caldo de laranja, 1 copo de água, 3 colheres (sopa) de maizena e açúcar a gosto.

**Como fazer-** Misture bem todos os ingredientes, dissolvendo bem a maizena. Leve ao fogo para cozinhar, mexendo sempre. Quando cozinhar, coloque em forminhas para esfriar.

### **Creme de Leite Com Gelatina**

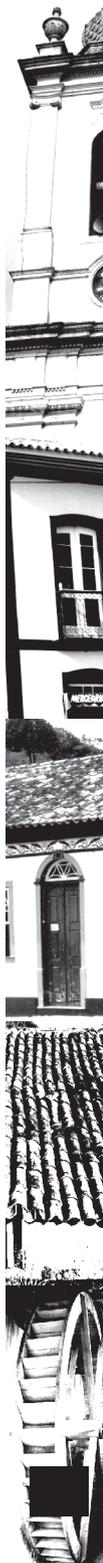
**Ingredientes-** 3 copos de leite, 15 folhas de gelatina branca, açúcar a gosto e baunilha.

**Como fazer-** Coloque a gelatina no leite, adoce e adicione a baunilha a gosto. Leve ao fogo e, quando estiver engrossado, está no ponto. Coloque em forma e leve à geladeira. No lugar da baunilha pode-se usar canela, vanilina ou outro aromatizante a gosto.

### **Creme de Leite Com Maizena**

**Ingredientes-** 3 copos de leite, 3 gemas, 3 colheres (sopa) de maizena, açúcar a gosto, canela em rama e casca de limão.

**Como fazer-** Dissolva as gemas no leite, junte a maizena e os demais ingredientes e mexa bem. Leve ao fogo, mexendo sempre com uma colher de pau, para não encaroçar. Estando bem cozido, coloque numa forma e leve à geladeira. Pode-se servir este creme com molho de cacau ou vinho.





Fazenda Bom Retiro

# DOCES E DOCINHOS





## CALDAS

### **Ponto de Espelho**

Pronta a calda, leva-se ao fogo e logo que comece a engrossar, mergulhase a espumadeira ao centro da fervura, levante e faça o teste. Se a calda, em vez de um fio, cair uma fita larga e transparente está em ponto de espelho.

### **Ponto de Fio**

Fazendo o mesmo processo anterior, a calda tem que escorrer como um fio contínuo, sem se repartir.

### **Ponto de Ajuntar**

Coloque um pouco da calda num prato com água fria. Se não se misturar, formando uma pasta mole, é o ponto de ajuntar.

### **Ponto de Refinar**

Quando da calda fervente não sair mais vapor, coloque um pouco num prato com água fresca e com os dedos junte até formar uma bala, soltando-se da mão. Este é o ponto ideal de bater para refinar.

### **Ponto de Quebrar**

Conhece-se logo após o ponto anterior. Num prato com água fria, deixa-se cair um pouco da calda que deverá estalar. Quando apertada com o dedo, quebra-se.

## GLACÊS

### **Glace de Cacau**

Bata uma clara em neve, adicione 200g de cacau em pó, 200g de açúcar e 1 xícara (café) de água. Misture tudo e leve ao fogo em banho maria, somente para aquecer e encorpar.

### **Glace Cru**

Coloque 200g de açúcar numa vasilha. Vá adicionando o suco de qualquer fruta, mexendo sempre, até o ponto que se queira, para cobrir qualquer bolo. Coberto o bolo é bom deixar por alguns segundos na boca do forno quente, para lustrar e secar.

### **Glace Mármore**

Fáca uma calda de 250g de açúcar no ponto de bater. Bata três claras em neve e adicione na calda, aos poucos, ainda quente. Vá mexendo até esfriar a calda.

### **Glace de Leite**

Coloque 200g de leite numa vasilha. Vá colocando leite e mexendo sempre, até ficar um mingau grosso. Aromatize com vanilina para usar em coberturas.

### **Limão em Compota**

**Ingredientes-** 12 limões cravo (caipira) verde e com o cabo, 1 boneca de cinza, 1 colher (sopa) de sal e 1 kg de açúcar.

**Como fazer** – Faça um corte nos limões, da ponta até o meio, deixando aparecer os gomos. Leve para aferventar num tacho de cobre, colocando a trouxinha de cinza, o sal e água que cubra os limões. Quando estiver mole (ponto quando a unha entrar com facilidade na casca), retire do fogo e deixe na mesma água até o dia seguinte. Depois de um dia, use uma colherinha e retire os gomos com cuidado, deixando as cascas intactas. Limpe todos e coloque numa vasilha com água fresca. Troque esta água duas vezes por dia, até sair o amargo das cascas ( quatro a cinco dias). Escorra os limões e leve ao fogo para uma leve fervura, fazendo o limão voltar à cor verde. Faça uma calda rala, coloque as cascas e deixe ferver por duas horas, devendo voltar à cor primitiva. Retire do fogo e deixe descansar até o dia seguinte, quando volta ao fogo, cozinhando até ficar bem passado. Caso a calda engrosse, coloque um pouco de água quente para temperar. Quando estiver no ponto, retire e deixe esfriar para servir.

### **Fazendinha**

**Ingredientes-** 1 prato de abóbora com casca, cortada em pedacinhos, 1 prato de açúcar mascavo, 1 pedaço de canela e 1 pedaço de gengibre amassada.

**Como fazer-** Numa panela grossa, coloque, intercalando, duas camadas de abóbora e duas de açúcar. Adicione o pedaço de canela e a gengibre e tampe, cozinhando em fogo baixo, somente no bafo. A própria água da abóbora irá formar a calda que deve ficar em ponto de puxar ou juntar.

### **Doce de Leite Crespo**

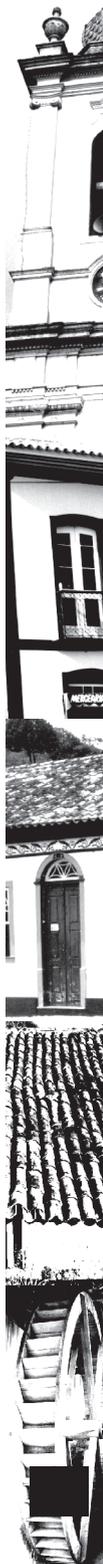
**Ingredientes-** ½ kg de açúcar, 6 ovos, 1 garrafa de leite (700 ml), 1 pedaço de canela, 6 cravos moídos.

**Como fazer-** Faça uma calda em ponto de espelho com o açúcar. Misture bem a clara e as gemas dos ovos e misture ao leite. Adicione a calda, juntamente com a canela e o cravo. Misture bem e quando ferver, mexa bem. Deixe no fogo brando até secar o leite e o doce chegar ao ponto de espelho. Coloque em compoteira e polvilhe com canela em pó.

### **Baba de Moça**

**Ingredientes** – ½ kg de açúcar, 8 gemas de ovos, leite de 1 coco, ½ fava de baunilha ou cravo.

**Como fazer** – Faça a calda com o açúcar em ponto de espelho e deixe esfriar. Desmanche as gemas de ovos e adicione a calda, juntamente com a canela e o leite de coco. Volte ao fogo, mexendo sempre, até começar a aparecer o fundo da panela. Retire e sirva em taças polvilhadas com canela.





### **Fatias do Céu**

**Ingredientes-** 10 gemas, 1 clara, açúcar para calda, baunilha.

**Como fazer-** Bata a clara em ponto de neve, bata as gemas bem batidas e misture com a clara. Unte uma assadeira com manteiga, coloque o creme e leve em forno quente. Depois de assado, corte em pequenas fatias e coloque em outra travessa. Faça uma calda em ponto de espelho, aromatizando com a baunilha e coloque por cima.

### **Papo de Anjo**

**Ingredientes-** 12 gemas, 2 claras, açúcar para calda, baunilha.

**Como fazer-** Bata as duas claras em neve. Bata em separado as gemas e junte às claras, continuando a bater. Unte forminhas de manteiga, polvilhe trigo e coloque o creme de ovos. Quando assar, retire das forminhas e coloque numa tigela grande. Faça a calda com o açúcar e a baunilha e despeje por cima, o suficiente para cobrir. Deixe descansar um dia para servir.

### **Fatias Douradas**

**Ingredientes-** pães amanheci-

dos, ½ copo de açúcar, ½ copo de vinho do porto, ovos.

**Como fazer-** Faça uma mistura com o açúcar e o vinho. Corte os pães em fatias e passe nessa mistura. Deixe escorrer, bata os ovos e passe os pães. Prepare uma calda com o açúcar, coloque as fatias e leve ao fogo para fritar e quando estiverem passadas de calda, retire e escorra. Coloque numa travessa e polvilhe com canela em pó.

### **Cajuzinhos de Abacaxi**

**Ingredientes-** 2 abacaxis, açúcar, amêndoas.

**Como fazer-** Descasque os abacaxis, passe em máquina e descarte o caldo para outro uso. Faça a medida da massa, usando a mesma quantidade de açúcar. Leve ao fogo, deixando ferver até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo, coloque numa travessa. Com uma colher faça os doces, dando a forma de um caju e colocando uma amêndoa descascada, para imitar a castanha de caju.

