**Bolo de chocolate:**

Ingredientes:

- sete ovos;

- duas chávenas de açúcar;

- duas chávenas de farinha;

- duas chávenas de chocolate em pó

- uma chávena de óleo;

- uma chávena de água a ferver.

- duas colheres de chá de fermento em pó

Modo de preparação:

1. Bate os ovos com o açúcar até ficar uma massa esponjosa;
2. Junta o chocolate, o óleo, a farinha, fermento e, por fim, a água a ferver.
3. Unta uma forma grande e leva ao forno bem quente e muda para a temperatura média ao colocar o bolo no forno.
4. Deixa cozer durante aproximadamente uma hora.

Cobertura:

- Duas colheres de manteiga;

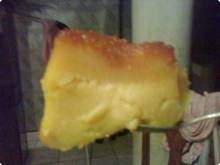
- duas colheres de açúcar;

- duas colheres de leite;

- duas colheres de chocolate.

Modo de preparação:

Junta todos os ingredientes num tacho e leva ao lume, mexendo sempre, até engrossar.

Bolo Pudim Pura Tentação

1h 30min

12 porções

ingredientes

* • 1 lata de leite condensado
* • a mesma medida da lata de leite
* • 4 ovos
* • 1 colher de sopa de amido de milho
* Bolo: • 1/2 xícara de açúcar
* • 1/2 de leite
* • 2 ovos
* • 3 colheres de sopa de óleo
* • 1 xícara de trigo com fermento
* Calda: • 1 xícara de açúcar
* • 1/2 xícara de água quente

modo de preparo

Faça a calda com o açúcar e a água, da seguinte forma em uma panelinha coloque o açúcar para derreter

* Quando estiver todo derretido acrescente a água quente, tenha cuidado com o vapor para não se queimar
* Deixe cozinhando até derreter todos os pedaços do açúcar
* Coloque em uma forma de 25 cm de diâmetro, com furo no meio Pudim: 1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata
* Coloque na forma já caramelizada Bolo: 1. Primeiro bata as claras em neve, depois acrescente as gemas, o açúcar, o leite e o óleo e bata bem
* Por último acrescente o trigo
* Derrame o bolo delicadamente na forma em cima do pudim
* Leve para assar dentro do forno e em banho-maria, ou seja, coloque a forma do pudim dentro de uma outra forma maior com água dentro e tampe
* Asse por mais ou menos 1 hora, ou até o palito sair seco
* Deixe esfriar e desenforme

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/arroz-de-bacalhau/fd-791c6297-6ca5-5989-97b8-5a514c37f607)Arroz de bacalhau

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 10 porções |

INGREDIENTES

* 500 g de bacalhau dessalgado
* 300 g de brócolis em buquê
* 500 ml de azeite extravirgem
* 1 xícaras (chá) de arroz branco longo
* 1 xícara (chá) de arroz vermelho já cozido
* 2 dentes de alho picados
* 1 pimentão vermelho sem a pele cortado em tiras
* 1 pimentão amarelo sem a pele cortado em tiras
* 1 cebola pequena picada
* 1 folha de louro
* Caldo de peixe artesanal, sal e pimenta-do-reino a gosto

PREPARAÇÃO

* 1Corte o bacalhau em pedaços, coloque em uma panela e cubra com azeite.
* 2Leve ao fogo bem baixo, cozinhe por 15 minutos, escorra e resfrie.
* 3Elimine a pele e as espinhas e desmanche o bacalhau em lascas; reserve.
* 4Em uma panela, aqueça 2 colheres (sopa) do azeite utilizado no cozimento, doure o alho e, em seguida, a cebola.
* 5Frite o arroz, junte o caldo de peixe aquecido e a folha de louro.
* 6Abaixe o fogo e cozinhe até secar quase todo o líquido.
* 7Em uma frigideira, aqueça 1 colher (sopa) do azeite do cozimento e salteie os legumes e o bacalhau.
* 8Incorpore o preparo aos arrozes, acerte os temperos e sirva em seguida.

# Bolo de suspiroBolo de suspiro

**Rendimento:** 10 porções

**Dificuldade:** Médio

### Ingredientes:

**Merengue:**  
. 6 claras  
. 3 pitadas de cremor tártaro (à venda nos supermercados)  
. 1 xícara (chá) mais 1 colher (sopa) de açúcar peneirado  
   
**Recheio:**  
. 4 colheres (sopa) de açúcar  
. 1 xícara (chá) de framboesas   
. 1 xícara (chá) de morangos  
. 1 litro de chantili  
. Frutas frescas para decorar

### Modo de preparo:

**Merengue:** bata as claras até começarem a espumar. Junte o cremor tártaro e bata mais até formar picos firmes. Misture aos poucos metade do açúcar, uma colher (sopa) de cada vez, e continue batendo até ficar liso. Adicione o restante do açúcar e misture até ficar homogêneo. Desenhe um círculo de 23 cm de diâmetro em três assadeiras forradas com papel-manteiga. Espalhe 1/3 do merengue no interior de cada círculo e, com o saco de confeitar com um bico de estrela, decore a borda dos discos. Asse em forno baixo preaquecido por 3 horas aproximadamente ou até que estejam firmes. Desligue o gás e deixe os merengues dentro do forno até esfriarem completamente.  
   
**Recheio:**divida o açúcar em duas partes. Amasse a framboesa e o morango separadamente e misture uma parte do açúcar com cada fruta. Junte 1/3 do chantili a cada fruta e reserve.  
   
**Montagem:**espalhe o creme de framboesa sobre um disco e cubra com outro. Ponha o creme de morango e cubra com o último disco. Finalize com o chantili e as frutas.  
   
**Dica:** deixe a porta do forno ligeiramente aberta enquanto o suspiro assa.

# Bolo Pudim Maravilha

### Bolo-pudim-maravilhaingredientes

#### Bolo

* 3 ovos
* 3 xícaras de trigo
* 2 xícaras de açúcar
* 4 colheres de margarina
* 1 xícara de leite
* 1 pitada de sal
* 3 colherzinhas de fermento

#### Pudim

* 3 ovos
* 1 lata de leite condensado
* A mesma medida da lata de leite

### modo de preparo

Bata a manteiga com o açúcar e os ovos, por 5 minutos

Depois coloque a farinha e o leite, o sal e por último o fermento, continue batendo

Caramelize a forma e coloque a massa

Bata no liquidificador os ingredientes do pudim

Coloque em cima da massa

Leve ao forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 30 minutos.

# Bolo de tangerinaBolo de tangerina

**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 12 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 268 por porção

### Ingredientes:

· 2 tangerinas médias  
· 2 xícaras (chá) de açúcar  
· 3/4 de xícara (chá) de óleo  
· 3 ovos  
· 3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
· 1 colher (sopa) de fermento em pó

**Calda:**  
· 1/2 xícara (chá) de açúcar  
· 2 xícaras (chá) de suco de tangerina

**Para polvilhar:**· 1/3 de xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

**Para decorar:**  
· 1 xícara (chá) de açúcar  
· 1/2 xícara (chá) de água  
· 1 colher (sopa) de vinagre  
· 1 tangerina descascada e separada em gomos

**Acessório:**· Forma de bolo inglês de 12 x 28 cm untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo

### Modo de preparo:

Aqueça o forno em temperatura média. Lave as tangerinas e corte-as em pedaços. Retire as sementes e coloque a fruta no liquidificador. Bata até obter um purê homogêneo. Junte o açúcar, o óleo, os ovos e bata por 1 minuto. Numa tigela, misture a farinha com o fermento e acrescente o creme de tangerina. Misture bem. Transfira a massa para a forma e leve ao forno por 40 minutos ou até dourar e, ao espetar a massa com um palito, ele saia limpo. Reserve.

**Calda:**  
Numa panela pequena, coloque o açúcar e o suco de tangerina e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até ferver. Deixe por 5 minutos e retire do fogo.

**Montagem:**  
Retire o bolo do forno e faça furos com um espeto. Derrame a calda ainda quente sobre o bolo e o desenforme sobre um prato. Polvilhe a superfície banhada com a calda e com o açúcar de confeiteiro. Reserve. Leve ao fogo médio o açúcar, a água e o vinagre e mexa até ferver e o açúcar se dissolver. Pare de mexer e deixe cozinhar até a calda ficar com a cor caramelo claro. Retire do fogo e espere 2 minutos. Com o auxílio de um garfo, mergulhe um gomo de cada vez na calda, retire e o coloque sobre uma superfície untada com manteiga. Deixe esfriar e endurecer. Retire com uma espátula e decore o bolo com os gomos antes de servir.

Bolo Pudim de Chocolate

6 porções

ingredientes

* 2 copos (tipo americano) de farinha de trigo
* 4 colheres (sopa) de cacau em pó
* 2 colheres (sopa) de fermento em pó
* 1/2 colher (sobremesa) de sal
* 1 1/2 copo (tipo americano) de açúcar
* 1 copo (tipo americano) de leite (temperatura ambiente)
* 6 colheres (sopa) de óleo (ou 60 ml)
* 1 colher (sopa) de essência de baunilha
* 1 copo (tipo americano) de açúcar mascavo (bem apertado no copo)
* 1 copo (tipo americano) de açúcar
* 1/2 copo (tipo americano) de cacau
* 3 copos (tipo americano) de água fervente

modo de preparo

1- Numa tigela coloque 2 copos (tipo americano) de farinha de trigo, 4 colheres (sopa) de cacau em pó, 2 colheres (sopa) de fermento em pó, 1/2 colher (sobremesa) de sal, 1 1/2 copo (tipo americano) de açúcar e misture bem com auxílio de uma colher de pau. Adicione 1 copo (tipo americano) de leite (temperatura ambiente), 6 colheres (sopa) de óleo (ou 60 ml), 1 colher (sopa) de essência de baunilha e bata até incorporar.

2- Num refratário retangular (30 cm por 24 cm) untado com manteiga despeje a massa e reserve.

3- Numa tigela misture 1 copo (tipo americano) de açúcar mascavo (bem apertado no copo), 1 copo (tipo americano) de açúcar, 1/2 copo (tipo americano) de cacau e delicadamente espalhe sobre a massa (reservada acima). Com ajuda de uma colher de sopa, despeje a água fervente na colher por cima do bolo, por toda a extensão da massa, tomando muito cuidado para não mexer nas camadas.

4- Leve a fôrma ao forno pré-aquecido a 180 graus por +/- 45 minutos ou até a massa soltar das bordas do refratário. Deixe esfriar por 30 minutos. Sirva a seguir.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/bacalhau-%c3%a0-eliseu/fd-d192bb19-de0f-568f-8c29-99fdbcb3afee)Bacalhau à Eliseu

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 4 porções |

INGREDIENTES

* 600 g de bacalhau cozido desfiado sem pele e espinhas
* 300 g de grão-de-bico cozido
* 2 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido
* 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
* 1 tomate maduro cortado em cubos
* Cebola em cubos e salsinha a gosto

PREPARAÇÃO

* 1Coloque numa panela o azeite, a cebola e deixe dourar.
* 2Coloque o tomate e deixe refogar, junte o grão-de-bico, o bacalhau e deixe refogar um pouco mais.
* 3Acrescente 5 xícaras (chá) de água e quando ferver, coloque o arroz e vá mexendo de vez em quando.
* 4Dica: se necessário, coloque mais água, pois o arroz deve ficar molhado.
* 5Enfeite com salsinha e sirva de imediato.

# Bolo de tangerina



**Preparo:** Médio (de 30 a 45 minutos)

**Rendimento:** 12 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 244 por porção

### Ingredientes

**Massa:**  
. 4 ovos   
. 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar   
. 4 colheres (sopa) de manteiga   
. 1/2 xícara (chá) de leite   
. 2 xícaras (chá) de farinha de trigo   
. 4 tangerinas picadas e sem a pele   
. 1 colher (sopa) de fermento   
  
**Calda:**  
. 1 xícara (chá) de açúcar   
. 1 xícara (chá) de suco de tangerina   
. 1 colher (sopa) de fermento em pó

### Modo de preparo

**Massa:** Bata os ovos com o açúcar, a manteiga e o leite, no liquidificador. Despeje esta mistura em uma tigela, acrescente a farinha, o fermento e as tangerinas picadas. Coloque em uma fôrma de 24 cm, com furo central, untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido a 180º C por 35 minutos aproximadamente ou até que, espetando um palito, ele saia seco.  
  
**Calda:**  
Leve o açúcar ao fogo e acrescente o suco de tangerina. Deixe ferver por 10 minutos ou até engrossar ligeiramente. Fure o bolo com um garfo e derrame a calda. Decore com gomos de tangerina sem a pele.

Bolo de Pudim com Gotas de Chocolate

1 hora

10 porções

ingredientes

* Bolo: 150 gr de margarina, 2 xícaras de chá de açúcar, 3 ovos, 3 xícaras de chá de farinha de trigo, 1 colher sopa de fermento e 2 xícaras de chá de leite ,1 xícara de chá de gotas de chocolate e 1/2 caixa de creme de leite.
* Pudim: 1lata de leite condensado, 350 ml de leite e 2 ovos.

modo de preparo

1) Em uma batedeira colocar a margarina e o açucar e bater até ao ponto de ficar fofinho. Apos acrescentará os 3 ovos e bater novamente. Colocar a farinha de trigo e as 2 xícaras de chá de leite e novamente bata na batedeira.apos fará reserva desse preparo na própria batedeira.

2) Separadamente em uma forma de bolo de canudo colocar açúcar e levar ao fogo baixo p fazer a calda. Com a calda pronta será também reservada.

3) No liquidificador irá colocar a lata de leite condensado, 295 ml de leite, os 3 ovos e bater por 3 minutos. Após irá colocar na forma que possui a calda( citada no item 2)

4) pegue o bolo reservado( item 1) e coloque 1 colher sopa de fermento e bata por 2 minutos. Após colocar a metade da xícara de gota de chocolate.

5) pegue a massa da batedeira e jogue em cima do pudim que esta na forma.

6),assar em forno médio 170 graus por 30 minutos e apos de assado eleve a temperatura p 200 graus por 20 minutos com finalidade de corar o bolo.

7) separadamente em uma panela fazer em banho Maria as gotas até dissolver apos acrescentar 1/2 caixa de creme de leite.

