

A MINHA COZINHA

Carla Cotrim

Bombons de Leite Condensado



Ingredientes (para 12 bombons)

- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 gemas • 2 latas de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de castanha-do-pará picada
- 300 g de chocolate meio amargo picado

Confeção:

Derreta o chocolate. Leve uma panela ao lume com o leite condensado, as gemas e a margarina, mexendo sempre até obter um creme que se soltar do fundo do recipiente. Deixe arrefecer e junte a castanha-do-pará. Faça bolinhas e banhe-as no chocolate derretido. Deixe secar e sirva.

Trufas de Chocolate com Café



Ingredientes:

- 1 tablete de chocolate preto
- 200 g de açúcar em pó
- 200 gr de manteiga sem sal
- 3 colheres (sopa) de rum ou whisky
- 4 colheres (chá) de café solúvel
- chocolate granulado q.b.

Confeção:

Leve o café ao lume juntamente com o chocolate partido aos bocados e o rum. Deixe derreter em lume brando, mexendo sempre. Retire do lume e deixe arrefecer um pouco. Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremoso e junte ao chocolate, misturando bem. Deixe arrefecer até que possa moldar a massa. Com as mãos untadas, faça bolas e passe-as no chocolate granulado.

Bombons de Maria-mole



Ingredientes: (para cerca de 50 bombons)

- 1 chávena (chá) de água
- 1 colher (chá) de baunilha
- 2 chávenas (chá) de açúcar
- 2 envelopes de gelatina em pó, sem sabor
- 350 g de chocolate de leite picado p/ a cobertura

Confeção

Unte um tabuleiro de 18 x 25,5 cm com óleo e reserve. Prepare a maria-mole, começando por colocar uma panela com a água em lume brando. Polvilhe a gelatina sobre a água, mexendo sempre até a dissolver completamente (cerca de 5 minutos).

Bata o açúcar com a gelatina

dissolvida e a baunilha, em velocidade alta, cerca de 15 minutos, ou até a obter uma mistura espessa. Coloque o preparado no

tabuleiro, cubra com película aderente e leve ao frigorífico para firmar (aproximadamente 30 minutos).

Trufas de Chocolate Branco



Ingredientes:

- 100 g de chocolate branco
- 2 colheres (sopa) de licor
- 250 g de chocolate preto
- 30 g de manteiga
- 400 ml de natas

Confeção: Leve ao lume o chocolate preto partido aos bocados, juntamente com a manteiga, a derreter em banho-maria. Deixe arrefecer um pouco; junte as natas e o licor, misturando bem. Leve ao frigorífico durante 30 minutos. Com auxílio de uma colher, faça pequenas bolas e coloque-as num tabuleiro forrado com folha de alumínio. Coloque no congelador até as trufas endurecerem. Entretanto, derreta o chocolate branco em banho-maria. Passe as trufas uma a uma pelo chocolate. Ponha-as numa grelha e deixe arrefecer um pouco. Com um garfo, levante o chocolate para formar

pequenos picos. Ponha as trufas em caixinhas de papel e leve ao frigorífico até ficarem consistentes.

Trufas de Maracujá



Ingredientes: (20 trufas)

Recheio

- ½ copo de suco de maracujá
- ½ lata de creme de leite •
- 2 colheres (sopa) de leite condensado
- 300 g de chocolate branco derretido
- 1 colher (chá) de manteiga
- 1 colher (sobremesa) de glucose de milho

Cobertura

- 200 g de chocolate de leite derretido

Confeção:

Derreta o chocolate branco em banho-maria, juntando depois os demais ingredientes do recheio. Mexa bem e deixe repousar no frigorífico durante 12 horas. Para a cobertura, derreta o chocolate. Modele as trufas e banhe-as no chocolate de leite

derretido. Deixe secar sobre uma grade e remova depois os excessos de chocolate dos bordos.