### **Doce de Melancia Cristalizada**

**Ingredientes-** 1 melancia média, açúcar refinado e açúcar cristal.

**Como fazer-** Depois de tirada a parte mais madura, para se comer, aproveite a parte cor de rosa, mais dura, para o doce. Retire a casca e corte em quadrados de 2cm no máximo. Faça uma calda rala, sendo na proporção de 1 kg de açúcar para 1 prato de melancia cortada. Deixe cozinhar até ficar bem passada e a calda bem grossa. Retire os pedaços, ainda quente, com um garfo, passe no açúcar cristal e coloque em tabuleiro para secar ao sol.

### **Rapadurinhas de Banana**

**Ingredientes-** 12 bananas nanicas

maduras, 20 colheres (sopa) de açúcar.

**Como fazer-** Descasque as bananas e amasse com um garfo. Junte o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre, até frigar. Retire e despeje sobre uma pedra mármore e corte em pedacinhos.

### **Goiabada Cascão**

**Ingredientes-** Goiabas vermelhas escolhidas e bem maduras, açúcar refinado.

**Como fazer** – Corte as pontas e abra pelo meio, as goiabas. Retire as sementes boas e reserve. Lave as cascas e coloque para escorrer numa peneira. Pese as cascas e use para cada kg de cascas, 250g de açúcar refinado. Passe pela peneira toda a semente, para aproveitar a goma. Misture para cada kg de goma,  $\frac{1}{4}$  de kg de açúcar. Coloque as cascas numa bacia grande, amasse bem, adicione o açúcar e a goma já temperada com o açúcar. Num tacho de cobre, leve ao fogo, mexendo sempre até o ponto de aparecer o fundo, isto é, ponto de frigar. Retire e coloque em lata ou caixetas.

### **Marmelada Vermelha**

**Ingredientes-** 25 marmelos, 2,5 kg de açúcar, 1 litro de água.

**Como fazer-** Descasque os marmelos, corte ao meio e retire as sementes. Coloque em água fria e leve para cozinhar. Retire, reserve a água e passe os marmelos numa peneira grossa e sem seguida numa peneira fina. Faça a calda, usando o açúcar, metade da água em que cozinhou o marmelo, mais 1 litro de água pura.. Quando estiver em ponto de espelho adicione a massa de marmelo para ferver, mexendo sempre, até aparecer o fundo do tacho. Se não estiver bem vermelha, vá colocando, aos poucos, o resto da água em que se cozinhou o marmelo, até atingir o ponto desejado.

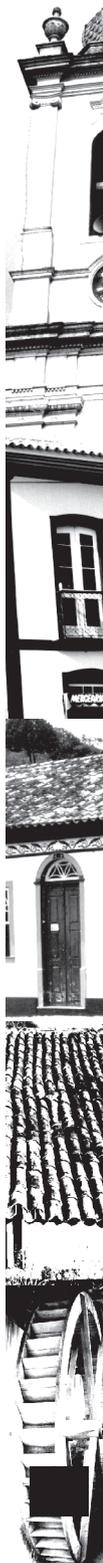
### **Amanteigados**

**Ingredientes-** 200g de açúcar, 200 g de manteiga sem sal,  $\frac{1}{2}$  kg de farinha de trigo, 5 gemas, 1 colher (sopa) de fermento, claras sem bater e amêndoas moídas.

**Como fazer-** Bata as gemas e coloque o açúcar, batendo bem. Misture a farinha de trigo com o fermento, passe numa peneira fina e junte as gemas com açúcar. Faça isso aos poucos, até que a massa fique bem ligada. Faça bolas, passe em clara sem bater e depois em amêndoas moídas. Unte uma assadeira, coloque as bolas e asse em forno regular.

### **Amores em Segredo**

**Ingredientes-**  $\frac{1}{2}$  kg de açúcar, 1 coco ralado, 6 gemas, manteiga





sem sal e farinha de trigo para untar.

**Como fazer-** Faça uma calda com o açúcar, coloque o coco ralado e deixe ferver bem. Depois de bem cozido, retire do fogo e deixe esfriar. Coloque as gemas e volte ao fogo, mexendo sempre com cuidado, até aparecer o fundo do tacho. Retire do fogo e deixe descansar por um dia. Faça as bolinhas e coloque em forma untada com manteiga e polvilhada com a farinha de trigo. Leve ao forno quente, somente para dourar. Retire, deixe esfriar e arrume em forminhas de papel.

### **Argolas de Maizena**

**Ingredientes-** 250g de maizena, 250 g de fubá mimoso, açúcar quanto baste, 1 colher (chá) de sal, 1 xícara (chá) de leite de coco.

**Como fazer-** Misture a maizena, o fubá e o sal. Vá colocando o leite de coco aos poucos e amassando, deixando em ponto firme. Enrole toletes da grossura de um dedo e faça as argolas. Coloque em assadeira untada com banha e forrada com farinha de trigo. Leve em forno quente.

### **Bom Bocado de Queijo e Coco**

**Ingredientes-** ½ kg de açúcar, ½

coco ralado, 8 ovos, 5 colheres (sopa) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal e 5 colheres (sopa) de queijo ralado.

**Como fazer-** Com o açúcar, faça uma calda em ponto de espelho. Adicione o coco e a manteiga na calda, mexa bem e retire do fogo. Quando esfriar junte 4 ovos inteiros, 4 gemas, a farinha de trigo e o queijo e misture bem. Coloque em forminhas untadas e leve ao forno quente para assar.

### **Bom Bocado de Queijo**

**Ingredientes-** ½ kg de queijo de açúcar, 6 ovos, 1 colher (sopa) de manteiga salgada, 5 colheres (sopa) de queijo e 5 colheres (sopa) de farinha de trigo.

**Como fazer-** Com o açúcar, faça uma calda em ponto de espelho. Retire do fogo e quando estiver morno, coloque os ovos mal batidos, a manteiga, o queijo e a farinha de trigo e bata muito bem. Coloque em forminhas untadas e asse em forno quente.

### **Bom Bocado de Mamão**

**Ingredientes-** 1 mamão bem maduro, 1 prato de açúcar, 6 ovos, 1 colher (sopa) de manteiga salgada e 2 colheres (sopa) de farinha de trigo.

**Como fazer-** Descasque o mamão, corte em pedacinhos e leve ao fogo com o açúcar. Estando bem cozido, retire e passe em peneira fina. Depois de frio, acrescente os ovos, a manteiga e a farinha de milho e mexa bem. Coloque em forminhas e leve para assar em forno quente.

### **Beijinhos Dela**

**Ingredientes-** 200 g de açúcar, 200g

de coco ralado, 5 gemas, ½ colher de manteiga salgada, 1 xícara (chá) de leite, anilina com aroma.

**Como fazer-** Bata as gemas com o açúcar, acrescente os outros ingredientes e bata bem. Em panela grossa leve ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Retire e deixe descansar por um dia. Faça pequenas bolas, passe em açúcar cristal e enrole, como balas, em papel de seda.

### **Brevidade**

**Ingredientes** – 12 ovos, 12 colheres (sopa) de açúcar e 12 colheres (sopa) de polvilho doce.

**Como fazer** – Bata os ovos com o açúcar, até fazer bolhas. Adicione o polvilho e bata bem.ASSE em forminhas untadas, em forno regular.

### **Bem Casados**

**Ingredientes-** 6 ovos, 6 colheres (sopa) de açúcar, 6 colheres (sopa) de fécula de batata.

**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar, até fazer bolhas. Adicione a fécula e mexa bem. Pingue em assadeira untada com trigo e asse em forno médio. Depois de assado, retire e junte um com outro, usando um creme de nata. Embrulhe em papel de seda branca e amarre com fitinhas coloridas. (Obs. Antigamente, tinha-se como tradição comer esse doce em casamentos, para garantir uma boa união para o futuro)

### **Cuscuz de Fubá**

**Ingredientes-** 1 kg de fubá, 1 colher

(sopa) de sal, açúcar a gosto, erva-doce, leite e leite de 1 coco.

**Como fazer-** Faça uma salmoura no ponto, com o sal e o leite. Despeje no fubá, misturando bem, deixando ficar bem crescido. Adoce a gosto, junte a erva-doce. Unte a forma redonda, coloque a massa, não apertando, e leve para cozinhar em banho-maria. Retire, vire numa travessa e umedeça com o leite de coco. Sirva frio.

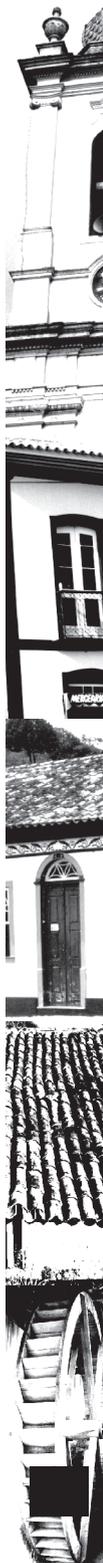
### **Fatias do Céu**

**Ingredientes-** 10 gemas, 1 clara, açúcar, baunilha, açúcar cristal.

**Como fazer-** Bata a clara em neve. À parte, bata as gemas e junte às claras. Bata tudo outra vez, coloque em assadeira untada com manteiga e leve ao forno. Quando assar, retire e corte em pedaços. Faça uma calda em ponto de espelho, aromatizada com a baunilha, deixe esfriar e coloque as fatias, deixando descansar por 1 hora. Retire e coloque em uma peneira para escorrer o excesso de calda. Passe em açúcar cristal e arrume numa travessa.