E por fim, desenforme o bolo e espalhe a calda de chocolate( item 7 ) por cima.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/bacalhau-%c3%a0-lagareiro/fd-5332c5ee-1a6c-5f8f-b899-d4a798ff8273)Bacalhau à lagareiro

INGREDIENTES

* 4 porções
* 800 g de lombo bacalhau
* 150 g de batata bolinha
* 150 g de brócolis americano
* 6 dentes de alho em lâminas
* 2 cebolas médias cortadas em meias-luas e fatiadas
* 1 colher (chá) de açafrão
* sal a gosto
* Azeite a gosto

PREPARAÇÃO

* 1Refogue cebola e alho em azeite, com o açafrão.
* 2Cozinhe os brócolis ao vapor; reserve.
* 3Leve o lombo de bacalhau ao forno juntamente com as batatas pré-cozidas (pequena fervura) e bastante azeite, por cerca de 25 minutos, a 240 oC.
* 4Quando o bacalhau estiver dourado, retire e acrescente o refogado de cebola e alho.
* 5Volte ao forno por mais 3 minutos.
* 6Retire e, finalmente, acrescente os brócolis cozidos ao vapor.

# Bolo delíciaBolo delícia

**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 12 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 391 por porção

### Ingredientes

**Massa**   
. 5 ovos   
. 1 xícara (chá) de açúcar   
. 2 xícaras (chá) de farinha de trigo   
. 4 colheres (sopa) de chocolate em pó   
. 1 colher (sopa) de fermento químico em pó   
. ½ xícara (chá) de manteiga derretida e fria

**Recheio e cobertura**. 3 xícaras (chá) de chantilly batido    
. Calda de chocolate a gosto

### Modo de preparo

**Massa**Na batedeira, bata os ovos com o açúcar por dez minutos. Pare de bater e misture a farinha já peneirada com o chocolate e o fermento, aos poucos, com um fouet. Por ultimo, misture a manteiga.

Coloque em uma forma alta com 24 cm forrada com papel-manteiga untado. Leve ao forno, preaquecido em temperatura média, por 35 minutos até assar. Depois de frio, corte ao meio  (no sentido horizontal) para rechear.

**Montagem**Ponha sobre o prato de servir uma camada de bolo. Cubra-a com o chantilly. Por cima, coloque a outra metade do bolo. Leve à geladeira até o momento de servir. Antes de servir, cubra com a calda.

**Dica**: umedeça de leve o bolo com gotas de leite de coco para facilitar a montagem.

# Bolo-Pudim-Brownie de Chocolate - Foto de Mais Você na TVBolo-pudim-brownie de Chocolate

1 hora

8 porções

### ingredientes

* 450 g de chocolate meio amargo picado
* 1 xícara (chá) de açúcar mascavo (160 g)
* ½ xícara (chá) de açúcar (100 g)
* ¾ xícara (chá) de café coado bem quente (180 ml)
* 200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente picada (1 tablete)
* 2 colheres (sopa) de cacau em pó (10 g)
* 8 ovos

#### Calda de Morango Cítrico

* 1 xícara (chá) de morango picado
* ¼ xícara (chá) de açúcar
* suco de 2 limões

### modo de preparo

1 - Num liquidificador coloque 450 g de chocolate meio amargo picado e bata até ficar em pequenos pedaços.

2 - Desligue o liquidificador adicione 1 xícara (chá) de açúcar mascavo e ½ xícara (chá) de açúcar, ligue o liquidificador e bata até misturar. Com o liquidificador ligado, acrescente ¾ xícara (chá) de café coado bem quente e bata bem até derreter o chocolate. Junte 200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente picada, 2 colheres (sopa) de cacau em pó e 8 ovos e bata até misturar.

3 - Num refratário quadrado (20 cm) despeje a mistura de chocolate e leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C por +/- 45 minutos. Retire do forno e sirva em seguida.

#### Modo de preparo da calda

1 - Numa panela coloque 1 xícara (chá) de morango picado, ¼ xícara (chá) de açúcar e suco de 1 ½ limão (reserve o suco de ½) e leve ao fogo médio até engrossar (+/- 5 minutos). Retire do fogo, esprema mais ½ limão e deixe esfriar. Sirva em seguida.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/bacalhau-%c3%a0-moda-portuguesa/fd-fbdfd312-9e86-5962-a0d3-81f26414f768)Bacalhau à moda portuguesa

|  |  |
| --- | --- |
| Duração | 1 h 10 min |
| Tempo de Preparo | 10 min |

SOBRE A RECEITA

Receita fácil de bacalhau ao forno com batatas, pimentões, tomates, palmitos e azeitonas que nunca sai de moda!

INGREDIENTES

* 1 quilo de bacalhau
* 3 pimentões (cores variadas)
* 3 tomates maduros
* 3 cebolas
* 10 batatas
* 6 palmitos
* Azeite de oliva (extravirgem é melhor)
* ¼ xícara de azeitonas
* 1 colher (sopa) de orégano seco

PREPARAÇÃO

* 1Retire a pele do bacalhau e deixe de molho em água por 24 horas na geladeira, trocando a água sempre (pelo menos 4 vezes).
* 2No dia de fazer o prato, encha uma panela grande com água e ponha o bacalhau já cortado em postas. Leve à fervura e retire o peixe assim que a água ferver. Na mesma água, cozinhe as batatas até ficarem macias (mas não desmancharem). Corte as batatas em fatias grossas.
* 3Descasque as cebolas, retire as sementes dos pimentões e corte todos os outros legumes em fatias razoavelmente grossas.
* 4Escolha um refratário que possa ir ao forno e unte com azeite. Faça uma camada com cada ingrediente: bacalhau, batata, pimentão, palmito, tomate e cebola. Regue tudo com o azeite, salpique o orégano por cima e espalhe as azeitonas. Leve ao forno médio (180) por 30 minutos.

# Bolo delícia de caramelo



**Preparo:** Médio (de 30 a 45 minutos)

**Rendimento:** 12 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 359 por porção

### Ingredientes

**Caramelo**  
. 2 xícaras (chá) de açúcar   
. 1 colher (chá) de gengibre ralado   
. 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal   
. 1 lata de leite condensado   
. 1/2 xícara (chá) de água

**Massa**  
. 4 ovos (claras e gemas separadas)   
. 1/2 xícara (chá) de açúcar,   
. 1/2 xícara (chá) de óleo   
. 1 xícara (chá) do caramelo   
. 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo   
. 1/2 xícara (chá) de amido de milho   
. Colher (sopa) de fermento em pó

### Modo de preparo

**Caramelo:**Em uma panela, derreta o açúcar e deixe dourar um pouco. Misture o gengibre, a manteiga e o leite condensado. Sem mexer e no fogo brando, deixe ferver até formar uma calda espessa. Desligue o fogo e misture a água. Deixe esfriar. Retire 1 xícara (chá) do caramelo para usar no preparo da massa e reserve o restante.

**Massa:** Na batedeira, bata as gemas com o açúcar, acrescente o óleo, o caramelo reservado, a farinha de trigo, o amido de milho e misture o fermento. Bata as claras em neve e misture delicadamente. Coloque em uma fôrma com furo central, untada com manteiga e asse no forno preaquecido a 180°C durante 35 minutos ou até que, espetando um palito, ele saia seco. Deixe esfriar, desenforme e sirva as fatias regadas com o caramelo restante.

**Dica:**Se preferir, prepare o caramelo sem o gengibre.

# Bolo Pudim

1h 40min

10 porções

### ingredientes

#### Pudim

* 1 lata de leite condensado
* a mesma medida da lata de leite
* 3 ovos
* 1 saquinho de coco ralado

#### Bolo

* 1 caixa de massa pronta para bolo (sabor coco)
* 3 ovos
* 1 xícara de leite
* 2 colheres (sopa) de margarina em temperatura ambiente

#### Calda

* 2 xícaras de açúcar
* 2 xícaras de água

### modo de preparo

#### Pudim

Bata todos os ingredientes no liquidificador durante 3 minutos.

#### Bolo

Coloque a massa pronta num recipiente. Coloque os três ovos, a margarina e vá adicionando o leite aos poucos até a massa ficar homogênea.

#### Calda

1º Coloque as 2 xícaras de açúcar para derreter sempre mexendo. Quando já estiver todo derretido adicione a água.

2º Coloque a calda em uma fôrma para pudim, acrescente a massa do pudim, e sobre o pudim coloque o bolo. O bolo irá afundar mas conforme ele for assando e ele vai ficar por cima e o pudim por baixo.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/truta-na-grelha/fd-ce0d6a57-c16b-517d-b69b-fb4010397c06)Truta na grelha

|  |  |
| --- | --- |
| Duração | 35 min |
| Tempo de Preparo | 15 min |
| Dificuldade | Gastronômico |

SOBRE A RECEITA

Quanto mais fresca a truta, melhor o sabor. Esta receita foi feita com uma truta pequena e rende uma porção, aumente a receita conforme necessário.

INGREDIENTES

* 1 truta pequena, limpa e sem cabeça
* 1 dente de alho fatiado
* 1 limão, cortado
* 1 raminho de manjericão fresco
* 1 raminho de alecrim fresco
* Sal e pimenta do reino moída a gosto

PREPARAÇÃO

* 1Preaqueça a churrasqueira em temperatura média-alta.
* 2Abra o peixe pela barriga e coloque o alho fatiado, as fatias de limão, o alecrim e o manjericão. Tempere com sal e pimenta. Embrulhe o peixe no papel aluminio e leve-o para à churrasqueira.
* 3Deixe o peixe cozinhando por 15 a 20 minutos em fogo direto. Retire as ervas e o limão. Segure o peixe pela espinha, e separe a carne com um garfo. Sirva com fatias de limão.

# Bolo delícia de chocolate



**Preparo:** Médio (de 30 a 45 minutos)

**Rendimento:** 12 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 248 por porção

### Ingredientes

. 3 ovos  
. 1/2 xícara (chá) de água  
. 1 xícara (chá) de açúcar  
. 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó  
. 1 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo  
. 1 colher (sobremesa) de fermento em pó. 1 lata de leite condensado  
. 2 colheres (sopa) de chocolate em pó  
. 1/4 de xícara (chá) de leite

### Modo de preparo

1. Bata as claras em neve e reserve.   
  
2. No liquidificador, bata as gemas, a água e o açúcar.   
  
3. Em uma tigela, misture o chocolate em pó, a farinha e o fermento.   
  
4. Junte a mistura do liquidificador e adicione delicadamente as claras batidas em neve.   
  
5. Coloque em uma forma de 22 cm de diâmetro untada com margarina. Asse no forno, preaquecido, a 180 ºC por 30 minutos.

6. Prepare a calda: no liquidificador bata o leite condensado, o chocolate em pó e o leite.   
  
7. Com um garfo, fure o bolo ainda quente e umedeça com um pouco da calda. Deixe amornar, desenforme e cubra com o restante da calda.

**Dica:** decore com raspas de chocolate ou chocolate granulado.

# Bolo Pudim

2 horas

10 porções

### ingredientes

#### Caramelo

* 8 colheres (sopa) de açúcar
* 8 colheres (sopa) de água

#### Pudim

* 1 lata de leite condensado
* 1 lata (a mesma medida) de leite
* 2 ovos
* 1 colher (sopa) de essência de baunilha

#### Massa

* 2 ovos
* 2 xícara de farinha de trigo
* 2 xícara de açúcar
* 4 colheres (sopa) de achocolatado
* 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
* 1 xícara de leite
* 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

### modo de preparo

#### Caramelo

1º Coloque o açúcar e a água numa fôrma de alumínio grande de buraco no meio e leve ao fogo médio até formar um caramelo.

2º Retire, espalhe o caramelo na fôrma, aguarde esfriar. Reserve.

#### Massa

1º Coloque os ovos, açúcar e a manteiga numa batedeira e bata em velocidade alta até formar um creme. Adicione o leite e o achocolatado até dissolver todo o chocolate, abaixe a velocidade e adicione a farinha aos poucos. Coloque o fermento e misture.

2º Espalhe no fundo da assadeira sobre o caramelo e reserve.

#### Pudim

1º Coloque todos os ingredientes do pudim no liquidificador, bata bem e despeje na fôrma sobre a massa.

2º Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por uma hora em banho-maria. Retire do forno e desenforme.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/salada-de-atum/fd-b4703c44-89ab-55fc-ab16-2190015d502b)Salada de atum

|  |  |
| --- | --- |
| Duração | 20 min |
| Tempo de Preparo | 20 min |

SOBRE A RECEITA

Salada de atum com ovo cozido, batata, pimentão, pepino, tomate e azeitona. Uma salada muito rica e saborosa!

INGREDIENTES

* 2 ovos cozidos
* 3 batatas grandes cozidas
* 3 tomates
* 1 pimentão verde
* 1 pepino
* 1/2 cebola
* 150 g de azeitona verde sem caroço
* 1 lata de atum, escorrido
* 50 ml de azeite extravirgem
* 50 ml de vinagre de vinho tinto
* Sal a gosto

PREPARAÇÃO

* 1Pique os ovos e todos os legumes e misture tudo numa tigela grande. Tempere com azeite, vinagre e sal a gosto e sirva.

# Bolo delícia de frutas vermelhas



**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 12 porções

**Dificuldade:** Médio

**Calorias:** 345 por porção

### Ingredientes

. 10 colheres (sopa) de farinha de trigo   
. 3 colheres (sopa) de chocolate em pó   
. 1 colher (chá) de fermento em pó   
. 5 ovos    
. 10 colheres (sopa) de açúcar   
. Farinha de rosca. 2 latas de leite condensado   
. 2 colheres (sopa) de manteiga   
. 1 colher (sopa) rasa de mel   
. 1/4 xícara (café) de leite   
. 3 caixas de morangos frescos picados (reserve alguns para decorar)   
. 1 caixa pequena de framboesa   
. 1 caixa de amoras

### Modo de preparo

1. Prepare a massa: em uma tigela, peneire a farinha de trigo, 1 colher (sopa) de chocolate e o fermento. Reserve.   
  
2. Bata as claras em neve e junte as gemas, uma a uma, sem parar de bater. Acrescente o açúcar, aos poucos, e desligue a batedeira.   
  
3. Com um garfo, misture delicadamente os ingredientes peneirados.   
  
4. Coloque em uma forma de 22 cm de diâmetro, untada com manteiga e enfarinhada com a farinha de rosca. Asse no forno, preaquecido, a 200 °C durante 30 minutos ou até que, espetando um palito, ele saia seco.