Trufas de Páscoa



Ingredientes: (15 trufas)

- 20 ml de rum / 200 g de fondant
- 200 g de manteiga / 450 g de chocolate preto
- raspas de chocolate p/ enfeitar

Confeção:

Bata a manteiga com o fondant até obter uma massa branca e fofa. Junte o chocolate tépido, bata mais um pouco e acrescente lentamente o rum. Espalhe chocolate derretido sobre papel manteiga. Corte pequenas placas ovais no tamanho desejado, revista-as com a massa e ponha no congelador durante 5 minutos. Cubra com o chocolate derretido e decore as trufas com raspas de chocolate.

Bombocas de Morango



Ingredientes:

Para a base

- bolachas de baunilha

Para o recheio • 1 pacote de gelatina de morango

- 250 ml de água a ferver
- 200 g de açúcar em pó
- 5 claras Para a cobertura
- 300 g de chocolate preto • formas redondas para bombons

Confeção:

Bata as claras em castelo e, quando já estiverem crescidas, junte-lhes o açúcar, aos poucos, continuando a bater até que fiquem bem firmes.

Leve ao lume, em banho-maria; quando começar a ferver, bata mais 10 minutos. Retire e reserve. Dissolva a gelatina de morango na água a ferver e mexa bem. Incorpore as claras em castelo na gelatina e envolva muito bem, mas com cuidado para não quebrarem. Coloque no frigorífico durante uma hora para arrefecer. Derreta 150 gramas de chocolate para a cobertura.

Deite-o depois nas formas e agite para que as paredes destas fiquem bem cobertas. Para eliminar o excesso, vire a forma ao contrário e deixe escorrer. Leve ao frigorífico até o chocolate

secar completamente. Quando o chocolate estiver bem seco, retire as formas e o recheio das bombonsas do frigorífico. Abóbora mecheira 250g de fermento de padaria 500g de leite 250g de farinha de chocolate até a jarra de 2/3. Passe bem as bolachinhas de baunilha na picadora e coloque um pouco em Sal, açúcar e canela q.b. Óleo para fritar Aguardente em cada um dos bombons. Derreta os restantes 150 gramas de q.b. Preparação: Descasque a abóbora, corte-a em pedacos e coza-a em água temperada com sal. Depois de cozida escorra-a e esmague-a com um garfo (se da forma. Leve ao congelador, pois o frio fará com que os bombons se descolem mais facilmente da forma. Corte o fermento por metade e junte à abóbora e envolva os bombons. Aos poucos, junte a farinha e vá amassando bem. Nota: Para fazer outro sabor basta trocar a gelatina. Adicione os ovos, um bocado de aguardente, o sumo e a raspa da laranja. Envolve tudo muito bem (se necessário use a batedeira). Deixe levedar até que se formem bolhas à superfície (entre 45 a 60 minutos). Aqueça o óleo. Quando bem quente, coloque a fritar umas colheradas da massa. Quando estiverem douradinhas, retire e escorra-as. Passe-as por uma mistura de açúcar e canela.

<http://momentosdocesenao.blogspot.pt> Doce de abóbora com e sem noz Ingredientes: 3 kgs de abóbora limpa 800 grs de açúcar amarelo 1 kgs de açúcar branco 1 laranja raspa e sumo 2 paus de canela 2 folhas de gelatina Preparação: Descascar e cortar a abóbora em pedacos. Colocar num tacho

grande e envolver o açúcar, deixar macerar cerca de 2 a 3h. Findo o tempo colocar os paus de canela e sumo e a raspa da laranja, levar ao lume e deixar ferver cerca de 1h. Retirar os paus de canela e reduzir a puré, levar novamente ao lume mais 30 min. Colocar as folhas de gelatina de molho em água fria. Findo os 30 min. misturar as folhas de gelatina e deixar ferver mais 1 min. Colocar o doce em frascos esterilizados, fechar de seguida, e vira-los de cabeça para baixo, deixar arrefecer. Em alguns frascos misturei noz picada grosseiramente, outros deixei simples.

<http://momentosdocesenaoso.blogspot.pt>