### **Joanita**

**Ingredientes-** 1 coco ralado,





200g de açúcar, 5 gemas, 2 colheres (sopa) de farinha de trigo e 1 colher (sopa) de manteiga.

**Como fazer-** Bata as gemas, o açúcar e a manteiga. Adicione o coco e a farinha de trigo e misture muito bem, deixando em ponto mole. Com uma colherinha pingue em assadeira untada com manteiga. Leve ao forno para corar.

### **Mãe Benta**

**Ingredientes-** 500 g de açúcar, 300g de manteiga, 1 coco ralado, 8 gemas, 500g de farinha de arroz e 2 claras.

**Como fazer-** Bata o açúcar, as gemas e a manteiga. Adicione a farinha de arroz, o coco e as claras e mexa bem. Coloque em forminhas, forradas com papel, e leve ao forno.

### **Mãe Benta (2)**

**Ingredientes-** 6 ovos, 6 claras, ½ kg de açúcar, 250g de manteiga salgada, ½ kg de farinha de arroz, 1 coco ralado e 1 colher (chá) de fermento.

**Como fazer-** Bata as claras, adicione os ovos, o açúcar e a manteiga e bata novamente. Coloque o resto dos ingredientes e misture tudo, muito bem. Coloque em forminhas untadas e forradas com papel impermeável e leve ao forno.

### **Fatias de Banana**

**Ingredientes-** 12 bananas nanicas, queijo fresco, manteiga,

açúcar com canela e claras de ovos para suspiro.

**Como fazer-** Descasque e corte as bananas em fatias compridas e bem finas. Corte o queijo em fatias bem finas. Numa assadeira untada, intercale camadas, colocando uma de fatia de banana e uma de queijo. Sobre elas espalhe um pouco de manteiga e polvilhe com o açúcar com canela. Repita isso, terminando com o açúcar com canela. Por cima espalhe o suspiro cru e leve ao forno quente por 30 minutos.

### **Madalena**

**Ingredientes-** 300g de açúcar, 100g de manteiga, 6 ovos e 200g de trigo.

**Como fazer-** Bata o açúcar com a manteiga, junte as gemas e continue a bater. Bata as claras em neve e adicione a receita, juntamente com a farinha de trigo. Unte forminhas com manteiga, coloque a massa e leve em forno quente.

### **Massa Para Torta Doce**

**Ingredientes** - ½ kg de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de banha, 1 colher (sopa) de manteiga, 2 ovos inteiros, 2 gemas, 4 colheres (sopa) de açúcar, 1 pitada de sal, 1 colher (sopa) de fermento.

**Como fazer-** Coloque o trigo sobre uma mesa, abra no meio e coloque os outros ingredientes. Com as mãos, misture muito bem, deixando a massa em ponto de liga. Use essa massa para qualquer torta de frutas.

### **Olhos de Nora**

**Ingredientes** - 500g de açúcar, 500 g

de amêndoas moídas e 6 gemas.

**Como fazer-** Com o açúcar e água, faça uma calda em ponto de ajuntar. Retire do fogo e, quando estiver morna, adicione as amêndoas e as gemas e volte ao fogo, mexendo sempre. Quando soltar no fundo da panela, retire e deixe esfriar. Faça as bolinhas ovas e coloque no centro uma uva passa. Arrume em forminhas de papel para servir.

### **Pastéis de Nata**

**Ingredientes- Massa** - ½ kg de farinha de trigo, 100g de manteiga sem sal, 2 gemas, 300g de banha vegetal, dividida em 2 partes iguais, 1 colher (sopa) de sal.

**Creme** - 1 xícara (chá) de nata, 1 xícara (chá) de leite, 1 xícara (chá) de açúcar, 4 gemas, 1 colher (sopa) de maizena.

**Como fazer- Creme** - Desfaça as gemas no leite, juntamente com a maizena. Adicione a nata e o açúcar, mexa bem e leve ao fogo, mexendo sempre. Estando cozido, em ponto de creme, retire e reserve.

**Massa-** Misture a farinha de trigo, a manteiga, as gemas, 1 parte da banha e salmoura morna, fazendo a massa em ponto de pastel. Depois de bem sovada, deixe descansar por uma hora. Abra a massa sobre uma mesa, com espessura de 1 cm, divida o restante da banha em três partes. Passe uma por todo o folhado, untando por igual. Dobre em três e abra novamente, na mesma espessura. Repita esta operação mais duas vezes.

Corte a massa em rodela, coloque o creme no meio, feche, coloque em assadeiras untadas e leve em forno quente.

### **Pão de Ló**

**Ingredientes-** 12 ovos, 12 colheres (sopa) de açúcar, 12 colheres (sopa) de trigo peneiradas.

**Como fazer-** Bata o açúcar com os ovos, muito bem batido, até ficar branco, ou formando bolhas. Adicione a farinha de trigo e misture bem. Unte uma assadeira, coloque papel impermeável e leve em forno quente para assar.

### **Pão de Ló de Araruta**

**Ingredientes** - 12 ovos, 12 colheres (sopa) de açúcar, 4 colheres (sopa) de trigo peneirada e 8 colheres (sopa) de araruta.

**Como fazer-** Bata o açúcar com os ovos, até ficar branco. Adicione a farinha de trigo e a araruta e bata bem. Coloque em assadeiras untadas e forradas com papel impermeável e leve em forno quente.

### **Papo de Anjo**

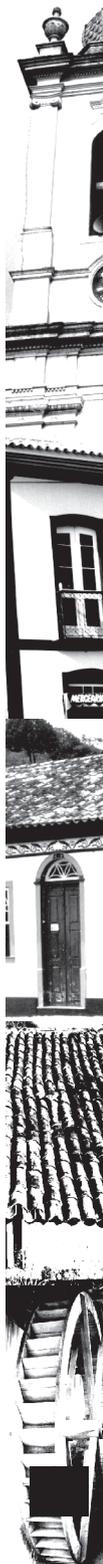
**Ingredientes-** 12 gemas, 2 claras, açúcar para calda e açúcar cristal.

**Como fazer-** Bata as duas claras em neve. Em separado, bata as gemas e depois junte as claras, batendo mais um pouco. Unte forminhas com manteiga e polvilhada de farinha de trigo e coloque a massa. Depois de assados, coloque numa tigela, faça a calda e, ainda fervendo, despeje por cima. No dia seguinte, escorra os papos, passe em açúcar cristal e coloque em travessas para servir.

### **Pão de Ló Francês**

**Ingredientes-** 12 ovos, açúcar correspondente ao peso de seis ovos e farinha de trigo com o mesmo peso.

**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar, até ficar branco e adicio-





ne a farinha de trigo. Coloque em assadeira untada com manteiga e forrada com papel impermeável e leve em forno quente.

### Saudades

**Ingredientes-** 4 ovos, 2 xícaras (chá) de açúcar, ½ coco ralado e canela em pó.

**Como fazer-** Bata as claras em ponto de neve, adicione as gemas e o açúcar e bata mais um pouco. Junte o coco ralado e a canela e misture bem. Unte forminhas, coloque a massa e leve para assar em forno quente.

### Suspiros

**Ingredientes-** ½ kg de açúcar bem seco, 8 claras de ovos e casca de limão verde.

**Como fazer-** Bata as claras em ponto de neve. Coloque a casca de limão e vá colocando o açúcar em colheradas, misturando bem cada uma, para depois colocar outra colher, até acabar o açúcar. Unte uma assadeira com manteiga, polvilhe com farinha de trigo, pingue o suspiro e leve em forno brando.

### Tarecos

**Ingredientes** – 3 ovos inteiros, 3 gemas, 6 colheres (sopa) de açúcar, 6 colheres (sopa) de araruta e 3 colheres (sopa) de farinha de trigo.

**Como fazer-** Bata as claras em

neve, junte as gemas e o açúcar e bata mais. Adicione a araruta e o trigo e misture bem. Pingue em assadeira, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Asse em forno brando.

### Queijadinhas

**Ingredientes- Massa-** ½ kg de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) araruta, 1 colher (sopa) de banha, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal, 3 gemas e água morna.

**Recheio-** ½ kg de açúcar, 1 coco ralado, 12 gemas e 1 colher (sopa) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) com leite, 1 colher (sopa) de manteiga salgada.

**Como fazer- Recheio.** No dia anterior, bata as gemas com o açúcar, desfaça o trigo no leite e junte ao ovo, colocando também o coco ralado. Misture tudo muito bem. Numa panela, leve ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo. Retire, misture a manteiga e deixe descansar.