5. Prepare o recheio: em uma panela, misture o leite condensado, 2 colheres (sopa) de manteiga, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó, o mel e o leite. Leve ao fogo brando, mexendo sem parar até dar ponto de brigadeiro cremoso. Reserve.

6. Desenforme o bolo e corte em três discos.   
  
7. Recheie cada disco com uma camada generosa de brigadeiro e, por cima, espalhe as frutas vermelhas.   
  
8. Para finalizar, cubra com o brigadeiro restante e decore com as frutas reservadas.

**Dica:** consuma o bolo no mesmo dia.

# Bolo com Pudim

2h 30min

10 porções

### ingredientes

#### Bolo

* Faça o tipo de bolo da sus preferência.

#### Pudim

* 3 ovos
* 1 lata de leite condensado
* a mesma medida da lata de leite
* 1 colher de coco ralado.
* caramelize a forma com açúcar

### modo de preparo

Na forma coloque o açúcar e derreta. Bata o bolo e coloque na forma caramelizada. Bata o pudim e coloca em cima do bolo. Leve ao forno por 2 horas 30 minutos em banho maria.

Na hora do cozimento o pudim sobe ficando com a calda em cima dele. Fica uma delícia!

Bacalhau provençal

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 8 porções |

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/bacalhau-proven%c3%a7al/fd-dcea4639-a9fe-50cb-bc42-70f01a8778c1)INGREDIENTES

* 2 kg de postas de bacalhau demolhadas
* 1 kg de batatas bolinhas, cozidas com casca ao vapor, bem al dente, cortadas em rodelas
* 100 g de azeitonas pretas, sem caroço
* 100 g de azeitonas verdes, sem caroço
* 300 ml de azeite
* 100 ml de vinho branco seco ou vinho verde
* Folhas de louro
* Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

PREPARAÇÃO

* 1Em uma panela com água fervente temperada com pouco sal e 1 folha de louro, afervente as postas de bacalhau, por 5 minutos; escorra.
* 2Retire as espinhas maiores e a pele, se achar necessário. Distribua as postas em uma travessa refratária, regue com o vinho e tempere com pimenta-do-reino. Distribua as batatas e regue a metade do azeite.
* 3Leve ao forno quente (200 °C), preaquecido, por 15 a 20 minutos ou até esquentar bem; abra o forno e, com cuidado, espalhe por cima as azeitonas misturadas.
* 4Volte ao forno por mais 5 minutos. Retire do forno e regue o azeite restante.
* 5Decore com folhas de louro e sirva quente ou morno.

# Bolo Diamante Negro



**Preparo:** Médio (de 30 a 45 minutos)

**Rendimento:** 12 porções

**Dificuldade:** Médio

**Calorias:** 420 por porção

### Ingredientes

. 2 xícaras (chá) de açúcar  
. 4 colheres (sopa) de margarina  
. 4 ovos  
. 2 xícaras (chá) de leite  
. 1 xícara (chá) de chocolate em pó  
. 2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
. 1 colher (sopa) de fermento em pó  
. 1 lata de leite condensado  
. 1 lata de creme de leite sem soro  
. 170 g de chocolate Diamante Negro picado

### Modo de preparo

1. Para preparar a massa, aqueça o forno a 200ºC.

2. No liquidificador bata o açúcar, 3 colheres (sopa) de margarina, os ovos e o leite.

3. Misture o chocolate em pó, a farinha de trigo e o fermento.

4. Ponha em uma assadeira untada com margarina e leve para assar durante 45 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

5. Para o recheio e a cobertura, em uma panela ponha 1 colher (sopa) de margarina, o leite condensado e o creme de leite. Leve ao fogo e, sem parar de mexer, cozinhe até começar se soltar do fundo da panela. Deixe esfriar.

6. Corte o bolo ao meio, recheie com metade do creme e espalhe uma camada de chocolate Diamante Negro.

7. Ponha a outra parte do bolo, cubra com o restante do creme e do chocolate.

**Dica:** para o bolo ficar mais fofo, peneire a farinha e o fermento antes de colocá-los no liquidificador.

# Bolo Pudim

3 horas

11 porções

### ingredientes

#### Bolo

* 150 gr de margarina sem sal
* 1 xícara de açucar
* 1 xícara de leite
* 2 xícaras de trigo
* 1 xícara de chocolate em pó
* 3 ovos
* 1 colher de sopa de fermento

#### Pudim

* 3 ovos
* 1 lata de leite condensado
* 1 e 1/2 lata de leite (medida da lata de leite condensado)
* 1 colher de amido de milho

### modo de preparo

Bolo: na batedeira em velocidade média bata a margarina e o açucar ate formar um creme, depois vá adicionando os ovos um a um, o trigo, o leite e o chocolate em pó, depois adicione o fermento e apenas mexa com uma colher. Coloque a massa em uma forma de pudim já caramelizada (isso mesmo a massa em cima do caramelo).

Pudim: bata tudo no liquidificador e coloque na forma em cima da massa do bolo.

Leve para assar em banho maria por mais ou menos 50 minutos ou ate que o bolo esteja completamente por cima. Deixe esfriar e desenforme. Enquanto assa, o pudim iá descer passando pela massa do bolo e o bolo irá subir, assim quando você desenformar o pudim ficará por cima e o bolo embaixo.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/casquinha-de-bacalhau/fd-ae2022b2-908c-5df1-a5ad-1a204424a891)Casquinha de bacalhau

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 1 porções |

INGREDIENTES

* 100 g de bacalhau dessalgado desfiado60 g de queijo do reino
* 50 g farinha de rosca
* 25 g de cebola 20 g de pimentão vermelho
* 10 g de alho 10 g de salsinha
* 10 g de coentro5 g pimenta malagueta
* 100 ml leite de coco
* 30 ml de azeite de oliva30 ml azeite de dendê1 limão

PREPARAÇÃO

* 1Sue a cebola, continue a refogar com alho, pimentão, bacalhau desfiado e a pimenta em uma mistura de azeite de dendê e de oliva.
* 2Junte os cheiros verdes, leite de coco, queijo do reino ralado e espesse com a farinha de rosca.
* 3Disponha a mistura em uma casquinha de vieira ou em um refratário e esprema suco de limão sobre o preparo. Cubra com uma composição de queijo do reino e farinha de rosca. Leve ao forno até dourar.

# Bolo diet com iogurte



**Rendimento:** 12 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 289 por porção

### Ingredientes:

. 4 ovos  
. 1 xícara (chá) de adoçante próprio para forno e fogão  
. 3/4 de xícara (chá) de óleo  
. 1 copo de iogurte desnatado (200 g)  
. 3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
. 1 colher (sopa) de fermento em pó

### Modo de preparo:

Bata no liquidificador o ovo, o adoçante, o óleo e o iogurte desnatado. Deixe bater até formar uma mistura homogênea. Transfira para uma tigela e acrescente a farinha de trigo e o fermento, misturando bem. Coloque em forma de buraco no meio untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno preaquecido a 180oC por aproximadamente 30 minutos ou até que, ao espetar a massa com um palito, ele saia seco.  
   
**Dica:**Este bolo fica delicioso servido com  uma geleia diet.

# Bolo Pudim

1 hora

6 porções

### ingredientes

#### Bolo

* 5 ovos
* 2 xícaras (chá) de açúcar
* 1 xícara (chá) de chocolate em pó
* 1 xícara (chá) de água
* 3 xícaras (chá) farinha de trigo
* 1 colher (sopa) fermento em pó

#### Pudim

* 5 ovos
* 1 lata de leite condensado
* 1 vidro de leite de coco
* 2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
* 100g de coco ralado
* 1 colher (sobremesa) de amido de milho

#### Calda

* 1 xícara (chá) de açúcar
* 1/2 xícara (chá) de água

### modo de preparo

#### Calda

1º Coloque o açúcar e a água em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo por alguns minutos até obter um caramelo.

2º Espalhe em fôrma de 30cm de diâmetro de buraco no meio e reserve.

#### Pudim

No liquidificador bata todos os ingredientes do pudim e despeje na fôrma caramelizada.

#### Bolo

1º Bata no liquidificador os ovos, açúcar, chocolate, água e farinha até ficar homogêneo. Junte o fermento e misture delicadamente com uma colher.

2º Despeje sobre o pudim e leve ao forno medio pré-aquecido durante por 45 minutos, ou até assar e dourar levemente. Retire do forno, deixe esfriar e leve a geladeira por uma hora e desenforme. Sirva em seguida.

Salmão com Aspargos

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 6 porções |
| Tempo de Preparo | 1 h |

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/salm%c3%a3o-com-aspargos/fd-d0d6d0e0-dc0d-5e51-bf80-62fda8381fdc)

INGREDIENTES

* 1kg de salmão em filés
* Sal a gosto
* 1 pitada de pimenta-do-reino branca
* ¼ de xícara (chá) de óleo
* 1 batata grande cortada em cubos
* 1 batata doce pequena cortada em cubos
* 2 xícaras (chá) de aspargos frescos picados
* 1 cebola grande cortada em rodelas
* 1 xícara (chá) de azeitonas pretas
* 1 tablete de caldo de peixe

PREPARAÇÃO

* 1Tempere o salmão com o sal e a pimenta-do-reino e leve para grelhar até ficar dourado. Aqueça o óleo e refogue a batata e a batata doce por 10 minutos, mexendo de vez em quando. Acrescente os aspargos e cozinhe até que os legumes estejam macios. Junte a cebola, as azeitonas, o caldo de peixe, meia xícara (chá) de água e refogue até a cebola murchar. Desligue e sirva acompanhando o salmão.

# Bolo diet de maracujá



**Rendimento:** 12

**Dificuldade:** Médio

### Ingredientes:

. 3 gemas   
. 1/2 xícara de polpa de maracujá   
. 5 colheres de sopa de margarina   
. 2 xícaras de farinha de trigo   
. 3 claras em neve   
. 1 colher de sopa de fermento em pó   
. 1 1/2 xícara de adoçante para culinária

**Cobertura:**. Polpa de 1 maracujá   
. 4 colheres de sopa de adoçante para culinária

### Modo de preparo:

Bata as gemas com o adoçante e a margarina. Acrescente a polpa de maracujá (com as sementes) e misture bem. Junte a farinha de trigo e continue mexendo. Adicione as claras batidas e, por último, o fermento, misturando levemente. Coloque em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno brando. Para a cobertura, faça uma calda com a polpa de 1 maracujá batido e 4 colheres de sopa de adoçante para culinária, espalhe sobre o bolo e leve ao forno novamente por dez minutos aproximadamente, ou até que as sementes estejam crocantes.

# Bolo Pudim

6 porções

### ingredientes

#### Calda

* 1 xícara (chá) de açúcar
* 1/2 xícara (chá) de água

#### Pudim

* 4 ovos
* 1 lata de leite condensado
* 1 xícara (chá) de suco de laranja
* 1 colher (sobremesa) de amido de milho

#### Bolo

* 4 ovos
* 1 xícara (chá) de açúcar
* 1 xícara (chá) de leite
* 1 xícara (chá) de chocolate em pó
* 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
* 1 colher (sopa) de fermento em pó
* raspas de casca de laranja

### modo de preparo

#### Calda

1º Em uma panela, misture o açúcar e a água. Sem mexer, leve ao fogo médio até obter um caramelo.

2º Espalhe em uma fôrma com buraco central e reserve.

#### Pudim

No liquidificador, bata os ovos, o leite condensado, o suco de laranja e o amido de milho. Despeje na fôrma reservada.

#### Bolo

1º Bata as claras em neve, acrescente as gemas uma a uma e junte o açúcar. Bata bem, reduza a velocidade da batedeira, junte aos poucos o leite e o chocolate em pó. Misture bem e desligue. Adicione a farinha de trigo, o fermento e as raspas de laranja. Misture delicadamente.

2º Despeje sobre o pudim cuidadosamente e asse em banho-maria, no forno pré-aquecido a 200 graus por aproximadamente 50 minutos, ou até que espetando um palito saia limpo. Deixe esfriar bem e desenforme.

#### Dica

Você pode mudar o sabor do pudim, substituindo o suco de laranja por suco de maracujá ou leite de coco.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/bacalhau-%c3%a0-bairrada/fd-a059da3b-5ba9-5b02-8207-17015512cf40)Bacalhau à Bairrada

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 4 porções |

INGREDIENTES

* BACALHAU
* 1 kg de bacalhau dessalgado
* 50 g de alho
* 100 g de amêndoas tostadas com manteiga
* azeite de oliva extravirgem
* PURÊ DE MANDIOQUINHA
* 800 g de mandioquinha cozida passada na peneira
* 100 g de cebola
* 30 g de manteiga
* 250 ml de creme de leite fresco
* Caldo de legumes, louro, pimenta-do-reino branca e sal a gosto
* ARROZ DE BRÓCOLIS
* 4 flores de brócolis
* Arroz branco cozido e azeite de oliva a gosto

PREPARAÇÃO

* BACALHAU
* 1Escorra bem o lombo de bacalhau e passe-o no alho amassado com azeite de oliva. Grelhe, dos dois lados, em uma frigideira; reserve.
* PURÊ DE MANDIOQUINHA
* 1Refogue a cebola com a manteiga, acrescente a mandioquinha.
* 2Junte o caldo de legumes e os demais temperos.
* 3Finalize com o creme de leite.
* ARROZ DE BRÓCOLIS
* 1Mergulhe as flores de brócolis em água fervente e retire rapidamente.
* 2Dê um choque em água fria.
* 3Pique-os e acrescente azeite e arroz cozido.
* MONTAGEM
* 1Coloque em uma travessa o bacalhau salpicado com amêndoas e, se desejar, regue com fios de azeite.
* 2Sirva com o purê de mandioquinha e o arroz de bacalhau.

# Bolo doce de leite



**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 3

**Dificuldade:** Médio

**Calorias:** 537

### Ingredientes:

. 9 ovos   
. 1 2/3 de xícara (chá) de açúcar    
. 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada   
. 1 1/2 xícara (chá) de doce de leite

**Cobertura:**. 3 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro   
. 1/3 de xícara (chá) de leite

**Acessórios:**. Papel-manteiga   
. Saco de confeitar com bico liso

### Modo de preparo:

Bata bem os ovos, junte o açúcar e bata mais um pouco. Em seguida misture com cuidado a farinha. Coloque a massa no saco de confeitar e faça nove discos de 15 cm de diâmetro sobre o papel-manteiga. Asse em temperatura média até dourar. Deixe esfriar e retire do papel. Coloque três discos sobre a mesa e besunte-os com metade do doce de leite. Cubra com outros discos, passe o doce de leite restante e finalize com um disco.

