

# Receitas da Vovó

7º ANO - ESCOLA DA ILHA



# Bolo de Pudim

De Amanda Camatta Rangel

## INGREDIENTES

### Bolo:

- a) 3 Ovos;
- b) 3 Xícaras de farinha de trigo;
- c) 2 Xícaras de açúcar;
- d) 4 Colheres de margarina;
- e) 1 Xícara de leite;
- f) 1 Pitada de sal;
- g) 3 Colheres de fermento.



### Pudim:

- h) 3 Ovos;
- i) 1 Lata de leite condensado;
- j) Leite (a mesma medida da lata ).



## MODO DE PREPARO

Bata a manteiga com açúcar e os ovos por 5 minutos. Em seguida, coloque a farinha, o leite e o sal. Por último, acrescente o fermento e continue batendo. Caramelize a forma e coloque a massa. Bata no liquidificador os ingredientes do pudim. Coloque em cima da massa. A seguir, leve ao forno médio pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.

Está pronto para servir!



# Pavê de amendoim

De Clarice Camatta Rangel

## INGREDIENTES

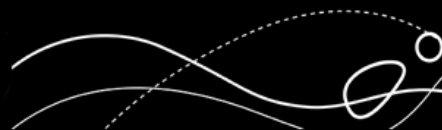
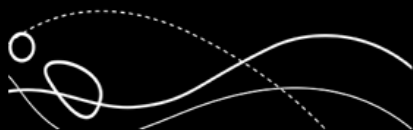
- a) 200g de amendoim torrado;
- b) 1 pacote de biscoito maisena (200g);
- c) 2 latas de leite condensado (cozinhe na panela de pressão por 30 minutos e deixe esfriar completamente);
- d) 2 latas ou 3 caixas de creme de leite.



## MODO DE PREPARO

Triture o amendoim no liquidificador e reserve alguns para decorar. Misture o biscoito quebrado e reserve. Junte o leite condensado com o creme de leite e misture bem. Em uma tija ou refratário transparente, intercale camadas de amendoim triturado com biscoito e creme, encerrando com amendoim e biscoito. Decore com amendoim e leve para gelar.

Está pronto para servir!



# *Bolo de Coco*

De José Felipe T. Araújo

## INGREDIENTES

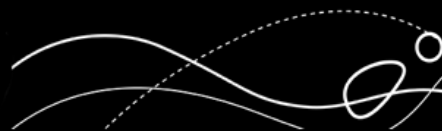
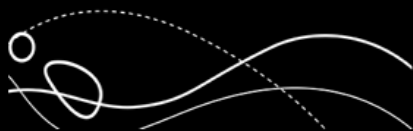
- a) 4 Ovos;
- b) 2 Xícaras de açúcar;
- c) 2 Xícaras de trigo;
- d) 2 Colheres de margarina (ou Manteiga);
- e) ½ Xícara de óleo;
- f) 1 Xícara de leite de coco;
- g) 1 Pacote de coco ralado;
- h) 1 Colher de fermento.



## MODO DE PREPARO

Primeiro na batedeira bata os ovos, açúcar, óleo e o leite. Adicione então o coco ralado e a farinha de trigo, e bata novamente para misturar. Logo em seguida, desligue a batedeira e coloque o fermento em pó. Misture com uma colher manualmente. Despeje a massa do bolo de coco em uma forma untada e enfarinhada. Dessa forma o bolo não vai grudar na fôrma.

Por fim, leve ao forno pré-aquecido 180° C, por 45 minutos ou até espetar um palito e sair limpo. Está pronto para servir!



# *Bolinho de Chuva*

De Sophia Orlandi dos Santos

## INGREDIENTES

- a) 2 Ovos;
- b) 1 Xícara de açúcar;
- c) 1 Xícara de  $\frac{1}{2}$  de farinha de trigo;
- d) 1 Colher de chá de fermento em pó;
- e) 3 Colheres de sopa de açúcar;
- f) 1 Colher de sopa de canela;
- g) 1 Litro de óleo para fritar.

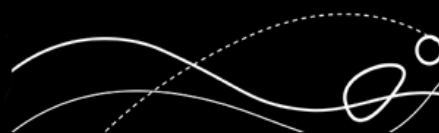
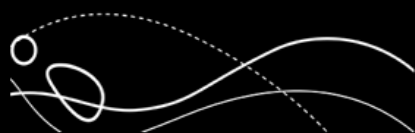




## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes até ficar uma massa mole e homogênea. Deixe aquecer uma panela com óleo para que os bolinhos possam boiar. Quando o óleo estiver bem quente (180°C) com uma colher comece a colocar pequenas quantidades de massa. Frite até que dourem por inteiro. Coloque os bolinhos sobre papel absorvente e depois passe-os no açúcar com canela.

Está pronto para servir!