**Massa-** Misture todos os ingredientes e, com a água morna, vá acertando a massa, sovando muito bem. Deixe em ponto firme e abra na mesa em folhado, com ½ cm de espessura. Corte em pedaços redondos e com os dedos faça “forminhas” dobrando as beiradas em preguinhas. Encha com o recheio. Unte uma assadeira com manteiga e polvilhe com farinha de trigo. Coloque as “forminhas” e leve para assar em forno quente, deixando

assar até o ponto de uma leve tostada. Pode-se untar forminhas de empada, colocar a massa, encher com o recheio e levar para assar.

### Rodelas de Cará

**Ingredientes-** 1 prato de cará cozido e passado em peneira, 1 pires de polvilho azedo, 1 pires de farinha de trigo, 4 ovos, sal a gosto, erva-doce, leite, óleo para fritar, açúcar refinado

e canela em pó.

**Como fazer-** Misture os ovos, adicione os outros ingredientes, deixando o leite por último. Vá acertando a massa, até ponto de pingar. Esquente bem o óleo e com uma seringa de confeitar bolo ou um pano, com pequeno furo no centro, vá soltando a massa no óleo formando rodas. Estando fritas, retire e deixe num escorredor. Na hora de servir, faça uma mistura de açúcar com canela a gosto e polvilhe as rodelas.

### Suspiros Tristes

**Ingredientes-** 6 claras, 8 colheres (sopa) de açúcar, a casca de 1 limão verde, 1 colher de cacau, 1 colher (sopa) de maizena.

**Como fazer-** Bata as claras em neve e junte o açúcar e a casca de limão verde. Continue a bater até ficar a massa consistente. Neste ponto separe um terço da massa e adicione o cacau e a maizena, misturando tudo muito bem. Unte uma assadeira, pingue o suspiro branco e sobre este os suspiros com cacau, em quantidade pequena, dando a aparência de enfeitado. Asse em forno brando.

### Tigelas Douradas

**Ingredientes-** 1 kg de açúcar, 200g de manteiga, 15 gemas e 1 coco ralado.

**Como fazer-** Bata as gemas com o açúcar. Adicione a manteiga e o coco

ralado e misture bem. Coloque em forminhas untadas e leve ao forno quente. Sirva nas próprias forminhas.

### Torta de Coco

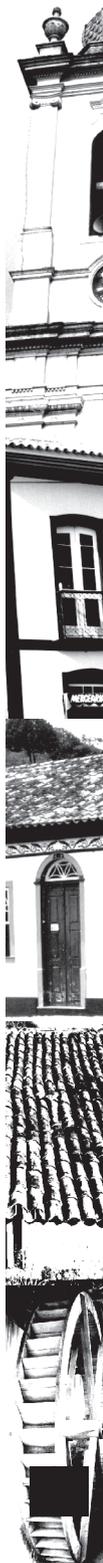
**Ingredientes-** Massa própria para torta, 1 prato de açúcar, 1 prato de nata, 1 prato de coco ralado e 12 gemas.

**Como fazer-** Faça uma calda grossa com o açúcar. Adicione os outros ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre. Retire do fogo, coloque a baunilha e encha a torta. Enfeite por cima, com tiras de massa cortada, fazendo um xadrez. Leve ao forno para tostar.

### Torta de Nozes

**Ingredientes-** 200g de açúcar, 200g de nozes moídas, 6 ovos, 4 colheres (sopa) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de manteiga salgada.

**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar, até formar um creme. Adicione as nozes, a farinha de trigo e a manteiga e misture muito bem. Unte duas formas iguais, reparta a massa, e leve ao forno quente. Retire e una as duas partes com geléia de qualquer tipo. Cubra com glacê cru e enfeite com nozes.





Fazenda São Pedro

# PÃES ROSCAS E ROSQUINHAS

## **Fermento de Cerveja**

Para cada kg de farinha de trigo, use uma xícara (chá) de fermento. Amasse com água morna e deixe descansar por duas horas, para crescer.

## **Fermento de Massa**

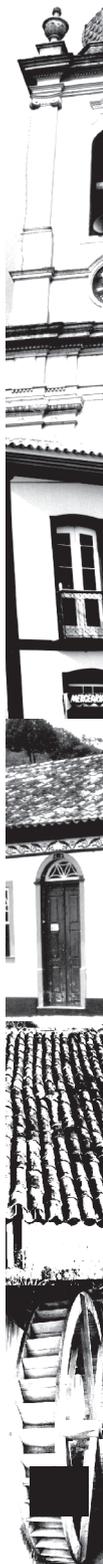
É sempre feito de véspera. Para cada kg de farinha de trigo, emprega-se um pão cru de 100g, dissolvido em água morna o suficiente para fazer a massa branda, que se deve bater bem e abafar para crescer até o dia seguinte.

## **Fermento Caseiro**

Caso não se tenha fácil o pão cru, veja como fazer um fermento em casa. Ponha para coalhar  $\frac{1}{2}$  garrafa de leite. Junte então, fubá e  $\frac{1}{2}$  colher (chá) de cremor tártaro. Amasse bem, deixando em ponto duro. Faça pequenas bolachas grossas e coloque ao sol para secar. Guarde em lata fechada para usar na hora que precisar. Quando for fazer a massa, dilua em 1 copo de água morna, 3 bolachas e adicione em meio quilo de farinha de trigo, fazendo a massa e deixando descansar uma noite.

## **Bolinha de massa**

Uma tática para controlar o ponto de descanso e crescimento de massas de pão é usar a bolinha. Em meio copo d'água fria, coloque uma bolinha de massa. Quando ela subir a massa está no ponto correto.





### **Pão Alemão**

**Ingredientes-** 1 kg de farinha de trigo, 6 ovos, 4 colheres (sopa) de fermento de cerveja, 2 pires de açúcar, 1 pires de gordura, 1 garrafa de leite (700ml), 1 colher (sopa) de sal, 1 gema, 1 colher (sopa) de manteiga e açúcar cristal.

**Como fazer-** Abra a farinha numa mesa, coloque todos os ingredientes e misture tudo, sovando bem e deixando a massa mole. Coloque em formas untadas, deixando descansar para crescer. Na hora de ir ao forno, passe em cima uma gema misturada com 1 colher de manteiga sem sal derretida e polvilhe com açúcar cristal.

### **Pão Batido**

**Ingredientes-** 2 kg de farinha de trigo, 6 ovos batidos, 1 pires de açúcar, ½ garrafa de leite, 1 colher (sopa) de sal, 1 colher (sopa) de manteiga e 6 colheres (sopa) de gordura.

**Como fazer-** No dia anterior, pegue ½ kg de trigo e faça o fermento. No dia seguinte junte ao fermento os ovos, o açúcar, o leite, o sal, a manteiga e a gordura e misture bem. Aos poucos vá colocando a farinha de trigo, até que fique uma massa de boa consistência. Faça os pães, deixe crescer e leve ao forno regular.

### **Pão Brasil**

**Ingredientes-** 1 pires de farinha de milho, 1 pires de polvilho doce, ½ garrafa de leite, 1 xícara (chá) de gordura, sal, erva-doce e ovos para dar o ponto.

**Como fazer-** Peneire a farinha de milho e misture com o polvilho. Escalde com o leite e adicione a gordura, o sal e a erva-doce e misture bem. Vá colocando ovos até o ponto de pingar. Unte uma assadeira, com manteiga e pingue os pãezinhos. Asse em forno quente.

### **Pão de Cará**

**Ingredientes-** 2kg de farinha de trigo, 1 garrafa de leite, 6 ovos, 1 xícara (chá) de gordura, 1 colher (sopa) de açúcar, 1 colher (sopa) de sal, 1 prato de cará cozido e peneirado.

**Como fazer-** No dia anterior, prepare o fermento, com ½ kg de farinha de trigo. No dia seguinte, junte o leite, os ovos, a gordura, o açúcar e o sal e mexa bem. Adicione o cará cozido e o 1,5 kg de farinha de trigo e amasse bem. Faça os pães e deixe crescer. Asse em forno quente.

### **Pão de Cará e Polvilho**

**Ingredientes-** 2 pratos de cará cozido e passado em peneira, 2 pratos de polvilho, ½ kg de gordura, 2 gemas, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colher (sopa) de sal, erva-doce e leite.

**Como fazer-** Misture todos os ingredientes, deixando o leite para colocar aos poucos até acertar a massa. Sove bem, faça os pães, deixe descansar por uma hora e leve em forno quente.

### **Pão Chinês**

**Ingredientes-** 1 prato de farinha de trigo, 12 ovos, 1 garrafa de leite, 1 prato de açúcar, 6 colheres (sopa) de gordura, 2 colheres (sopa) de manteiga, 1 colher (sopa) de sal, erva-doce e canela, farinha de trigo para dar ponto e passas.

**Como fazer-** Faça o fermento com 1 prato de farinha de trigo. No dia seguinte, batas os ovos e coloque na massa. Adicione também os outros ingredientes. Vá colocando o trigo para dar ponto até que fique uma massa de consistência branda. Sove bem em pequenos pedaços. Faça pequenas tranças e coloque as passas no meio, deixando em formato de pequenos pães. Deixe crescer e asse em forno regular. Depois de assado, enquanto estiver quente, passe uma calda regular por cima.

#### **Pão de Coalhada**

**Ingredientes-** 1 copo de coalhada, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colher (sopa) de fermento, 1 colher (sopa) de sal, farinha de trigo para acertar a massa.