**Cobertura:** Misture os ingredientes até obter um creme homogêneo e de consistência firme. Despeje-o sobre os discos recheados.

# Bolo Pudim

30 minutos

10 porções

### ingredientes

* 2 bolos prontos sabor chocolate.
* 6 laranjas.
* 2 caixas de pó para pudim sabor chocolate.
* 300 gramas de ameixas sem caroço ( pode substituir por passas ).
* 2 pacotes de chocolate granulado.

### modo de preparo

Em uma forma, comece colocando os pedaços de bolo fatiados e em seguida molhe-os com o suco das laranjas.

Faça o pudim de acordo com as instruções da caixinha. Despeje sobre o bolo regado com as laranjas.

Coloque as ameixas sobre o pudim e cubra com o chocolate granulado.

Sirva bem gelado.

Recheio de Bacalhau

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 4 porções |
| Tempo de Preparo | 30 min |

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/recheio-de-bacalhau/fd-5b0012f5-c595-5ca7-8fdb-3766399885ec)INGREDIENTES

* 4 colheres (sopa) de azeite
* 1 cebola média picada
* 1kg de bacalhau cozido e desfiado
* 1 batata grande cortada em cubos pequenos e cozida
* meia xícara (chá) de ervilhas congeladas
* 1 tablete de caldo de peixe
* 1 colher (sopa) de farinha de trigo
* 1 embalagem de molho de strogonoff (250g)
* meia colher (sopa) de tomilho desidratado
* 2 colheres (sopa) de cebolinha picada
* 1 pitada de pimenta do reino branca
* meia xícara (chá) de azeitonas pretas picadas

PREPARAÇÃO

* 1Aqueça o azeite e frite a cebola. Adicione o bacalhau, a batata e a ervilha. Refogue por 5 minutos, junte o caldo de peixe e polvilhe a farinha de trigo. Acrescente o molho de strogonoff, o tomilho, a cebolinha, e a pimenta. Deixe cozinhar por mais 5 minutos, desligue e acrescente as azeitonas. Deixe esfriar. Utilize em bolinhos, tortas e empadas.

# Bolo dois cremes



**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 16 porções

**Dificuldade:** Difícil

**Calorias:** 469 por porção

### Ingredientes

. 3 xícaras (chá) de açúcar   
. 7 colheres (sopa) de manteiga   
. 7 ovos  
. 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo   
. 1 colher (sopa) de fermento em pó   
. 400 g de framboesas congeladas   
 . 3 1/2 xícaras (chá) de leite   
. 3 colheres (sopa) de amido de milho  
. 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro   
. 2 anis estrelados  
. 400 g de chocolate ao leite picado   
. 1 colher (sobremesa) de água   
. 1 xícara (chá) de nata

### Modo de preparo

1. Prepare a massa:na batedeira, bata 2 xícaras (chá) de açúcar com 5 colheres (sopa) de manteiga, adicione 4 gemas, uma a uma, a farinha, 1 xícara (chá) de leite e o fermento.   
  
2. Bata 4 claras em neve e incorpore delicadamente.   
  
3. Coloque em uma forma de 24 cm de diâmetro e asse no forno, preaquecido, a 200 °C por 30 minutos ou até, que espetando um palito, ele saia limpo.   
  
4. Deixe esfriar, desenforme e corte em 4 discos.

5. Faça a calda: em uma panela, misture 400 g de framboesas congeladas e 1 xícara (chá) de açúcar e leve ao fogo brando sem mexer, até dar ponto de calda, aproximadamente 20 minutos. Deixe esfriar.

6. Prepare o creme: no liquidificador, bata 3 gemas, 2 1/2 xícaras (chá) de leite, o amido e o açúcar.   
  
7. Transfira para uma panela, coloque o anis e cozinhe no fogo brando, sem parar de mexer até engrossar.   
  
8. Coloque em uma tigela, cubra com filme plástico e leve à geladeira até esfriar.

9. Em um aro próprio para montagem de bolo, coloque o primeiro disco e distribua metade da calda.   
  
10. Coloque o segundo disco, espalhe o creme e cubra com o terceiro disco. Regue com a calda e termine a montagem com o quarto disco.   
  
11. Leve à geladeira, enquanto prepara a cobertura.

12. Faça a cobertura: em uma tigela, coloque o chocolate, a água e derreta em banho-maria.   
  
13. Sem parar de bater com um batedor de arame, junte a nata.   
  
14. Retire do fogo e misture 2 colheres (sopa) de manteiga fria. Cubra o bolo e leve à geladeira por 3 horas.

**Dica:**se quiser, substitua a calda por geleia de framboesa.

# Bolo Pudim

1h 20min

11 porções

### ingredientes

* 100 g de manteiga
* 6 ovos
* 1 1/2 xícara de açúcar
* 1/2 xícara de leite
* 1/2 xícara de achocolatado em pó
* 1 1/2 xícara de farinha de trigo
* 1 colher de sopa de fermento em pó
* 1 lata de leite condensado
* 1 lata de leite (use a lata de leite condensado como medida)

### modo de preparo

#### Bolo

1-Bater bem 3 gemas com o açúcar e a margarina

2-Em seguida acrescente o trigo, o achocolatado em pó, a 1/2 xícara de leite e por último o fermento

3-Bata as claras em neve

4-Derreta açúcar numa panela e utilize para caramelizar uma forma de pudim

5-Coloque a massa do bolo na forma

#### Pudim

1-Bata no liquidificador 3 ovos, o leite condensado e acrescente a mesma medida de leite

2-Coloque esta mistura bem devagar sobre a massa do bolo na forma de pudim

3-Leve ao forno em banho maria por cerca de 1 hora

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/bacalhau-portugu%c3%aas-ao-forno/fd-5ca85039-1cbc-5ecf-8d46-62c23b262fbe)Bacalhau português ao forno

|  |  |
| --- | --- |
| Duração | 55 min |
| Tempo de Preparo | 20 min |

SOBRE A RECEITA

Receita portuguesa de bacalhau assado no forno com batatas, tomates e bastante azeite de oliva. Dessalgue o bacalhau de véspera.

INGREDIENTES

* 1 kg de bacalhau dessalgado, em postas
* Suco de 2 limões
* Sal a gosto
* 500 g de batatas cortadas em rodelas grossas
* 3 tomates cortados em 8 pedaços
* 2 cebolas grandes cortadas em 8 pedaços
* 2 folhas de louro fresco
* 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
* 50 g de azeitonas pretas picadas
* Salsinha picada a gosto

PREPARAÇÃO

* 1Tempere o bacalhau com o suco de limão e sal. Reserve por uma hora.
* 2Em seguida, coloque num refratário camadas de bacalhau, batata, tomates, cebola e por cima o louro.
* 3Tempere com azeite e sal e leve ao forno preaquecido em temperatura média por cerca de meia hora.
* 4Retire, acrescente as azeitonas e a salsinha e volte ao forno por uns 3 minutos e sirva.

# Bolo dupla faceBolo dupla face

**Preparo:** Médio (de 30 a 45 minutos)

**Rendimento:** 8 porções

**Dificuldade:** Médio

**Calorias:** 486 por porção

### Ingredientes

. 6 ovos  
. 1 lata de leite condensado  
. 2 latas de leite (use a de leite condensado como medida)  
. 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo  
. 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó  
. 1 xícara (chá) de açúcar  
. 1/2 xícara (chá) de manteiga  
. 1/2 xícara (chá) de leite  
. 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

### Modo de preparo

1. Para o pudim, aqueça o forno em temperatura média. Bata 3 ovos, 1 lata de leite condensado, 2 latas de leite no liquidificador e reserve.

2. Prepare o bolo: peneire juntos a farinha e o chocolate e reserve.

3. Na batedeira, bata 3 ovos, o açúcar e a manteiga até formar um creme liso.

4. Aos poucos, acrescente o leite, alternando com a farinha e o chocolate peneirados.

5. Acrescente o fermento e misture delicadamente.

6. Despeje a mistura para o pudim na fôrma e cubra com a massa de chocolate.

7. Leve para assar em forno médio até que, enfiando um palito na massa do bolo, ele saia limpo. Espere esfriar e desenforme.

# Bolo Pudim

40 minutos

8 porções

### ingredientes

* Para o bolo
* 1 xic de chá de farinha de trigo
* 1 col de cha de fermento em pó
* 1 xic de chá de achocolatado em pó
* 2/3 de xic de chá de açucar
* 150g de manteiga
* 3 ovos
* Para o pudim
* 1 lata de leie condensado
* a mesma medida de leite de vaca
* 3 ovos

### modo de preparo

o bolo

Bata o açucar com a manteiga, em seguida acrescente os ovos inteiros, um de cada vez. Coloque a farinha de trigo, o achocolatado e o fermento, um de cada vez. Bata e coloque em uma forma caramelada.

o pudim

Bata tudo no liquidificador e coloque devagar por cima da massa do bolo - use uma colher uma concha-

Leve ao forno quente por mais ou menos 30 minutos ou até que o esteja assado.

Depois de frio leve a geladeira.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/macarr%c3%a3o-com-atum-e-azeitona/fd-72e5567f-49cf-59d2-a3cc-e610b2015005)Macarrão com atum e azeitona

|  |  |
| --- | --- |
| Duração | 30 min |
| Tempo de Preparo | 20 min |

SOBRE A RECEITA

Uma receita influenciada pela culinária mediterrânea, que é uma das favoritas aqui de casa. Este prato pode ser servido quente ou frio.

INGREDIENTES

* 340 g de atum em lata, escorrido
* 500 g de macarrão
* 12 azeitonas pretas - Kalamata, sem caroço e fatiadas
* 3 colheres (sopa) de pinoli
* 1 dente de alho esmagado
* 2 colheres (sopa) de salsa picada
* 125 g de manjericão fresco picado
* 50 g de queijo feta, esfarelado (opcional)
* Suco de 1 limão siciliano
* 6 colheres (sopa) de azeite

PREPARAÇÃO

* 1Em uma panela grande, cozinhe o macarrão em água e sal.
* 2Enquanto o macarrão cozinha, misture o atum com a azeitona, o alho, a salsa, o manjericão e o queijo feta.
* 3Escorra o macarrão, e depois misture-o com o suco de limão e com o azeite. Acrescente o atum que já foi preparado. Sirva quente ou frio.

# Bolo embrulhado de coco

**Preparo:** Médio (de 30 a 45 minutos)

**Rendimento:** 21 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 260 por porção

### Ingredientes:

. 1 xícara (chá) de manteiga   
. 1 xícara (chá) de açúcar   
. 4 ovos   
. 1 colher (chá) de fermento em pó   
. 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio   
. 2 xícaras (chá) de farinha de trigo   
. 1/2 xícara (chá) de leite

**CALDA**  
. 1 lata de leite condensado   
. 3/4 de xícara (chá) de leite   
. 1 1/2 xícara (chá) de coco fresco ralado

### Modo de preparo:

Aqueça o forno. Unte uma assadeira de 20 x 30,5 cm e reserve. Bata bem a manteiga, o açúcar, os ovos, o fermento e o bicarbonato. Adicione a farinha e o leite e bata. Coloque na forma e leve para assar por 20 minutos. Deixe esfriar e desenforme. Corte o bolo em quadrados.

**CALDA**Misture o leite condensado e depois o leite. Passe cada quadrado de bolo nessa mistura e no coco ralado. Embrulhe cada pedaço em papel-alumínio e deixe na geladeira por até uma hora.

# Bolo Pudim

1h 30min

8 porções

### ingredientes

#### Calda

* 2 xícaras de açúcar
* 1 xícara de água

#### Pudim

* 3 ovos
* 1 lata de leite condensado
* a mesma medida de leite

#### Bolo

* 4 ovos
* 1 xícara de açúcar
* 1 xícara de leite
* 2 xícaras de farinha de trigo
* 1 colher de sopa de fermento em pó

### modo de preparo

#### Calda

1º Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo para derreter. Quando estiver com cor de caramelo, adicione a água e deixe ferver até obter o ponto de calda.

2º Coloque numa forma redonda com furo no meio e reserve.

#### Pudim

Bata todos os ingredientes no liquidificador, despeje na forma com a calda e reserve.

#### Bolo

1º Bata as claras em neve firme, adicione as gemas, uma a uma, e depois o açúcar.

2º Diminua a velocidade da batedeira e coloque o leite, bata bem e tire da batedeira.

3º Misture a farinha com o fermento e coloque aos poucos na tigela. Mexa delicadamente e coloque por cima do pudim com cuidado para não misturar.

4º Leve ao forno em banho-maria por 1h20min. Deixe amornar e desenforme. Sirva gelado.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/bacalhau-da-dona-maria/fd-8c2cd233-4916-552f-a253-f03ceb89dd54)Bacalhau da Dona Maria

|  |  |
| --- | --- |
| Duração | 1 h 20 min |
| Tempo de Preparo | 20 min |

SOBRE A RECEITA

Essa receita de bacalhau me lembra muito a minha mãe. É uma ótima pedida para a sexta-feira santa ou domingo de Páscoa.

INGREDIENTES

* 1 kg de bacalhau
* 2 dentes de alho picados, divididos
* 1/2 xícara de salsa picada, dividida
* 3/4 xícara (180 ml) de azeite de oliva do bom
* 1 e 1/2 colher (chá) de pimenta calabresa em flocos
* Pimenta-do-reino moída a gosto
* 4 batatas
* 3 colheres (sopa) de manteiga
* 2 cebolas fatiadas
* 4 ovos cozidos picados
* 10 azeitonas verdes sem caroço
* 10 azeitonas pretas sem caroço

PREPARAÇÃO

* 1Deixe o bacalhau de molho por 24 horas, trocando a água várias vezes.
* 2Ferva o bacalhau em bastante água fervente por 5 minutos. Retire o bacalhau da água (reserve a água) e remova a pele e os ossos. Desfie o bacalhau e ponha-o numa tigela grande.
* 3Misture o azeite, 1 dente de alho picado, 1 colher (sopa) de salsa picada, a pimenta calabresa e a pimenta-do-reino moída. Despeje sobre o bacalhau e mexa para que todo o peixe fique coberto com o molho.
* 4Preaqueça o forno em temperatura média (350ºC).
* 5Cozinhe as batatas na água do bacalhau por 20 minutos ou até ficarem macias. Escorra, descasque e corte as batatas em rodelas grossas.
* 6Enquanto as batatas cozinham, derreta a manteiga numa frigideira e doure as cebolas. Misture o dente de alho picado com as cebolas. Reserve.
* 7Unte uma forma refratária de 11 x 28 cm e forre com as batatas. Cubra com metade do bacalhau e depois metade das cebolas. Repita as camadas, terminando com uma camada de cebolas.
* 8Asse por 15 minutos no forno preaquecido até dourar. Decore com as azeitonas, o ovo cozido e o restante da salsa antes de servir.