# *Brigadeiro de Colher*

**De Luiza Batista Barbosa**

## INGREDIENTES

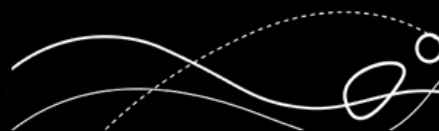
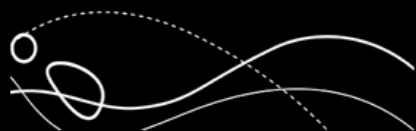
- a) 1 Caixa de leite condensado;
- b) 2 Colheres de sopa de Nescau (que é muito melhor que Toddy);
- c) 1 Colher de manteiga;
- d) 1 Caixa de creme de leite.

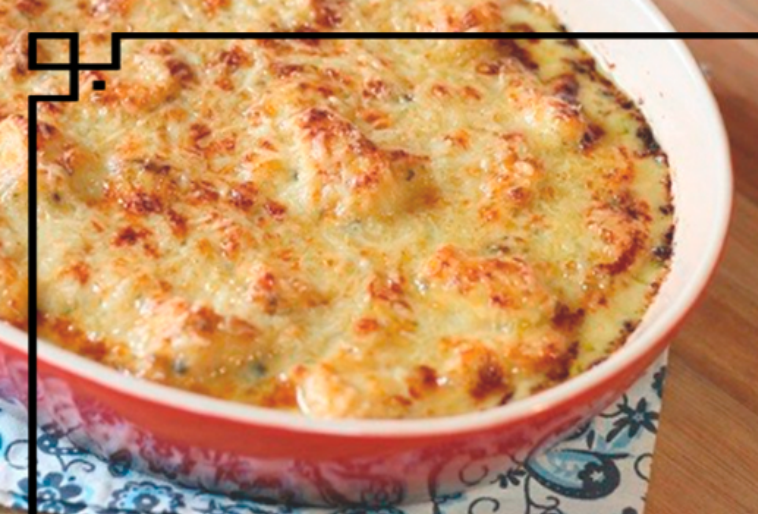


# MODO DE PREPARO

Ponha 1 caixa de leite condensado, acrescente 2 colheres de sopa de Nescau e 1 de manteiga na panela. Mexa até ficar no ponto de brigadeiro. A seguir, acrescente o creme de leite e misture.

Está pronto pronto para servir!





# *Frango Real*

*ao creme de queijos*

**De Livia de Oliveira Fiorot**

## **INGREDIENTES**

- a) 500g de batatas sem casca, cortadas em rodelas e aferventadas em água e sal;
- b) 1 kg de filé de peito de frango levemente temperado com sal, noz moscada e mostarda;

### **Molho:**

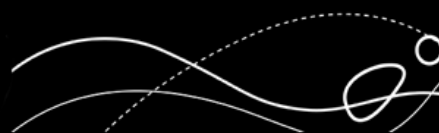
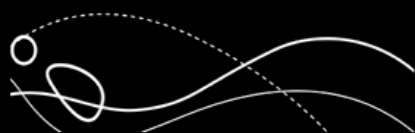
- c) ½ litro de creme de leite fresco sem bater,
- d) 1 pacote de sopa de queijo;
- e) 300g de requeijão cremoso (de baldinho);
- f) 1 colher de sopa de farinha de trigo;
- g) Sal, pimenta e temperos a gosto;
- h) 80g de queijo gorgonzola amassado com o garfo;
- i) 150 g de presunto cozido fatiado e cortado em tirinhas;
- j) ½ xícara de chá de parmesão ralado grosso.

## MODO DE PREPARO

Bata rapidamente todos os ingredientes no liquidificador e empregue na montagem do prato.

### Montagem do prato:

Unte um pirex retângular com manteiga. Coloque uma camada de batatas e, por cima, metade do molho. Coloque todo o frango (ainda crú). Adicione o presunto, o queijo gorgonzola e o restante do molho. Em seguida, salpique por cima o queijo parmesão ralado e coloque pedacinhos de requeijão cremoso. Leve ao forno a 200°C por 20 a 30 minutos até que esteja totalmente gratinado. Sirva com arroz branco e salada verde!



# Macarrão à Parisiense

De Eduarda Bazzarella

## INGREDIENTES

- a) 500g de macarrão (penne ou parafuso);
- b) 2 Xícaras de leite;
- c) ½ Caixinha de creme de leite;
- d) 1 Xícara de ervilha fresca;
- e) 200g de presunto;
- f) 100g de queijo parmesão;
- g) 1 Colher de sopa de margarina;
- h) 1 Cebola;
- i) 2 Colheres de sopa de farinha de trigo;
- j) 1 Colher de sopa de azeite;
- k) Sal e noz moscada a gosto.



## MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em 1 litro de água com sal. Para o molho, derreta a margarina. Adicione o alho amassado e refogue. Coloque o leite e o sal. Quando ferver, adicione a maizena diluída em um copo de leite. Depois de engrossar, junte o presunto, as ervilhas e as 200g de parmesão. Cozinhe por cerca de 5 minutos. Desligue e acrescente o creme de leite. Coloque o macarrão em uma refratária e cubra com o molho.

Está pronto para servir!