**Como fazer-** Misture todos os ingredientes, menos a farinha de trigo, mexendo bem. Vá colocando o trigo e acertando a massa até o ponto de fazer os pãezinhos. Coloque em assadeira e leve em forno quente.

#### **Pão Folhado**

**Ingredientes-** ½ kg de farinha de trigo para fermento, 8 ovos, 1 garrafa de leite, sal a gosto, 1 colher (sopa) de açúcar, 2 colheres (sopa) de manteiga, 6 colheres (sopa) de gordura e farinha de trigo para acertar a massa.

**Como fazer-** Um dia antes, faça o fermento com o ½ kg de farinha de trigo. No dia seguinte, junte os ovos, o leite, o sal, o açúcar, manteiga, a gordura e misture bem. Vá adicionando, aos poucos, farinha de trigo para acertar o ponto da massa. Sove bem e corte em dez pedaços, abrindo o folhado em quadrado. Passe manteiga em cada um e dobre a ponto para dentro, abrindo novamente. Repita a operação por três vezes. Faça os pães, deixe crescer e asse em forno quente.

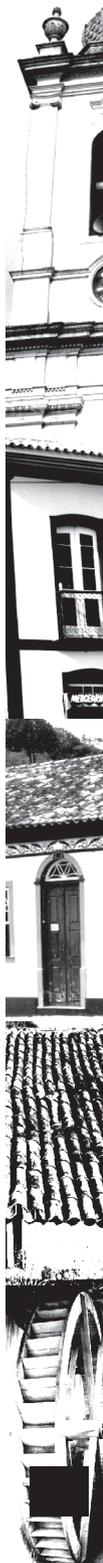
#### **Pão de Leite**

**Ingredientes-** 1/2 kg de farinha de trigo para o fermento, 1,5 kg de farinha de trigo, 4 ovos inteiros, 4 gemas, 1 prato raso de banha, sal a gosto e leite para amassar.

**Como fazer-** Faça o fermento com o ½ kg de farinha de trigo. No dia seguinte, adicione os ovos, as gemas, a banha derretida e fria, o sal e o 1,5 kg de farinha de trigo. Misture tudo e vá acertando o ponto da massa com o leite. Faça os pães, deixe crescer e asse em forno quente.

#### **Pão Jacarehy**

**Ingredientes-** 1 kg de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de fermento





de cerveja, 1 garrafa de leite, 6 ovos, 1 colher (sopa) de manteiga, sal a gosto, erva-doce, 2 xícaras (chá) de açúcar.

**Como fazer-** Numa bacia coloque a farinha de trigo e adicione todos os ingredientes, batendo bem até arrebentar olhos. Coloque toda a massa numa forma untada, deixe crescer por duas horas e leve em forno quente.

### **Pão de Ovos**

**Ingredientes-** ½ kg de farinha de trigo, 4 colheres (sopa) de fermento de cerveja, água morna, 8 ovos, 1 garrafa de leite, 2 colheres (sopa) de açúcar, 6 colheres (sopa) de gordura, sal a gosto, farinha de trigo para acertar a massa.

**Como fazer-** Misture o ½ kg de farinha de trigo e o fermento de cerveja com água morna. Bata bem, deixando a massa em ponto mole. Descanse para crescer. Junte os ovos, o leite, o açúcar, a gordura e o sal e bata tudo muito bem. Aos poucos vá juntando a farinha de trigo e sovando até a massa ficar consistente. Corte em pequenos pedaços, sove, faça os pães e leve para assar em forno quente por duas horas.

### **Rosquinha de Aguardente**

**Ingredientes-** ½ kg de farinha de trigo, 4 colheres (sopa) de açúcar, 2 colheres (sopa) de banha, 2 colheres (sopa) de

manteiga, 2 colheres (sopa), rasa, de amoníaco, 5 ovos, 1 xícara (chá) de aguardente e 1 pitada de sal.

**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar, adicione o restante dos ingredientes e amasse bem, deixando em ponto mole. Faça as rosquinhas e asse em forno médio.

### **Rosquinha Appreciada**

**Ingredientes-** ½ kg de farinha de trigo para o fermento, feito de véspera. 2 kg de farinha de trigo, 8 ovos, 4 claras, 2 colheres (sopa) de manteiga, 4 colheres (sopa) de gordura, 1 xícara de leite, 1 colher (sopa) de sal e açúcar a gosto.

**Como fazer-** Bata os ovos com a clara e o açúcar. Misture o fermento, a manteiga, a gordura, o leite, o sal e misture bem. Por último vá adicionando a farinha de trigo, sovando bem até ponto de massa firme. Faça as rosquinhas, deixe crescer e leve ao forno médio.

### **Rosquinha de Araruta**

**Ingredientes-** ½ kg de araruta, ½ kg de polvilho doce, ½ kg de açúcar, 300g de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colher (sopa) de banha, 3 ovos, e sal a gosto.

**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar e adicione os outros ingredientes. Com água acerte o ponto da massa. Deixe descansar, faça as rosquinhas e leve para assar em forno médio.

### **Rosquinha de Manteiga**

**Ingredientes-** 1 kg de farinha de trigo, ½ kg de açúcar, 6 ovos, 3 colheres (sopa) de manteiga, 1 colher (café) de sal, 1 colher (café) de amoníaco e 1

xícara (chá) de leite.

**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar, desmanche o amoniaco no leite, adicione e mexa bem. Junte os outros ingredientes e amasse bem, deixando em ponto firme. Faça as rosquinhas, coloque em assadeira untada e leve em forno quente.

### **Rosquinha Doce**

**Ingredientes-** 1 prato de farinha de trigo feito fermento de véspera, 8 ovos, 1 prato de açúcar, 1 garrafa de leite, 1 colher (sopa) de bicarbonato, 1 colher (sopa) de sal, 1 colher (sopa) de manteiga e 2 colheres (sopa) de banha e farinha de trigo para dar ponto.

**Como fazer-** Faça o fermento de véspera. Na hora de fazer as rosquinhas, adicione todos os ingredientes ao fermento, misture bem a vá colocando a farinha de trigo, para deixar a massa em ponto firme. Sove bem, faça rosquinhas, coloque em forma untada e asse em forno médio. Pode-se deixar torrar.

### **Rosquinha Jacarei**

**Ingredientes-** ½ kg de farinha de trigo, ½ kg de polvilho doce, ½ kg de farinha de arroz, ½ kg de araruta, ½ kg de açúcar, 250g de manteiga salgada e ovos para amassar.

**Como fazer-** Misture o trigo, o polvilho, a farinha de arroz, a araruta e o açúcar. Adicione a manteiga e mexa bem. Por último vá colocando os ovos e sovando, até que a massa fique em ponto firme. Faça as rosquinhas e asse em forno quente.

### **Rosquinha Macia**

**Ingredientes-** ½ kg de farinha de trigo, 250 g de açúcar, 3 ovos, 3 claras, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 pires de gordura, 1 colher (café) de sal,

canela e cravo moído.

**Como fazer-** Batas os ovos com as claras e o açúcar, adicione os outros ingredientes, deixando o trigo por último para acertar a massa em ponto firme. Faça as rosquinhas e asse em forno médio.

### **Rosca de Rainha**

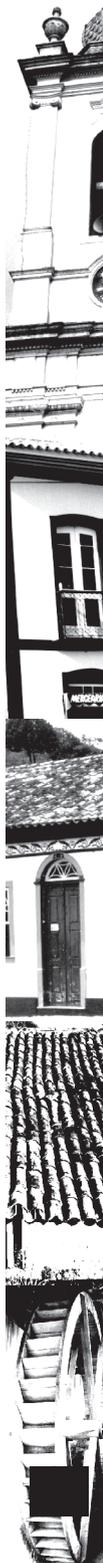
**Ingredientes-** 24 ovos, 1 prato raso de açúcar, 1 prato de farinha de trigo, 10 colheres (sopa) de fermento de cerveja, 12 colheres (sopa) de gordura, 12 colheres (sopa) de manteiga derretida, 1 colher (sopa) de sal e trigo para acertar o ponto da massa.

**Como fazer-** Bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar, o prato de farinha de trigo e o fermento. Bata tudo e deixe descansar. No dia seguinte junte a gordura, a manteiga e o sal e adicione, aos poucos, a farinha de trigo, amassando até em ponto firme. Sove muito bem e deixe crescer. Faça as rosas e asse em forno regular.

### **Rosquete**

**Ingredientes-** 1 prato de farinha de trigo para fermento. 14 ovos, 4 gemas, 8 colheres (sopa) de gordura, 4 colheres (sopa) de manteiga, 1 colher (sopa) de sal, farinha de trigo para dar ponto.

**Como fazer-** Com 1 prato de





farinha de trigo, faça o fermento e reserve. No dia seguinte, adicione os ovos, a gordura derretida, a manteiga e o sal e bata muito bem. Vá colocando o trigo, aos poucos, até o ponto de sovar. Depois de sovar bem, deixe descansar e faça as rosquetes. Passe uma a uma em água fervente, coloque em assadeira untada e leve em forno quente. Depois de assadas, passe açúcar por cima, enquanto estiver quente.