# Bolo especial de cenoura glúten-free



**Preparo:** Médio (de 30 a 45 minutos)

**Rendimento:** 15 porções

**Dificuldade:** Médio

**Calorias:** 258 por porção

### Ingredientes

**Massa**  
· 1 1/2 xíc. (chá) de farinha de arroz   
· 1 1/2 xíc. (chá) de farinha de grão-de-bico   
· 1/2 xíc. (chá) de polvilho doce   
· 1 col. (sopa) de fermento em pó   
· 4 ovos em temperatura ambiente (orgânicos, se possível)   
· 1/2 xíc. (chá) de óleo de girassol   
· 1/2 xíc. (chá) de água   
· 2 cenouras grandes   
· 1 1/2 xíc. (chá) de açúcar mascavo   
**Cobertura de chocolate**  
· 3/4 de xíc. (chá) de tofu   
· 1/2 xíc. (chá) de água   
· 1/2 xíc. (chá) de açúcar mascavo   
· 2 col. (sopa) de cacau em pó

### Modo de fazer

Peneire os quatro primeiros ingredientes juntos e reserve. No liquidificador, bata os ingredientes restantes. Misture com os ingredientes secos reservados até obter uma massa homogênea. Despeje em uma fôrma média antiaderente untada e polvilhada com farinha de grão-de-bico e asse no forno preaquecido a 180 ºC por 40 minutos (ou faça o teste do palito). Para fazer a cobertura, bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo brando em uma panela pequena, mexendo sempre até obter uma mistura homogênea. Coloque sobre o bolo ainda morno e espere esfriar antes de cortar.

# Bolo com Pudim de Leite

1 hora

10 porções

### ingredientes

#### Caramelo

* 2 xícaras (chá) de açúcar
* 1 xícara (chá) de água

#### Pudim

* 2 ovos
* 1 lata de leite condensado
* 1 lata de leite de vaca

#### Bolo

* 3 ovos
* 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
* 6 colheres (sopa) de açúcar
* 1 colher (chá) de fermento em pó

### modo de preparo

#### Caramelo

Leve 2 xícaras (chá) de açúcar e 1 xícara (chá) de água para o fogo médio até formar uma calda cor de caramelo. Caramele uma fôrma de pudim e reserve.

#### Pudim

Bata no liquidificador 2 ovos, 1 lata de leite condensado e 1 lata de leite de vaca. Reserve.

#### Bolo

Bata na batedeira 3 ovos até formar uma espuma. Acrescente 6 colheres (sopa) de farinha de trigo e 6 colheres (sopa) de açúcar. Misture bem. Pare de bater e adicione 1 colher (chá) de fermento em pó.

#### Montagem

Coloque a massa do bolo na fôrma de pudim caramelizada. Cubra com o pudim. Coloque para assar em banho-maria por cerca de 45 minutos até assar o bolo. Desenforme quente e sirva.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/bolinho-de-bacalhau-apimentado/fd-7ed3a6d0-6e07-5a30-b26d-77e7f69d5580)Bolinho de bacalhau (apimentado)

|  |  |
| --- | --- |
| Duração | 1 h 10 min |
| Tempo de Preparo | 20 min |

SOBRE A RECEITA

Bolinho de bacalhau é bom demais, eu gosto de colocar um pouquinho de molho apimentado no meu, mas se você não quiser, não precisa, fica bom do mesmo jeito.

INGREDIENTES

* 500 g de bacalhau já dessalgado
* 1 kg de batata sem casca
* 1/2 xícara (120 ml) de azeite de oliva
* 1 cebola picada
* 4 dentes de alho picados
* 1/4 xícara de cheiro-verde picado
* 1 colher (chá) de orégano seco
* 1 xícara de farinha de trigo
* 2 ovos
* 1/2 colher (chá) de molho apimentado (opcional)
* Sal e pimenta-do-reino moída a gosto
* 1 xícara de farinha de rosca

PREPARAÇÃO

* 1Cozinhe o bacalhau em bastante água fervente por 5 minutos, escorra e retire a pele e as espinhas. Desfie a carne do bacalhau e reserve.
* 2Cozinhe as batatas na mesma água do bacalhau até ficarem moles, escorra e passe pelo espremedor de batatas. Reserve.
* 3Aqueça o azeite numa frigideira em fogo médio e refogue a cebola e o alho até dourar. Junte o bacalhau, o cheiro-verde e o orégano e cozinhe por mais alguns minutos, mexendo de vez em quando.
* 4Transfira o bacalhau para uma tigela grande e junte a batata amassada, misture bem. Acrescente a farinha, os ovos e molho apimentado (se usar) e misture tudo com uma colher de pau. Prove a massa e tempere com sal e pimenta a gosto.
* 5Umedeça as suas mãos com água e comece a fazer bolinhas com a massa. Passe cada uma na farinha de rosca e frite em óleo quente até dourar. Escorra em papel-toalha antes de servir.

# Bolo especial de chocolate



**Preparo:** Médio (de 30 a 45 minutos)

**Rendimento:** 8 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 312 por porção

### Ingredientes

**Massa**· 1 e 1/2 xícara (chá) de manteiga  
· 1 xícara (chá) de açúcar  
· 8 gemas  
· 150 g de chocolate meio amargo derretido  
· 1 xícara (chá) de farinha de trigo  
· 10 claras em neve  
  
**Cobertura**  
· 1 xícara (chá) mais 2 colheres (sopa) de açúcar  
· 1 copo (americano) de leite  
· 1/4 de xícara (chá) de manteiga  
· 200 g chocolate ao leite picado

### Modo de preparo

**Massa**  
Bata a manteiga, o açúcar e as gemas por 10 minutos. Retire da batedeira e incorpore o chocolate derretido. Reserve. Bata as claras em neve. Alternadamente, junte as claras batidas e a farinha peneirada aos poucos à massa reservada e mexa delicadamente até ficar homogêneo após cada adição. Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada de aro removível e asse em forno médio preaquecido. Reserve.  
  
**Cobertura**  
Junte o açúcar, o leite, a manteiga e o chocolate em uma panela e leve ao fogo mexendo constantemente, até ficar homogêneo e começar a engrossar. Espalhe sobre o bolo ainda quente e sirva com calda extra.  
  
**Dica:**Se desejar, decore com raspas de chocolate branco.

# Bolo Pudim de Laranja

1 hora

9 porções

### ingredientes

#### Calda

* 2 xícaras (chá) de açúcar

#### Pudim

* 1 lata de leite condensado
* a mesma medida da lata de suco de laranja
* 3 ovos

#### Bolo

* 4 ovos
* 1 xícara (chá) de açúcar
* 1 xícara (chá) de suco de laranja
* 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
* 1 colher (sopa) de fermento em pó
* raspas de laranja

### modo de preparo

#### Calda

1º Em uma panela de fundo largo coloque o açúcar. Leve ao fogo baixo, deixando derreter suavemente.

2º Quando estiver bem dourado, junte uma xícara chá de água fervente e mexa com uma colher de pau. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar. Forre uma forma redonda com esta calda e reserve.

#### Pudim

Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje na forma. Reserve.

#### Bolo

1º Bata as claras em neve firme, junte as gemas, uma a uma e acrescente o açúcar as colheradas. Bata bem, reduza a velocidade e despeje o suco de laranja aos poucos. Misture bem e desligue a batedeira.

2º Junte a farinha, o fermento, as raspas de laranja e mexa com uma colher. Despeje essa massa sobre o pudim e asse em banho maria, em forno médio (180ºC) por cerca de 1 hora. Espere esfriar bem para desenformar.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/bacalhau-com-batata-ao-forno/fd-d48f9ddc-13a4-59ae-93a5-208a3a67731e)Bacalhau com batata ao forno

|  |  |
| --- | --- |
| Duração | 1 h |
| Tempo de Preparo | 10 min |

SOBRE A RECEITA

Eu faço essa bacalhoada pra galera lá de casa e é sempre o maior sucesso.

INGREDIENTES

* 4 postas de bacalhau do Porto
* 1 litro de leite integral
* 800 g de batatas descascadas e cortadas em rodelas grossas
* 200 ml de azeite do bom (extravirgem)
* 2 cebolas cortadas em rodelas finas
* 2 dentes de alho picados
* 1 pimentão verde cortado em rodelas
* 1 folha de louro
* 150 ml de vinho branco seco
* Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
* 4 colheres (sopa) de salsa picada para decorar

PREPARAÇÃO

* 1De véspera, deixe o bacalhau de molho em água fria por 24 horas, mudando a água 4 vezes.
* 2Preaqueça o forno na temperatura média (180 C).
* 3Cozinhe o bacalhau no leite em fogo médio por 10 minutos. Retire o bacalhau do leite com uma escumadeira e transfira para um pirex untado com um pouquinho de azeite. Cozinhe as batatas no mesmo leite por 8 minutos (não deixe ficar muito mole).
* 4Numa panela separada, aqueça o azeite em fogo médio e refogue nele a cebola e o alho até dourar. Junte o pimentão, a folha de louro e o vinho e deixe cozinhar em fogo médio por 5 minutos. Nesta altura, prove o caldo e tempere com sal e pimenta a gosto.
* 5Arrume as batatas no pirex em volta do peixe e cubra tudo com a mistura de cebola. Asse por 30 minutos. Salpique a salsa picada por cima antes de servir.

# Bolo-pudim

1h 40min

10 porções

### ingredientes

* 2 ovos
* 1/2 xícara (chá) de óleo
* 1/2 xícara (chá) de açúcar
* 1/2 xícara (chá) de leite morno
* 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
* 1 xícara (chá) farinha de trigo
* 2 colheres (chá) de fermento em pó

#### Pudim

* 1 lata de leite condensado
* 1/2 lata de leite de vaca (use a lata de leite condensado vazia para medir)
* 1/2 lata de leite de coco (use a lata de leite condensado vazia para medir)
* 4 ovos
* 1 colher (sopa) de coco ralado

#### Calda

* 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

### modo de preparo

1º Para a calda, em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo médio até virar um caramelo dourado. Espalhe em uma fôrma de buraco no meio de 24 cm de diâmetro e reserve.

2º No liquidificador, bata os ovos, o óleo o açúcar, o leite e o chocolate. Coloque em uma tigela, misture com a farinha de trigo, o fermento e despeje na fôrma caramelizada.

3º Lave o copo do liquidificador e bata todos os imgredientes do pudim até ficar homogêneo. Despeje delicadamente sobre a massa do bolo.

4º Leve ao forno médio, pré-aquecido, em banho-maria, por 50 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar e desenforme.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/crepes-de-atum/fd-0e71ce9e-8058-5f45-9c3c-095dc6697677)Crepes de Atum

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 6 porções |
| Tempo de Preparo | 50 min |

INGREDIENTES

* Massa:
* 1 xícara (chá) de leite desnatado
* 5 fatias de pão de centeio light
* 1 colher (sopa) de amido de milho
* 1 ovo
* 1 colher (sopa) de margarina light
* meio tablete de caldo de peixe
* Recheio:
* meio tablete de caldo de peixe
* 3 fatias de pão de centeio light
* 1 colher (chá) de amido de milho
* 2 xícaras (chá) de leite desnatado
* 2 colheres (sopa) de margarina light
* meia cebola média picada
* 1 lata de creme de leite light
* sal a gosto
* 1 lata de atum ao natural
* 3 colheres (sopa) de queijo parmesão light ralado

PREPARAÇÃO

* 1Massa:
* 2Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador e frite os crepes, colocando pequenas porções de massa em uma frigideira antiaderente, deixando dourar dos dois lados. Reserve.
* 3Recheio:
* 4Bata no liquidificador o caldo de peixe, as fatias de pão de centeio light, o amido e o leite. Em uma panela, derreta a margarina e frite a cebola. Junte a mistura do liquidificador e cozinhe até engrossar. Acrescente o creme de leite e desligue. Prove o sal. Separe metade do creme e reserve. Acrescente o atum no creme que ficou na panela e misture.
* 5Montagem:
* 6Recheie cada crepe com o creme de atum e coloque em um refratário pequeno. Espalhe o creme reservado, polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

# Bolo especial de frutas



**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 10 porções

**Dificuldade:** Médio

**Calorias:** 150 por porção

### Ingredientes:

**Massa:**  
.3 ovos  
.4 colheres (sopa) de açúcar  
.4 colheres (sopa) de farinha de trigo  
.1 colher (sopa) de fermento em pó  
.suco de 5 laranjas

**Recheio e cobertura:**  
.2 caixas de flã sabor baunilha  
.4 claras  
.8 colheres (sopa) de açúcar  
.2 colheres (chá) de baunilha  
.frutas frescas para decorar

### Modo de preparo:

**Massa:**  
Bata os ovos com o açúcar na batedeira. Acrescente a farinha de trigo e bata mais. Retire da batedeira e junte o fermento mexendo lentamente. Despeje em uma assadeira e asse em forno médio até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Retire do forno e regue com o suco de laranja o bolo ainda quente. Reserve.

**Recheio:**  
Prepare o flã de acordo com as instruções da embalagem. Despeje sobre o bolo e deixe esfriar.

**Cobertura:**  
Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e a baunilha e bata até formar um merengue. Decore o bolo frio com o merengue e as frutas frescas e leve-o à geladeira por no mínimo três horas. Sirva gelado.

# Bolo fácil de nozes



**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 8 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 690 por porção

### Ingredientes

. 7 ovos  
. 1 1/2 xícara (chá) de açúcar  
. 1 xícara (chá) de manteiga  
. 1 1/2 xícara (chá) de nozes picadas  
. 1 pacote de biscoito tipo maisena triturado  
. 2 latas de leite condensado  
. 1 colher (sopa) de chocolate em pó

### Modo de preparo

1. Aqueça o forno a 180°C.   
  
2. Bata 6 claras em neve com a metade do açúcar. Reserve.  
   
3. Bata 6 gemas, a manteiga e o açúcar restante.   
  
4. Junte as claras reservadas, as nozes e o biscoito e misture delicadamente até ficar homogêneo. Despeje em uma assadeira untada e enfarinhada.   
  
5. Leve ao forno por 30 minutos aproximadamente. Deixe esfriar e corte ao meio. Reserve.

6. Prepare o recheio: leve ao fogo o leite condensado, o chocolate e a 1 gema e cozinhe até engrossar, sem parar de mexer.   
  
7. Espalhe o recheio sobre uma das partes do bolo e sobreponha a outra metade do bolo. Use o restante do creme como cobertura.

# Bolo Pudim de Milho (latinha)

1 hora

8 porções

### ingredientes

* 4 ovos
* 1 vidro de leite de coco (pequeno)
* 1 lata de leite condensado
* 4 colheres (sopa) de fubá
* 1 lata de milho em conserva (escorrido)
* 1 colher (sopa) de margarina
* 1 colher (sopa) fermento
* coco ralado à gosto (opcional)

### modo de preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador exceto o fermento e bata por aproximadamente 5 minutos. Pare de bater, e acrescente o fermento e volte a bater só para misturar o fermento à massa. Unte uma forma de furo central e polvilhe com fubá, leve ao forno baixo por aproximadamente 50 minutos ou até que esteja dourado e cozido.

Deixe esfriar e sirva.

# Bolo floresta brancaBolo floresta branca

**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 12 porções

**Dificuldade:** Médio

**Calorias:** 514 por porção

### Ingredientes

**Massa:**. 4 ovos (claras e gemas separadas)  
. 1 xícara (chá) de açúcar  
. 1 xícara (chá) de leite quente  
. 2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
. 1 colher (sopa) de fermento em pó.  
  
**Recheio:**  
. 1 caixa de creme de leite (250 g)  
. 300 g de chocolate branco picado  
. 100 g de cereja picada.  
  
**Calda:**  
. 1/4 de xícara (chá) de leite  
. 1/4 de xícara (chá) de leite de coco  
. 1 colher (sobremesa) de açúcar.  
  
**Marshmallow:**. 2 xícaras (chá) de açúcar  
. 1 xícara (chá) de água  
. 3 claras em neve.  
  
**Para decorar:**  
. Raspas de chocolate branco  
. Cereja em calda

### Modo de preparo

**Massa:** na batedeira, bata as claras em neve. Sem parar de bater, junte as gemas, o açúcar e o leite. Misture a farinha e o fermento peneirados.  Mexa e ponha numa assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Asse em temperatura média por 25 minutos ou até que, ao espetar um palito no bolo, ele saia limpo.  
  
**Recheio:** leve o creme de leite ao fogo até levantar fervura. Apague o fogo e misture o chocolate, mexendo até derretê-lo. Reserve.  
  
**Calda:** leve ao fogo o leite, o leite de coco e o açúcar até levantar fervura. Retire do fogo e deixe esfriar. }  
  
**Marshmallow:** misture o açúcar e a água e mexa bem. Leve ao fogo até obter uma calda grossa em ponto de fio. Despeje a calda em fio sobre as claras em neve e continue batendo até dar ponto de marshmallow. Leve à geladeira.  
  
**Montagem:**corte o bolo ao meio, umedeça com a calda e o recheie. Leve à geladeira por uma hora. Cubra com marshmallow e decore com as lascas de chocolate e a cereja. Sirva em seguida.

# Bolo Pudim de Chocolate

6 porções

### ingredientes

* 2 copos (tipo americano) de farinha de trigo
* 4 colheres (sopa) de cacau em pó
* 2 colheres (sopa) de fermento em pó
* 1/2 colher (sobremesa) de sal
* 1 1/2 copo (tipo americano) de açúcar
* 1 copo (tipo americano) de leite (temperatura ambiente)
* 6 colheres (sopa) de óleo (ou 60 ml)
* 1 colher (sopa) de essência de baunilha
* 1 copo (tipo americano) de açúcar mascavo (bem apertado no
* copo)
* 1 copo (tipo americano) de açúcar
* 1/2 copo (tipo americano) de cacau
* 3 copos (tipo americano) de água fervente

### modo de preparo

1- Numa tigela coloque 2 copos (tipo americano) de farinha de trigo, 4 colheres (sopa) de cacau em pó, 2 colheres (sopa) de fermento em pó, 1/2 colher (sobremesa) de sal, 1 1/2 copo (tipo americano) de açúcar e misture bem com auxílio de uma colher de pau. Adicione 1 copo (tipo americano) de leite (temperatura ambiente), 6 colheres (sopa) de óleo (ou 60 ml), 1 colher (sopa) de essência de baunilha e bata até incorporar.

2- Num refratário retangular (30 cm por 24 cm) untado com manteiga despeje a massa e reserve.

3- Numa tigela misture 1 copo (tipo americano) de açúcar mascavo (bem apertado no copo), 1 copo (tipo americano) de açúcar, 1/2 copo (tipo americano) de cacau e delicadamente espalhe sobre a massa (reservada acima). Com ajuda de uma colher de sopa, despeje a água fervente na colher por cima do bolo, por toda a extensão da massa, tomando muito cuidado para não mexer nas camadas.

4- Leve a fôrma ao forno pré-aquecido a 180 graus por +/- 45 minutos ou até a massa soltar das bordas do refratário. Deixe esfriar por 30 minutos. Sirva a seguir.

Frango Crocante

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 2 porções |
| Tempo de Preparo | 1 h 20 min |

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/frango-crocante/fd-a3a69442-c380-5687-a975-dd4264b3b379)INGREDIENTES

* 2 filés de frango grandes
* suco de meio limão
* sal e pimenta-do-reino a gosto
* 2 colheres (sopa) de maionese
* 1 xícara (chá) de biscoito água e sal triturado grosseiramente
* 1 litro de óleo para fritar

PREPARAÇÃO

* 1Tempere os filés de frango com o limão, a pimenta e o sal. Deixe tomar gosto por 1 hora.
* 2Envolva os filés na maionese e passe pelo biscoito triturado. Aqueça o óleo em uma panela funda e frite os filés. Sirva com salada de rúcula e palmito.

# Bolo floresta brancaBolo floresta branca

**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 12

**Dificuldade:** Médio

**Calorias:** 514

### Ingredientes:

. 4 ovos (claras e gemas separadas)  
. 1 xícara (chá) de açúcar  
. 1 xícara (chá) de leite quente  
. 2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
. 1 colher (sopa) de fermento em pó

**Recheio:**  
. 1 caixa de creme de leite (250 g)  
. 300 g de chocolate branco picado

**Calda:**  
. 1/4 de xícara (chá) de leite  
. 1/4 de xícara (chá) de leite de coco  
. 1 colher (sobremesa) de açúcar

**Marshmallow:**  
. 2 xícaras (chá) de açúcar  
. 1 xícara (chá) de água  
. 3 claras em neve

**Para decorar:**  
. Raspas de chocolate branco e cereja em calda

### Modo de preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve. Sem parar de bater, junte as gemas, o açúcar e o leite. Misture a farinha e o fermento peneirados. Mexa e ponha numa assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Asse em temperatura média por 25 minutos ou até que, ao espetar um palito no bolo, ele saia limpo. Reserve.

### 

**Recheio:**Leve o creme de leite ao fogo até levantar fervura. Apague o fogo e misture o chocolate, mexendo até derretê-lo. Reserve.

**Calda:**Leve ao fogo o leite, o leite de coco e o açúcar até levantar fervura. Retire do fogo e deixe esfriar.

**Marshmallow:**Misture o açúcar e a água e mexa bem. Leve ao fogo até obter uma calda grossa em ponto de fio. Despeje a calda em fio sobre as claras em neve e contine batendo até dar ponto de marshmallow. Leve à geladeira.

**Montagem:**Corte o bolo ao meio, umedeça com a calda e recheie. Leve à geladeira por uma hora. Cubra com o marshmallow e decore com as raspas de chocolate e a cereja. Sirva em seguida.

# Bolo-pudim Gelado

4h 30min

10 porções

### ingredientes

* .1 lata de leite condessado
* .2 latas de leite
* .4 ovos (claras e gemas separadas)
* .1/2 copo de água
* .4 colheres (sopa) de chocolate em pó
* .8 colheres (sopa) de açucar
* .1 lata de creme de leite

#### Calda

* 1 e 1/2 xícara (chá) de açucar.

### modo de preparo

coloque o leite condessado, o leite e as gemas em uma panela e leve ao fogo médio mexendo até fever. Desligue e deixe esfriar .Faça a calda levando o açucar ao fogo baixo até derreter e caramele uma fôrma de buraco no meio de 22cm de diametro . Em outra panela , leve ao fogo médio a água com o chocolate em pó , deixe fever despeije na forma caramelada . bata as claras em neve com o açucar e o creme de leite , e acrecente ao primeiro creme . Misture bem e despeije na fôrma .

Leve ao congelador por 4 horas . Molhe a fôrma para desforma e sirva.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/frango-dourado/fd-192425d9-39e3-5fb1-a6be-e09bfda10abc)Frango Dourado

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 5 porções |
| Tempo de Preparo | 1 h 20 min |

INGREDIENTES

* 1kg de asa de frango
* sal a gosto
* 1 pitada de pimenta-do-reino branca
* 2 dentes de alho amassados
* 4 colheres (sopa) de mostarda
* 1 xícara (chá) de suco de laranja
* 2 colheres (sopa) de alecrim

PREPARAÇÃO

* 1Tempere as asas de frango com o sal, a pimenta, o alho e a mostarda. Deixe tomar gosto por 30 minutos e transfira para uma assadeira. À parte, misture o suco de laranja e o alecrim. Despeje esse suco na assadeira junto com o frango e leve ao forno preaquecido em temperatura média por 40 minutos, regando o frango, de vez em quando, com o líquido da assadeira.

# Bolo floresta branca com ameixa

**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 12 porções

**Dificuldade:** Difícil

**Calorias:** 520 por porção

### Ingredientes

. 10 ovos  
. 6 xícaras (chá) de açúcar  
. 4 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
. 1 1/2 xícara (chá) de suco de laranja  
. 1 colher (sopa) bem cheia fermento em pó  
. 2 xícaras (chá) de água  
. 5 cravos  
. 1 1/4 de xícara (chá) de manteiga sem sal  
. Gotas de baunilha a gosto  
. 1 xícara (chá) de leite em pó  
. 2 caixinhas de creme de leite  
. 200 g de ameixa seca sem caroço picada  
. 2 xícaras (chá) de nozes bem picadas  
. Raspas de chocolate branco e nozes picadas a gosto para decorar

### Modo de preparo

1. Prepare a massa: bata 6 ovos (gemas passadas na peneira) com 3 xícaras (chá) de açúcar na batedeira por 10 minutos ou até dobrar de volume.   
  
2. Diminua a velocidade e acrescente, alternando, o suco de laranja com a farinha previamente misturada com o fermento em pó até a massa ficar homogênea.   
  
3. Coloque em duas formas de fundo removível com 20 cm, untadas e enfarinhadas. Asse em forno médio, preaquecido, por 35 minutos.   
  
4. Depois de assado, deixe amornar e desenforme.

5. Prepare a calda:numa panela, misture 2 xícaras (chá) de água, 1 xícara (chá) de açúcar, 5 cravos e leve ao fogo, mexendo até o açúcar se dissolver. Deixe ferver por 3 minutos. Reserve.

6. Prepare o creme: bata bem 4 gemas passadas pela peneira, 2 xícaras (chá) de açúcar, a manteiga e a baunilha na batedeira.   
  
7. Com a batedeira ligada, junte aos poucos o leite em pó e, depois de bem batido o creme de leite, aos poucos, até ficar cremoso e homogêneo. Divida em quatro partes e reserve.

8. Corte os bolos ao meio.   
  
9. Coloque a primeira parte no prato de servir e umedeça com um pouco da calda.   
  
10. Distribua uma parte do creme e da ameixa.   
  
11. Alterne as camadas e finalize com a última fatia de bolo e umedeça com calda.   
  
12. Cubra com filme plástico e gele por 4 horas. Na hora de servir, cubra, com o creme restante e decore com as raspas de chocolate.