### Rosquinha de Sal

**Ingredientes-** ½ kg de farinha de trigo para o fermento, 1 xícara (chá) de gordura, 2 colheres (sopa) de manteiga, 1 garrafa de leite, 1 colher (sopa) de sal, 1 colher (sopa) de açúcar, 6 ovos e 1 ½ kg de farinha de trigo.

**Como fazer-** Faça o fermento e reserve. No dia seguinte bata os ovos com o açúcar e junte ao fermento, mexendo bem. Adicione a gordura, a manteiga, o leite e o sal e mexa bem. Junte por último a farinha de trigo, misturando tudo até em ponto de sovar. Deixe descansar para crescer. Faça as rosquinhas, coloque em assadeiras untadas leve ao forno brando, deixando torrar um pouquinho.

### Rosquinha Sem Ovos

**Ingredientes-** 1 ½ kg de farinha de trigo, ½ kg de açúcar, ½ kg de banha derretida, 1 colher (sopa) de bicarbonato, 1 copo de leite, uma pitada de sal.

**Como fazer-** Bata o açúcar, a banha derretida, o leite e o bicarbonato. Adicione o trigo e vá me-

xendo, deixando a massa em ponto firme. Faça as rosquinhas e asse em forno quente.

### Rosquinha Estefânia

**Ingredientes-** 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 2 xícaras (chá) de polvilho, 1 xícara (chá) de açúcar, 2 colheres (sopa) de manteiga, 1 colher de gordura e 4 ovos.

**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar, fazendo um creme. Adicione os outros ingredientes, misture e sove bem a massa. Faça as rosquinhas, coloque em assadeira untada e asse em forno quente.

### Rosquinha de Manteiga

**Ingredientes-** 1 kg de farinha de trigo, 1/2 kg de açúcar, 6 ovos, 3 colheres (sopa) de manteiga, 1 colher (café) de sal, 1 colher (café) de amoníaco e 1 xícara (chá) de leite.

**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar, fazendo um creme. Adicione a manteiga, o sal e o amoníaco dissolvido no leite e misture bem. Junte o trigo e amasse bem. Faça as rosquinhas, coloque em assadeira untada e asse em forno médio.

### Rosca de Natal

**Ingredientes-** 1/2 kg de farinha de trigo, 1 xícara de fermento de cerveja, 12 ovos, 1 prato de açúcar, 2 colheres (sopa) de manteiga, 1 colher (sopa) de sal, 2 colheres (sopa) de banha, 1 garrafa de leite (700 ml), passas gemas e açúcar cristal.

**Como fazer-** Misture a farinha de tri-



go e o fermento. Coloque água morna e amasse bem, deixando crescer por uma hora. Bata os ovos e adicione a massa, juntamente com os outros ingredientes. Use mais farinha de trigo, até o ponto de sovar. Faça os toletes grossos e forme a trança, colocando junto as passas. Passe a gema de ovo e polvilhe o açúcar cristal por cima. Leve ao forno quente.

### **Rosquinhas Para Chá**

**Ingredientes-** 250 g de açúcar, 200g de manteiga, 3 ovos, 1 colher (sopa) de amoníaco, erva-doce, canela em pó e maizena para dar ponto.

**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar fazendo um creme. Adicione os outros ingredientes e misture tudo muito bem. Vá juntando a maizena e amassando até o ponto de enrolar. Faça as rosquinhas, coloque em assadeira untada e asse em forno regular.

### **Rosquinha de Trigo**

**Ingredientes-** 1 kg de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de gordura, 6 ovos, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal, 1 xícara (sopa) de açúcar, 1 xícara (chá) de leite, 1 colher (sopa) de fermento de cerveja, cravo moído e canela em pó.

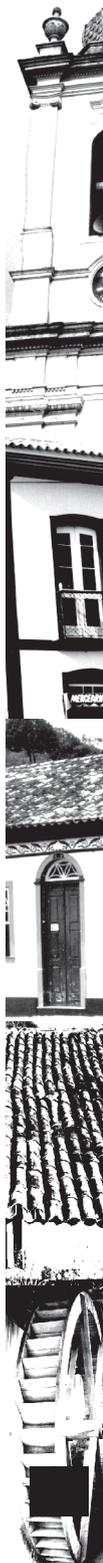
**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar e misture os outros ingredientes, usando a farinha de trigo para dar

ponto na massa. Faça as rosquinhas, deixe crescer por uma hora, coloque em forma untada e leve em forno quente para assar.

### **Rosquinha Econômica**

**Ingredientes-** 1 kg de farinha de trigo, 1/2 litro de leite, 1 ovo, 1 xícara (chá) de gordura, 1 pires de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga, 2 colheres (sopa) de amoníaco, sal a gosto.

**Como fazer-** Bata o açúcar com o ovo e a gordura. Adicione os outros ingredientes e amasse bem, deixando em ponto de massa. Faça as rosquinhas retorcidas, coloque em assadeira untada e asse em forno quente.





Fazenda do Porto

# PUDINS, SE- QUILHOS E GELÉIAS





### **Pudim Glória dos Bem Casados**

**Ingredientes-** ½ kg de açúcar, 250g de trigo, 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal, 1 xícara (chá) de leite de coco e 9 ovos.

**Como fazer-** Com o açúcar faça uma calda em ponto de espelho e deixe esfriar. Adicione os ovos e mexa bem. Junte a manteiga, o leite de coco e por último, aos poucos, a farinha de trigo. Misture tudo muito bem, coloque em assadeira untada com manteiga e asse em forno brando.

### **Pudim Moça Bonita**

**Ingredientes-** 12 gemas, ½ kg de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal, 1 xícara (chá) de leite de coco.

**Como fazer-** Bata as gemas com o açúcar, fazendo um creme. Adicione a manteiga e o leite de coco e misture bem. Unte forminhas de alumínio, coloque a massa e leve para assar em forno brando.

### **Pudim de Coco**

**Ingredientes-** 1 kg de açúcar, 1 coco ralado, 12 gemas, 2 pires de queijo ralado, 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal, 2 pires de farinha de trigo.

**Como fazer-** Faça uma calda do açúcar. Quando estiver em ponto de espelho, coloque o coco ralado e as gemas, mexendo sempre. Deixe no fogo o suficiente para cozinhar as gemas. Depois de esfriar junte o queijo, a manteiga e a farinha de trigo e bata tudo muito bem. Coloque em assadeiras untadas com manteiga e leve para assar em forno regular.

### **Pudim Menina**

**Ingredientes-** 1 pires de coco ralado, 4 ovos, 6 colheres (sopa) de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal, 1 colher (sopa) de farinha de trigo.

**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar, fazendo um creme. Adicione o coco ralado e a manteiga e misture bem. Coloque a farinha de trigo e bata tudo muito bem. Unte forminhas, coloque a massa e leve para assar em forno brando.

### **Pudim Brasileiro**

**Ingredientes-** 1 garrafa de leite, 5 ovos, 1 pires de queijo ralado, 1 colher (sopa) de manteiga, 2 pires de farinha de trigo, 2 pires de açúcar.

**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar, fazendo um creme. Adicione os outros ingredientes e misture muito bem. Coloque em assadeiras untadas e leve ao forno regular.

### **Pudim Gelado**

**Ingredientes-** ½ kg de açúcar, baunilha, 1 colher (sopa) de manteiga, 10 gemas e 1 colher (sopa) de maizena .

**Como fazer-** Com o açúcar faça uma calda grossa, aromatize com a baunilha e retire do fogo. Estando morna adicione a manteiga, as gemas e a maizena e bata bem. Queime o açúcar em uma forma redonda, coloque a massa e leve para cozinhar em banho-maria.

### **Pudim de Laranja**

**Ingredientes-** Caldo peneirado de duas laranjas, 12 colheres (sopa) de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colher (sopa) de farinha de trigo, 6 gemas de ovos e 3 claras.

**Como fazer-** Bata os ovos e as claras com o açúcar, fazendo um creme. Adicione a manteiga, e o caldo de laranja e mexa bem. Por último coloque a farinha de trigo e bata bem. Unte uma forma redonda com manteiga sem sal, coloque a massa e cozinhe em banho-maria.

### **Pudim de Ovos**

**Ingredientes-** Calda de ½ kg de açúcar, 15 gemas batidas, 2 colheres (sopa) de manteiga.

**Como fazer-** Coloque o açúcar numa panela e leve ao fogo. Estando em ponto de pasta, retire do fogo e quando estiver morna bata as gemas com a manteiga e vá juntando lentamente, mexendo sempre. Estando bem misturado, coloque em assadeiras untadas com manteiga e leve ao forno brando.

### **Pudim de Banana**

**Ingredientes-** 1 pires de banana da terra cozida e passada em peneira, ½ kg de açúcar e 12 ovos, 1 pires de farinha de trigo, cravo e canela em pó, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 pires de queijo ralado.

**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar, como para pão de ló. Adicione a banana amassada, a farinha de trigo, o cravo e a canela, a manteiga e o queijo. Misture tudo muito bem, coloque numa assadeira untada com manteiga e leve ao forno médio.

### **Pudim de Mandioca**

**Ingredientes-** 1 prato de mandioca ralada, 1 coco ralado, 1 colher de manteiga sem sal e 1 colher (café) sal, açúcar a gosto e gemas de ovos.

**Como fazer-** Usando um escorredor, lave bem a mandioca ralada, até sair todo o leite da massa. Coloque 1 xícara (chá) de água quente no coco ralado, mexendo bem e retirando todo o leite. Misture esse leite na mandioca, adicione a manteiga, o sal e o açúcar e mexa bem. Vá colocando gemas de ovos e mexendo, até ficar com consistência de pudim. Unte uma assadeira com manteiga sem sal, coloque a massa e leve em forno quente.

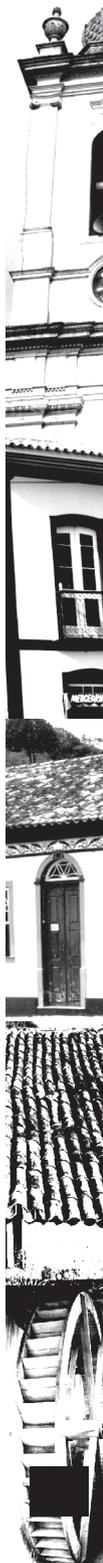
### **Pudim de Frutas**

**Ingredientes-** 2 colheres (sopa) de açúcar, 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal, ½ garrafa de leite, casca de limão verde, canela em pó, farinha de trigo para dar consistência e doce de qualquer fruta.

**Como fazer-** Misture bem o leite com o açúcar e adicione o sal, a manteiga, a canela e a casca de limão. Mexa bem e leve ao fogo até abrir fervura. Passe em peneira fina e vá adicionando farinha de trigo até ficar uma massa de boa consistência. Abra um folhado grosso e forre uma assadeira própria para torta. Coloque uma camada do doce escolhido e cubra com tiras da massa, formando xadrez. Leve ao forno por uma hora.

### **Pudim Mineiro**

**Ingredientes-** 1 prato de abóbo-





ra madura cozida e passada em peneira, 1 copo de leite, 6 gemas, açúcar a gosto, 1 cálice de vinho branco, 1 colher de manteiga sem sal, 1 pitada de noz moscada ralada, canela em pó e trigo para dar consistência a massa.

**Como fazer-** Bata o açúcar com as gemas e adicione o leite, a abóbora, o vinho, a manteiga a noz moscada e a canela em pó. Misture tudo muito bem e vá adicionando a farinha de trigo até dar uma consistência firme. Unte uma assadeira com manteiga sem sal, coloque algumas passas no fundo e por cima, a massa. Leve para assar em fogo médio.

#### **Pudim de Queijo**

**Ingredientes-** ½ kg de açúcar, 250g de farinha de trigo, 250g de queijo ralado, 1 colher (sopa) manteiga sem sal, 12 ovos.

**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar, fazendo um creme. Adicione a farinha de trigo, o queijo ralado, a manteiga e o sal. Misture bem, coloque em uma assadeira untada e leve para assar em forno médio.

#### **Pudim de Fatias de Pão**

**Ingredientes-** 1 pão de forma inteiro amanhecido, 1 copo d'água, 1 copo de vinho branco, açúcar, doce em massa a sua escolha, calda grossa. Para o creme, ½ garrafa de leite, 2 gemas, 1 colher (sopa) de manteiga, açúcar a gosto, 1 colher (café) de canela em pó.

**Como fazer-** Retire a casca e corte em fatias finas. Misture a água com o vinho e adoce a gosto. Faça uma calda grossa e unte uma assadeira. Coloque uma camada de fatias de pão e outra do doce escolhido, terminando com uma camada de pão. Faça um creme com o leite, a manteiga, a canela em pó e açúcar a gosto e despeje por cima. Leve para assar em forno médio.

#### **Pudim de Banana Nanica**

**Ingredientes-** 12 bananas nanicas, manteiga sem sal, 2 colheres (sopa) açúcar. Para cobertura, 1 pires de queijo ralado, 1 pires de açúcar, 1 colher (café) de canela em pó.

**Como fazer-** Corte as bananas em fatias de comprido. Unte uma assadeira com manteiga, polvilhe com açúcar e coloque uma camada de banana, e assim alternadamente. Misture o queijo, o açúcar e a canela em pó e coloque por cima. Asse em forno regular.

#### **Sequilha Admirável**

**Ingredientes-** 2 pratos de farinha de milho crua, 1 prato de polvilho doce, 1 prato de açúcar, 9 gemas, 1 pires de gordura, cravo, canela em pó e uma pitada de sal.

**Como fazer-** Bata as gemas com o açúcar, adicione a gordura, o cravo, a canela, o sal e o polvilho e misture bem. Junte a farinha de milho crua, misture e amasse bem. Faça os sequilhos e asse em forno brando.

### Sequilhos de Araruta

**Ingredientes-** ½ kg de araruta, ½ kg de polvilho, ½ kg de açúcar, 300g de farinha de trigo, 2 ovos, 1 gema, 1 pitada de sal, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colher (sopa) de banha derretida e leite para dar o ponto.

**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar e adicione os outros ingredientes (menos o leite), misturando bem. Vá adicionando o leite e amassando bem, até o ponto de enrolar. Faça os sequilhos, coloque em assadeira untada e asse em forno brando.

### Sequilho Argola de Maizena

**Ingredientes-** 250g de fubá mimoso, 250g de maizena, açúcar a gosto, 1 xícara (chá) de leite de coco e 1 pitada de sal.

**Como fazer-** Misture o fubá com a maizena e o açúcar. Adicione os outros ingredientes, deixando o leite por último para ir acertando a massa em ponto firme. Faça as argolas, coloque em assadeiras untadas e leve ao forno quente.

### Sequilho Delícia

**Ingredientes-** 4 claras, 4 xícaras (chá) de açúcar, 4 xícaras (chá) de polvilho refinado e o caldo de 1 limão.

**Como fazer-** Bata muito bem as claras com o açúcar e adicione o polvilho e o limão. Amasse bem, faça os sequilhos, coloque em assadeira untada e leve ao forno quente.

### Sequilho Beijo de Amor

**Ingredientes-** 1 prato de polvilho doce refinado ou passado em peneira fina, 2 colheres (sopa) de manteiga, 1 coco ralado, 2 ovos, açúcar a gosto, 1 pitada de sal.

**Como fazer-** Bata os ovos com o açúcar e adicione os outros ingredientes. Misture bem, amasse e faça os biscozinhos. Coloque em assadeiras untadas e leve em forno regular.

### Sequilho Forte

**Ingredientes-** 1 prato de fubá mimoso, 1 prato de polvilho, 1 prato de açúcar, 1 prato de gordura, 1 pitada de sal e ovos para acertar a massa.

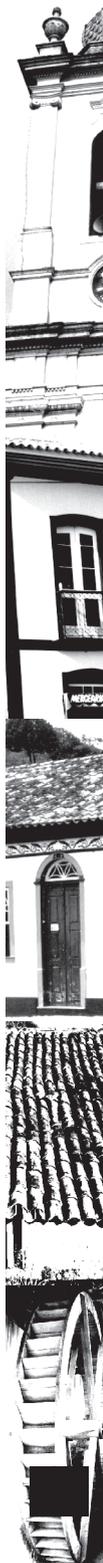
**Como fazer-** Misture o fubá, o polvilho, o açúcar, a gordura e o sal. Vá colocando os ovos e amassando, até acertar a consistência da massa. Faça os sequilhos, coloque em assadeira untada e leve ao forno quente.

### Sequilho Fortuna

**Ingredientes-** 6 gemas, 6 colheres (sopa) de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colher (café) de sal, 1 colher (café) de cravo moído, 1 colher (café) canela em pó, polvilho doce e araruta.

**Como fazer-** Bata as gemas com o açúcar até ficar branco. Junte a manteiga, o sal o cravo e a canela em pó e bata bem. Misture um pouco de polvilho doce com a araruta e vá colocando, aos poucos na massa, até ponto de enrolar. Sove bem a massa até ficar branca. Faça os sequilhos, coloque em assadeira untada e leve ao forno brando.

### Sequilho de Araruta





**Ingredientes-** 8 ovos, ½ kg de açúcar, 1 colher (café) de sal, 1 kg de araruta.

**Como fazer-** Bata bem os ovos com o açúcar e depois adicione os outros ingredientes. Sove bem, faça os sequilhos, coloque em assadeira untada e asse em forno brando.

### **Sequilho Maravilha**

**Ingredientes-** 6 ovos, ½ kg de açúcar, 1 colher (café) de sal, canela, cravo em pó e polvilho refinado.

**Como fazer-** Bata muito bem o açúcar com os ovos, como para pão de ló. Junte o sal, a canela e o cravo em pó. Junte, aos poucos o polvilho refinado, amassando bem até o ponto de enrolar. Faça os sequilhos, coloque em assadeira untada e leve ao forno brando.

### **Sequilho Raivoso**

**Ingredientes-** ½ kg de açúcar, 250g de manteiga sem sal, 3 ovos, 3 claras, caldo de um limão, canela em pó, cravo moído, polvilho refinado e araruta misturado em proporções iguais.