# Bolo Pudim de Laranja

1h 30min

10 porções

### ingredientes

* calda 2 xicaras de açucar
* pudim 1 lata de leite condensado
* a mesma medida da lata de suco de laranja
* 3 ovos
* bolo4 ovos
* 1 xicara de açucar
* 1 xicara de suco de laranja
* 2 xicaras de farinha de trigo
* 1 colher de sopa de fermento em po
* raspas de laranja

### modo de preparo

calda em uma panela de fundo largo coloque o açucar. leve ao fogo baixo, deixando derreter suavemente. quando estiver bem dourado, junte 1 xicara de agua fervente e mexa com uma colher de pau. deixe ferver ate dissolver os torrões de açúcar. forre uma forma redonda (26 cm) com essa calda e reserve.

pudim bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje na forma . reserve.

bolo: bata as claras em neve firme, junte as gemas, uma a uma e acrescente o açúcar as colheradas. bata bem e reduza a velocidade e despeje o suco de laranja aos poucos. misture bem e desligue a batedeira. junte a farinha, o fermento, as raspas de laranja e mexa com uma colher. despeje essa massa sobre o pudim e asse em banho maria em forno medio (180c) por cerca de uma hora. espere esfriar bem para desenformar.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/frango-cheio/fd-1ff1826f-0de0-5f87-a154-456d711d2750)Frango Cheio

INGREDIENTES

* FRANGO
* 1 frango inteiro com cerca de 2 kg
* 100 g de manteiga
* 30 g de tomilho
* 30 ml de mel
* 1 cabeça de alho inteira, com a casca
* Sal e pimenta-do-reino a gosto
* FAROFA
* 350 g de farinha de milho amarela flocada
* 100 g de manteiga
* 100 g de bacon
* 80 g de cebola picada
* 50 g de miúdos de frango (moela, coração e fígado)
* 50 g de azeitonas verdes sem caroços
* 40 g de salsinha picada
* 2 ovos cozidos
* 1 dente de alho picado

PREPARAÇÃO

* FAROFA
* 11 Em uma panela, cozinhe a moela em água com sal, pique e reserve
* 22 Corte o fígado e o coração em pedaços pequenos e reserve
* 33 Em uma frigideira, frite o bacon com os miúdos, adicione a manteiga, frite a cebola e o alho
* 44 Junte as azeitonas e os ovos picados
* 55 Adicione a farinha aos poucos, desligue o fogo, junte a salsinha, acerte o sal e finalize com a manteiga; deixe esfriar para rechear o frango
* FRANGO
* 11 Tempere o frango com sal e pimenta; reserve
* 22 Recheie a cavidade do frango com a farofa fria e feche com palitos de madeira
* 33 Arrume em uma assadeira, com os ramos de tomilho, o alho levemente amassado e os pedaços de manteiga por cima
* 44 Cubra com papel-alumínio e leve ao forno a 160 oC, por 1 hora
* 55 Retire o papel-alumínio, besunte o frango com mel, aumente o forno para 200 oC e deixe até dourar

# Bolo floresta negra



**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Dificuldade:** Médio

**Categoria:** Bolo

### Ingredientes

**Para o bolo**. 150 g de manteiga ou margarina  
. 6 ovos em temperatura ambiente  
. 1 colher (chá) de baunilha  
. 1 xícara de açúcar - 180 g  
. 1/2 xícara de farinha de trigo - 75 g  
. 1/2 xícara de chocolate em pó  
   
**Para a calda**. 3/4 de xícara de água  
. 1/2 xícara de açúcar - 120 g  
. 1/4 de xícara de conhaque - 60 ml  
   
**Para o recheio e a cobertura**. 3 xícaras de creme de leite fresco gelado - 720 g  
. 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro - 65 g  
. 1/4 de xícara de conhaque - 60 ml  
. 3/4 de xícara de cerejas em calda ou ao marasquino picadas (recheio)  
. 1/4 de xícara de cerejas em calda ou ao marasquino inteiras (para decorar)  
. 100 g de raspas de chocolate para cobertura (mantenha-as na geladeira para não derreter)

### Modo de preparo

**Para o bolo**Unte e enfarinhe 3 assadeiras de 20 cm de diâmetro e reserve. Derreta a manteiga numa panela pequena e deixe esfriar. Coloque os ovos, a baunilha e o açúcar numa vasilha e bata por 10 minutos em velocidade alta, até que a mistura fique fofa e cremosa.

Misture a farinha e o chocolate em pó e vá peneirando-os aos poucos sobre o creme anterior, misturando delicadamente com uma espátula. Por fim, acrescente a manteiga derretida, 2 colheres (sopa) de cada vez e vá misturando com cuidado para que ele se incorpore à massa.

Distribua a massa nas 3 assadeiras e asse em forno moderado (180º) preaquecido por 15 a 20 minutos, ou até que inserindo um palito no centro este saia limpo. Retire do forno, deixe esfriar por 5 minutos e desenforme-os cuidadosamente sobre folhas de papel manteiga.  
Prepare a calda

Coloque o açúcar e a água numa panela pequena e leve ao fogo mexendo somente até dissolver o açúcar. Deixe ferver por 5 minutos. Retire do fogo e, quando a calda já estiver fria, junte o conhaque e misture. Reserve.

Prepare o recheio e a cobertura. Bata o creme de leite até que se formem picos moles. Acrescente o açúcar de confeiteiro aos poucos e batendo sempre até obter picos firmes. Junte o conhaque aos poucos e misture delicadamente. Reserve.  
Para montar o bolo

Coloque uma camada de bolo num prato bonito. Molhe-o com 1/3 da calda de conhaque. Por cima espalhe uma camada de 1 cm de creme chantilly e sobre ela metade das cerejas picadas, deixando um espaço de 1 cm nas bordas. Cubra com a 2ª camada de bolo e repita a operação anterior.

Por fim, coloque a 3ª camada, molhe-a com a calda e cubra todo o bolo com o creme chantilly, reservando 1/3 do creme para decorar a parte de cima. Delicadamente cubra toda a lateral com raspas de chocolate.

Coloque o creme chantilly reservado no saco de confeitar com bico decorativo e decore a parte de cima do bolo. Por fim disponha as cerejas inteiras decorativamente. Leve à geladeira até a hora de servir.

# Bolo Pudim de Chocolate

8 porções

### ingredientes

#### Bolo

* 150g de manteiga
* 1 xícara de açúcar
* 3 ovos
* 1/2 xícara de leite
* 1 e 1/2 de farinha de trigo
* 1/2 de achocolatado
* 1 colher de fermento em pó
* 1 xicara de açúcar cristal (para caramelizar)

#### Pudim

* 3 xícaras de leite
* 4 ovos
* 1 e 1/2 xícara de leite condensado

### modo de preparo

#### Bolo

Misture bem a manteiga com o açúcar, coloque os ovos ligeiramente batidos com um garfo, o leite e a farinha de trigo, mexa bem. Coloque o achocolatado e o fermento em pó. Caramelize o açúcar e unte a fôrma.

#### Pudim

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 1 minuto e 30 segundos.

#### Montagem

1º Despeje a massa do bolo na fôrma já caramelizada. Sobre o furo central coloque a mistura do pudim. Leve ao forno pré-aquecido 180 graus.

2º Depois de assado espere esfriar e desenforme.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/frango-enrolado/fd-0f523f49-47d6-5d69-8909-476c623c5dec)Frango Enrolado

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 6 porções |
| Tempo de Preparo | 1 h 10 min |

INGREDIENTES

* 6 filés de frango grandes
* sal a gosto
* 1 colher (sopa) de mel
* 3 colheres (sopa) de vinagre
* 2 dentes de alho amassados
* 12 vagens tipo macarrão
* 12 palitos de cenoura
* 12 palitos de pimentão vermelho
* palitos para prender
* geleia de pimenta para acompanhar

PREPARAÇÃO

* 1Tempere o frango com sal, o mel, o vinagre, e o alho. Coloque duas vagens, dois palitos de cenoura e dois palitos de pimentão em cada filé e enrole, prendendo com palitos. Coloque em uma assadeira, cubra com alumínio e leve ao forno preaquecido em temperatura média por 30 minutos. Retire o papel-alumínio e deixe dourar. Sirva os rolinhos pincelados com geleia de pimenta.

# Bolo floresta negra Bolo floresta negra

**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 12 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 512 por porção

### Ingredientes

**Massa:**. 1/4 de xícara (chá) de manteiga  
. 6 ovos  
. 1 colher (chá) de essência de baunilha  
. 1 xícara (chá) de açúcar  
. 1 xícara (chá) de farinha de trigo  
. 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó.  
  
**Calda:**. 1/2 xícara (chá) de açúcar  
. 3/4 de xícara (chá) de água  
. 1/4 de xícara (chá) de conhaque.  
  
**Chantilly:**. 3 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado  
. 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro  
. 1/4 de xícara (chá)  de conhaque  
. 1 xícara (chá) de cereja em calda ou ao marasquino picada  
. 100 g de raspa de chocolate meio amargo (para a cobertura mantenha-as na geladeira para não derreter)

### Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180ºC (médio). Unte com manteiga e polvilhe com farinha três assadeiras de 20 cm de diâmetro. Reserve.  
  
**Massa:** numa panela pequena, derreta a manteiga em fogo baixo e deixe esfriar. Na batedeira, bata em velocidade alta os ovos, a baunilha e o açúcar até a mistura ficar fofa e cremosa (cerca de 10 minutos). Reserve. Numa tigela grande, misture com uma colher de pau a farinha e o chocolate em pó peneirado. Junte aos ovos batidos, mexendo delicadamente. Adicione a manteiga derretida, 2 colheres (sopa) de cada vez, e misture. Distribua a massa entre as três assadeiras reservadas e leve-as ao forno preaquecido até que, enfiando um palito no centro, ele saia limpo (de 15 a 20 minutos). Retire, deixe esfriar por 5 minutos e desenforme cuidadosamente sobre folhas de papel-manteiga.  
  
**Calda:** numa panela pequena, dissolva o açúcar na água em fogo médio. Espere ferver e deixe cozinhar por 5 minutos. Retire do fogo e, quando a calda estiver fria, junte o conhaque. Misture bem e reserve. Chantilly: na batedeira, bata o creme de leite até obter picos moles. Sem desligar o aparelho, acrescente aos poucos o açúcar de confeiteiro e bata até obter picos firmes. Desligue a batedeira e junte o conhaque, misturando delicadamente. Reserve.  
  
**Montagem:**coloque uma das massas assadas sobre um prato decorativo e regue-a com 1/3 da calda. Espalhe por cima uma camada de 1 cm de chantilly e, sobre ela, metade das cerejas picadas, deixando uma borda de 1 cm. Cubra com a segunda massa assada e repita o procedimento com a calda, o chantilly e a cereja. Termine com a massa restante, regue com a calda e cubra com o que sobrou do chantilly. Decore com as raspas de chocolate e leve à geladeira por 1 hora, no mínimo. Sirva gelado.

# Bolo Pudim de Milho em Conserva

1 hora

1 porção

### ingredientes

* 1 colher de margarina
* 1 colher de fermento em pó
* 1 lata de milho verde em conserva
* 4 ovos
* 1 lata de leite condensado

### modo de preparo

1º Bata no liquidificador o milho, a margarina, os ovos e o leite condensado. Depois coloque o fermento e bata mais um pouco.

2º Asse em fogo baixo, por 40 minutos, ou até que fique firme e dourado. Leve para gelar antes de servir.

# [Frango com alecrim](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/frango-com-alecrim/fd-9ea7d149-bb48-5b63-b9e4-c3b5be8bd920)Frango com alecrim

|  |  |
| --- | --- |
| Duração | 55 min |
| Tempo de Preparo | 15 min |

## SOBRE A RECEITA

Uma receita rápida e fácil de ser feita, com molho suficiente para ser servido sobre o arroz. Se acrescentar alguns legumes, você tem um jantar completo.

## INGREDIENTES

* 4 filés de frango sem pele
* 300 g de sopa creme de galinha
* 284 ml de sour cream (ver nota)
* 1 colher (sopa) de alecrim fresco

## PREPARAÇÃO

* 1Preaqueça o forno em temperatura média (180 C)
* 2Misture bem a sopa, o sour cream e o alecrim.
* 3Disponha os filés de frango em uma travessa, não colocando um em cima do outro. Jogue o creme feito com a sopa e o alecrim sobre os frangos. Leve ao forno preaquecido e asse por 30 a 40 minutos ou até que o frango esteja cozido. Deixe esfriando por 10 minutos, antes de servir.

# Bolo floresta negra Bolo floresta negra

**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 12 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 512 por porção

### Ingredientes

**Massa:**. 1/4 de xícara (chá) de manteiga  
. 6 ovos  
. 1 colher (chá) de essência de baunilha  
. 1 xícara (chá) de açúcar  
. 1 xícara (chá) de farinha de trigo  
. 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó.  
  
**Calda:**. 1/2 xícara (chá) de açúcar  
. 3/4 de xícara (chá) de água  
. 1/4 de xícara (chá) de conhaque.  
  
**Chantilly:**. 3 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado  
. 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro  
. 1/4 de xícara (chá)  de conhaque  
. 1 xícara (chá) de cereja em calda ou ao marasquino picada  
. 100 g de raspa de chocolate meio amargo (para a cobertura mantenha-as na geladeira para não derreter)

### Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180ºC (médio). Unte com manteiga e polvilhe com farinha três assadeiras de 20 cm de diâmetro. Reserve.  
  
**Massa:** numa panela pequena, derreta a manteiga em fogo baixo e deixe esfriar. Na batedeira, bata em velocidade alta os ovos, a baunilha e o açúcar até a mistura ficar fofa e cremosa (cerca de 10 minutos). Reserve. Numa tigela grande, misture com uma colher de pau a farinha e o chocolate em pó peneirado. Junte aos ovos batidos, mexendo delicadamente. Adicione a manteiga derretida, 2 colheres (sopa) de cada vez, e misture. Distribua a massa entre as três assadeiras reservadas e leve-as ao forno preaquecido até que, enfiando um palito no centro, ele saia limpo (de 15 a 20 minutos). Retire, deixe esfriar por 5 minutos e desenforme cuidadosamente sobre folhas de papel-manteiga.  
  
**Calda:** numa panela pequena, dissolva o açúcar na água em fogo médio. Espere ferver e deixe cozinhar por 5 minutos. Retire do fogo e, quando a calda estiver fria, junte o conhaque. Misture bem e reserve. Chantilly: na batedeira, bata o creme de leite até obter picos moles. Sem desligar o aparelho, acrescente aos poucos o açúcar de confeiteiro e bata até obter picos firmes. Desligue a batedeira e junte o conhaque, misturando delicadamente. Reserve.  
  
**Montagem:**coloque uma das massas assadas sobre um prato decorativo e regue-a com 1/3 da calda. Espalhe por cima uma camada de 1 cm de chantilly e, sobre ela, metade das cerejas picadas, deixando uma borda de 1 cm. Cubra com a segunda massa assada e repita o procedimento com a calda, o chantilly e a cereja. Termine com a massa restante, regue com a calda e cubra com o que sobrou do chantilly. Decore com as raspas de chocolate e leve à geladeira por 1 hora, no mínimo. Sirva gelado.

# Bolo Pudim de Milho

11 porções

### ingredientes

* 4 ovos (roça)
* 1 lata de milho verde escorrido
* 1 copo (americano) de leite integral
* 1/2 copo (americano) de óleo
* 8 colheres (sopa) de fubá
* 2 copos (americanos) de açúcar cristal
* 150g de coco maduro
* 1 pitada de sal
* 1 colher de sopa de fermento em pó

### modo de preparo

1º Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 minutos.

2º Coloque numa forma de buraco ou de pão para assar.

# [Coxinha do Frangó](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/coxinha-do-frang%c3%b3/fd-00e8158e-5b4a-53cc-843e-117aa200cc85)Coxinha do Frangó

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 20 porções |

## INGREDIENTES

* MASSA
* 300 g de farinha de trigo
* 15 g de caldo de galinha em cubinhos
* 300 ml de água
* 30 ml de óleo
* RECHEIO
* 200 g de frango desfiado
* Catupiry, sal e salsinha a gosto
* FINALIZAÇÃO
* Farinha de rosca para empanar
* óleo para fritar

## PREPARAÇÃO

* MASSA
* 1Aqueça a água com o óleo e o caldo de galinha em fogo baixo por 5 minutos. Adicione a farinha de trigo e mexa até formar a massa.
* RECHEIO
* 1Tempere o frango desfiado com sal e salsinha e misture com o Catupiry.
* FINALIZAÇÃO
* 1Pegue um pouco de massa e abra na palma da mão. Acrescente o recheio e forme a coxinha. Empane na farinha de rosca e frite em óleo quente.