**Como fazer-** Bata os ovos e as claras com o açúcar. Adicione a manteiga, o caldo de limão, a canela e o cravo e misture tudo muito bem. Vá colocando a mistura de polvilho e araruta até o ponto de enrolar. Sove bem a massa, faça os sequilhos, coloque em assadeira untada e leve ao forno regular.

### **Sequilho Suspiro de Coco**

**Ingredientes-** 6 gemas, 250g de

açúcar, 250g de polvilho refinado, 250g de araruta, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal, 1 xícara (chá) de leite de coco.

**Como fazer-** Bata o açúcar com os ovos. Adicione, a araruta, a manteiga, o leite de coco e o sal e misture muito bem. Por último coloque o polvilho, aos poucos, e vá batendo. Deixe em ponto de suspiro, usando mais polvilho se necessário. Faça os sequilhos como pequenos suspiros, coloque em assadeira untada e leve ao forno quente.

### **Sequilho Vitória**

**Ingredientes-** 1/2 kg de farinha de trigo, 250g de araruta, 250 g de açúcar, 2 colheres (sopa) de manteiga, 10 gemas e 1 pitada de sal.

**Como fazer-** Bata as gemas com o açúcar, fazendo um creme. Adicione os outros ingredientes e misture bem. Abra a massa, corte os sequilhos, coloque em assadeira untada e leve ao forno quente para assar.

### **Geléia de Uvas**

**Ingredientes-** 1 kg de uvas pretas, 1

kg de açúcar, 1 litro de água.

**Como fazer-** Lave as uvas e retire as cascas. Coloque a polpa numa panela grossa e adicione o açúcar. Leve ao fogo e vá amassando com uma colher de pau. Acrescente a água e deixe cozinhar bem. Retire e passe num pano de prato, voltando ao fogo e deixando tomar ponto de ajuntar. Guarde em vidros.

### **Geléia de Goiaba**

**Ingredientes-** 3 dúzias de goiaba bem maduras, 4 litros de água, 1 kg de açúcar.

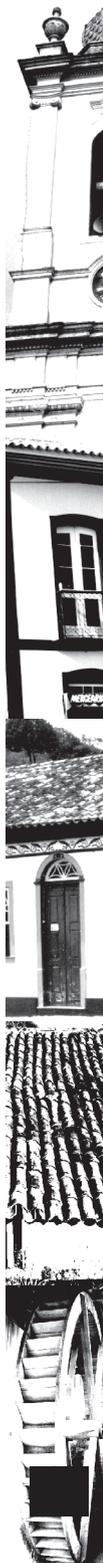
**Como fazer-** Lave e corte as goiabas em quatro, retirando as sujeiras. Numa panela grossa, coloque para cozinhar com a água. Estando completamente derretida, passe em uma peneira fina e depois num pano de prato, para sair somente o caldo. Volte ao fogo, juntando o açúcar e deixando ferver até dar ponto de ajuntar.

### **Geléia de Mocotó**

**Ingredientes-** 1 mocotó de boi, 1

copo de vinho, caldo de 1 limão, açúcar a gosto, 1 colher (sopa) de erva-doce, cravos, pedaços de canela, 1/2 nozmoscada, 1/2 folha de louro, 1 casquinha de limão verde, 6 claras.

**Como fazer-** Limpe o mocotó, abra ao meio, retire a gordura e descarte. Corte pelas juntas e coloque para cozinhar com bastante água. Quando estiver bem cozido, reduzido a dois litros de água, todo desmanchado, retire o óleo que fica por cima e descarte. Coe o restante do caldo numa peneira e depois num pano fino. Deixe esfriar e retire todo o óleo que ainda fica por cima. Adicione o vinho, o caldo de limão, açúcar a gosto, erva-doce, cravos moídos, pedaços de canela, a nozmoscada ralada, 1/2 folha de louro e 1 casquinha de limão verde. Misture tudo muito bem e adicione as claras batidas em neve. Leve ao fogo e deixe abrir fervura por três vezes. Retire, deixe esfriar e passe em pano de prato. Coloque o caldo em copos e leve à geladeira.

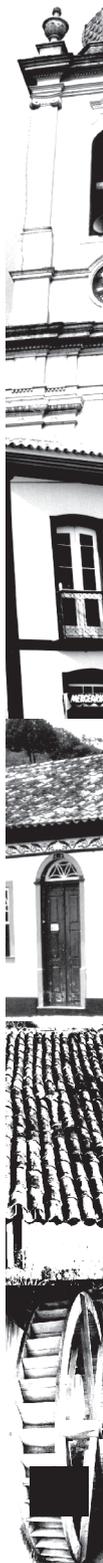




# ÍNDICE

## BOLOS E BROINHAS

Bolo Alice.....	.16	Bolo de Raspa de Mandioca.....	.20
Bolo de Amendoim .....	.16	Bolo de São João.....	.20
Bolo Amor.....	.16	Broinha Alemã.....	.20
Bolo de Arroz.....	.16	Broinha de Cará.....	.20
Bolo Baeta.....	.16	Broinha de Cará e Milho.....	.21
Bolo Baiano.....	.16	Broinha de Coco.....	.21
Bolo Brasileiro.....	.17	Broinha de Fubá Mimoso.....	.21
Bolo Chapéu de Padre.....	.17	Broinha de Polvilho.....	.21
Bolo Cinco Minutos.....	.17	Broinha de Queijo.....	.21
Bolo Coalhada.....	.17	Broinha de Mandioca.....	.21
Bolo de Compadre.....	.17	Broinha Republicana.....	.21
Bolo de Vinho.....	.18	BOLACHAS E BISCOUTOS	
Bolo Estrada de Ferro.....	.18	Bolacha de Pinga.....	.24
Bolo de Fécula de Batata.....	.18	Bolacha Americana.....	.24
Bolo Francês.....	.18	Bolacha de Araruta.....	.24
Bolo Inglês.....	.18	Bolacha de Calda.....	.24
Bolo de Queijo.....	.18	Bolacha de Coalhada.....	.24
Bolo Jacareí.....	.19	Bolacha de Coco.....	.24
Bolo de Maizena .....	.19	Bolacha Krakinel.....	.25
Bolo Mimoso.....	.19	Bolacha da Mamãe.....	.25
Bolo de Mandioca.....	.19	Bolacha da Roça.....	.25
Bolo de Mel.....	.19	Biscouto Amarelinho.....	.25
Bolo Princesa.....	.19	Biscouto de Cará.....	.25





..25
Biscouto Ana Rita.....
..25
B i s c o u t o            d e
Mandioca.....26
Biscouto Fofa.....
..26
Biscouto de Moça.....
..26
Biscouto de Nata.....
..26
Biscouto Pipoca.....
..26
B i s c o u t o   d e   P o l v i l h o
(1).....26
Biscouto de Polvilho(2).....
..27
Biscouto de Polvilho(3).....
..27
Biscouto de Polvilho(4).....
..27
Biscouto de Queijo.....
..27
Biscouto de Araruta.....
..27
BALAS E CREMES
Bala de Abacaxi.....
..30
Bala de Amêndoa.....
..30
Bala de Cacau.....
..30
Bala de Café.....
..30
Rebuçados.....
..30
Bala de Ovo.....
..30
B a l a   d e   O v o   c o m
Coco.....31
Bala de Leite.....
..31
Creme de Abacaxi.....
..31
C r e m e   A b a c a x i   c o m
Gelatina.....31
Creme de Abacate.....
..31
Creme de Coco.....
..31
Creme de Ameixa.....
..31

Creme de Limão.....32
Creme de Ovos.....32
Creme Maria.....32
Creme de Laranja.....32
Creme de Leite.....32
Creme Queijo Doce.....33
Creme Suspirando.....33
Creme de Milho.....33
Creme de Laranja e Maizena.....33
Creme de Leite/Gelatina .....33
Creme de Leite/Maizena.....33
DOCES E DOCINHOS
Caldas Espelho.....36
Calda Fio.....36
Calda Ajustar.....36
Calda Refinar.....36
Calda Quebrar.....36
Glacê de Cacau.....36
Glacê Cru.....36
Glacê Mármore.....36
Glacê de Leite.....36
Limão em Compota.....37
Fazendinha.....37
Doce de Leite Crespo.....37
Baba de Moça.....37
Fatias do Céu.....38
Papo de Anjo.....38
Fatias Douradas.....38
Cajuzinho de Abacaxi.....38
Doce de Melancia.....38
Rapadurinhas de Banana.....39
Goiabada Cascão.....39
Marmelada Vermelha.....39
Amanteigados.....39
Amores em Segredo.....40
Argolas de Maizena.....40
Bom Bocado de Queijo e Coco.....40
Bom Bocado de Queijo.....40
Bom Bocado de Mamão.....40
Beijinhos Dela.....41
Brevidade.....41
Bem Casados.....41
Cuscuz de Fubá.....41
Fatias do Céu.....41
Joanita.....42
Mãe Benta.....42
Fatias de Banana.....42
Madalena.....42
Massa Para Torta Doce.....42
Olhos de Nora.....43
Pastéis de Nata.....43
Pão de Ló.....43