# boloBolo floresta negra rápido

**Preparo:** Rápido (até 30 minutos)

**Rendimento:** 12 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 382 por porção

### Ingredientes:

.2 pacotes de mistura para bolo sabor chocolate  
.1 e 1/4 de xícara (chá) de água  
.1 caixa de gelatina  sabor cereja

**Recheio e cobertura:**  
.1 pacote de manteiga sem sal  
.1 lata de leite condensado  
.12 colheres (sopa) de leite em pó  
.1 xícara (chá) de cereja em calda escorrida e picada  
.cerejas para decorar

### Modo de preparo:

Prepare os bolos seguindo instruções da embalagem. Espere esfriar, corte os dois bolos ao meio. Aqueça uma xícara (chá) de água e dissolva a gelatina. Misture o restante da água fria. Ponha uma das partes do bolo em um prato. Com um garfo, fure bastante todas as partes do bolo e regue com a gelatina. Leve à geladeira no mínimo por uma hora. Na batedeira, bata a manteiga, acrescente aos poucos o leite condensado e o leite em pó. Continue batendo até formar um creme encorpado e homogêneo. Com metade do creme, recheie o bolo embebido com a gelatina e distribua sobre o recheio as cerejas picadas. Cubra com a outra metade do bolo e aplique o restante do creme. Decore com cerejas e leve para gelar por no mínimo duas horas antes de servir.

[receitas.com](http://gshow.globo.com/receitas)› [doces e sobremesas](http://gshow.globo.com/receitas/tipos-de-prato/doces-e-sobremesas)› bolo pudim de laranja

# Bolo Pudim de Laranja

11 porções

### ingredientes

#### Calda

* 2 xícaras (chá) de açúcar

#### Pudim

* 1 lata de leite moça
* 1 medida (da lata) de suco de laranja
* 3 ovos

#### Bolo

* 4 ovos
* 1 xícara (chá) de açúcar
* 1 xícara (chá) de suco de laranja
* 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
* 1 colher (sopa) de fermento em pó
* raspas de laranjas

### modo de preparo

#### Calda

1º Em uma panela de fundo largo, coloque o açúcar. Leve ao fogo baixo, deixando derreter suavemente. Quando estiver bem dourado, junte uma xícara (chá) de água fervente e mexa com uma colher. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar.

2º Forre uma fôrma redonda (26cm de diâmetro) com essa calda e reserve.

#### Pudim

Bata todos os ingredientes no liquidificador, despeje na fôrma e reserve.

#### Bolo

1º Bata as claras em neve firme, junte as gemas uma a uma e acrescente o açúcar às colheradas. Bata bem, reduza a velocidade da batedeira e despeje o suco de laranja aos poucos. Misture bem e desligue. Junte a farinha, o fermento, as raspas de laranja e misture delicadamente.

2º Despeje a massa sobre o pudim e asse em banho-maria, em forno médio (180 graus), por cerca de 1 hora e meia. Espere esfriar bem para desenformar.

# [Frango Rosado](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/frango-rosado/fd-6fd444b8-342d-5331-bd59-b4a55225da90)Frango Rosado

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 8 porções |
| Tempo de Preparo | 1 h 10 min |
| Dificuldade | Fácil |

## INGREDIENTES

* 1 frango médio em pedaços
* suco de 1 limão
* 2 colheres (chá) de sal
* 3 colheres (sopa) de manteiga
* meia xícara (chá) de catchup
* 1 colher (chá) de molho inglês
* 1 xícara (chá) de suco de laranja
* meia cebola ralada

## PREPARAÇÃO

* 1Tempere o frango com o suco de limão e o sal. Derreta a manteiga e despeje metade em uma assadeira. Disponha os pedaços de frango na assadeira e regue-os com a manteiga restante. À parte, misture os ingredientes restantes e despeje sobre o frango. Leve ao forno e asse por 1 hora, regando com o molho da assadeira de vez em quando. Sirva com batatas sauté.

# Bolo fofinho de banana com chocolate



**Preparo:** Médio (de 30 a 45 minutos)

**Rendimento:** 12 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 320 por porção

### Ingredientes

. 100 g de manteiga   
. 3 ovos, 2 xícaras (chá) de açúcar   
. 1 xícara (chá) de leite   
. 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo   
. 1 colher (sopa) de fermento em pó   
. 1 dúzia de banana nanica bem madura amassada   
. Suco de 1/2 limão   
. 2 colheres (chá) de canela em pó   
. 200 g de chocolate ao leite ralado grosso

### Modo de preparo

Na batedeira, bata a manteiga, os ovos, o açúcar até formar um creme. Continue batendo, junte e o leite. Misture a farinha de trigo e o fermento. Em uma tigela, amasse a banana com um garfo, misture o limão e a canela em pó. Coloque a massa em uma fôrma de 28 cm x 18 cm, untada com margarina e cubra com a banana. Asse no forno preaquecido a 180°C durante 45 minutos. Retire do forno e, ainda bem quente, distribua o chocolate ralado por cima.

# Bolo Pudim de Laranja

1 hora

12 porções

### ingredientes

#### Calda

* 1 xicára de chá de água fervendo
* 2 xicáras chá de açucar

#### Pudim no liquidificador

* 1 lata de leite condensado
* 1 xicára de suco de laranja (a mesma medida da lata de leite condensado)
* 3 ovos

#### Bolo na batedeira

* 4 ovos
* 1xicára de chá de açucar
* 1 xicára de chá de suco de laranja
* 2 xicáras de chá de farinha de trigo
* 1 colher de sopa fermento em pó royal

#### Raspa da laranja

### Modo de preparo

#### Calda

Em uma panela coloque o açucar ,leve ao fogo baixo ,deixando derreter suavemente quando estiver bem dourado .junte água e mexa forre a fôrna (menos fôrna redonda) com essa calda .

#### Pudim

Bata tudo no liquidificador todos os ingredientes e despeje na fôrna.

#### Bolo

Bata as claras em neve firme ,junte as gemas .acrescente o açucar bata bem .

Despeje o suco de laranja misture e desligue a batedeira junte a farinha,o fermento e as raspas de laranja .mexa com uma colher de pau e despeje na fôrma em forno medio(180)graus e deixe por 1 hora

# boloBolo fofinho de cerveja

**Preparo:** Rápido (até 30 minutos)

**Rendimento:** 10 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 263 por porção

### Ingredientes

. 1 1/2 xícara (chá) de açúcar  
. 1/2  xícara (chá) de manteiga  
. 3 ovos  
. 1/2 xícara (chá) de cerveja  
. 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo  
. 1 colher (chá) de fermento em pó  
. Açúcar de confeiteiro a gosto

### Modo de preparo

1. Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme, junte as gemas e continue batendo. Adicione a cerveja e misture.

2. Acrescente a farinha com o fermento e, por último, misture as claras em neve.

3. Despeje em uma forma de buraco central untada e polvilhada e leve ao forno, preaquecido, a 180 ºC por aproximadamente 35 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

4. Desenforme frio e polvilhe o açúcar de confeiteiro antes de servir.

# Bolo Pudim de Cenoura

1 hora

15 porções

### ingredientes

#### Bolo

* 1 xícara de óleo
* 2 cenouras grandes
* 2 xícaras de açucar
* 3 ovos
* 3 xícaras de farinha de trigo
* 1 colher de sopa de fermento em pó
* Creme/pudim:
* 3 ovos
* 1 lata de leite condensado
* 1 lata de leite de vaca
* 1 xícara de chocolate em pó
* açúcar e água para caramelizar

### modo de preparo

#### Massa

Bata no liquidificador 1 xícara de óleo, 2 cenouras cortadas e 3 ovos

Em um recipiente, peneire 3 xícaras de farinha de trigo, 2 xícaras de açúcar e 1 colher de fermento em pó

Com uma colher, misture os secos com o líquido que foi batido no liquidificador até ficar uma mistura homogênea

#### Calda

Faça uma calda de caramelo com 1 xícara de açúcar e 1/2 xícara de água, deixe no fogo até caramelar e reserve

#### Pudim

Bata no liquidificador 1 lata de leite condensado, 1 lata (a mesma medida da lata) de leite de vaca, 3 ovos e o chocolate em pó

Coloque a calda em uma forma de bolo com furo (tipo forma de pudim), acrescente a mistura de chocolate e por último coloque a massa do bolo de cenoura

Coloque para assar em forno preaquecido a 200ºC em banho-maria, até que o bolo cozinhe

Informações Adicionais

Obs: Cada forno é de um jeito, por isso a melhor maneira de ver o ponto de assado é colocando o garfo, ou palito de dente. Esse bolo é mais cremoso, por isso não ficará seco o garfo, mas conseguimos ver o ponto de assado. Para desenformar, o bolo precisa estar morno, quase frio, senão quebra.

# Bolo fofinho de uvaBolo fofinho de uva

**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 8 porções

**Dificuldade:** Médio

**Calorias:** 457 por porção

### Ingredientes:

**Para polvilhar a forma:**  
. ½ colher (sopa) de farinha de trigo   
. ½ colher (sopa) de açúcar   
. ½ colher (chá) de canela em pó

**Para as uvas:**  
. 350 g de uvas pretas soltas    
. 2 colheres (sopa) de açúcar   
. 1 colher (chá) de canela em pó   
. 2 colheres (sopa) de farinha de trigo

**Massa:**  
. 3 ovos grandes   
. 1 ½ xícara (chá) de açúcar   
. 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina   
. ½ xícara (chá) de suco de laranja   
. 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo   
. 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

### Modo de preparo:

Unte bem com manteiga ou margarina uma forma de buraco com 22 cm de diâmetro. Polvilhe a farinha, açúcar e canela previamente misturados. Reserve. Em uma tigela pequena, misture as uvas (lavadas e enxutas, sem os cabinhos) com o açúcar e a canela. Reserve. Na tigela da batedeira, coloque os ovos com o açúcar e a manteiga e bata até obter um creme. Diminua a velocidade e junte alternadamente o suco e a farinha com o fermento, batendo até ficar uniforme. Com uma colher, misture as uvas reservadas e ponha na forma reservada. Leve ao forno, preaquecido a 200 °C, por cerca de 50 minutos ou até assar e dourar. Retire do forno. Aguarde 10 minutos e desenforme. Sirva morno ou frio polvilhando açúcar e canela.

# Bolo Pudim de Milho Verde

1h 20min

20 porções

### ingredientes

* 4 espigas de milho verde
* 5 ovos
* 1 colher de sopa cheia de manteiga
* 1 pitada de sal
* 1 colher rasa de açucar
* 1 lata de leite condensado
* meio copo de leite
* 1 colher de pó royal

### modo de preparo

Cortar os graos dos milhos

Bater os graos ate ficar uma massa homogenea

Acrescentar os 5 ovos e continuar batendo

Acrescentar o copo de leite

Acrescentar a colher de manteiga

Acrescentar o sal e o açucar

Apos bater os ingredientes, acrescentar o leite condensado.

Por ultimo, colocar o fermento e dar apenas uma batida para misturar o fermento.

# Bolo folhado com morango



**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 8 porções

**Dificuldade:** Médio

**Calorias:** 496 por porção

### Ingredientes

. 2 1/2 xícaras de creme de leite fresco   
. 1/3 de xícara de água   
. 1 envelope de gelatina branca sem sabor   
. 300 g de suspiros pequenos esmigalhados   
. 1 pacote de massa folhada laminada descongelada (400 g)    
. 1 colher (chá) de manteiga derretida   
. 1 gema   
. 3 colheres (sopa) de açúcar    
. 800g de morango

**Acessórios**. 1 folha de papel-manteiga   
. 1 assadeira de 36 x 23,5 cm   
. Forma de abrir com 22 cm de diâmetro

### Modo de preparo

Abra a massa folhada sobre a assadeira. Com um garfo, fure-a em toda a extensão. Corte em retângulos de 4 x 8 cm.

Misture a manteiga com a gema e pincele a massa com essa mistura. Peneire por cima o açúcar. Leve ao forno quente por 30 minutos ou até dourar. Retire do forno, deixe esfriar e guarde em um recipiente seco e bem fechado.

Na batedeira, bata duas xícaras de creme de leite em picos firmes e reserve. Ponha num refratário a água e a gelatina e deixe hidratar por um minuto. Leve ao fogo em banho-maria até dissolvê-la.

Retire do fogo, deixe esfriar e acrescente ao creme de leite, misturando delicadamente. Junte os suspiros e mexa.

**Montagem**Forre o fundo da forma com papel-manteiga. Por cima ponha uma camada do creme de suspiro. Fatie os morangos, reservando alguns inteiros para decorar o bolo.

Arrume o morango fatiado por cima do creme e alterne as camadas até acabarem os ingredientes,  terminando com o creme. Por cima, disponha os morangos inteiros.

Leve à geladeira por no mínimo 12 horas. Antes de servir, desenforme-o sobre um prato de bolo.

Na batedeira, bata o creme de leite restante até obter picos firmes e passe pela lateral do bolo. Arrume os pedaços de massa folhada sobre o creme batido e sirva imediatamente.

# Torta Gelada de Chocolate

1 hora

8 porções

### ingredientes

* 1 massa pronta de bolo de chocolate
* 1 saquinho de pudim de chocolate (faça conforme a receita da embalagem)
* 1 lata de leite condensado
* 3 colheres de chocolate em pó solúvel
* 1 colher de manteiga e granulado para decorar

### modo de preparo

1º Faça o bolo conforme manda a receita. Deixe esfriar.

2º Faça o pudim como manda a receita. Deixe esfriar.

3º Desenforme o bolo, corte em fatias. Pegue um refratário médio e coloque uma camada de bolo. Molhe com leite. Depois jogue um pouco do pudim e vá intercalando bolo com pudim (não esqueça de molhar). Termine com bolo.

4º Faça um brigadeiro com os 3 últimos ingredientes. Assim que desgrudar levemente da panela desligue o fogo para o brigadeiro não ficar duro.

5º Coloque o brigadeiro por cima o bolo e por último coloque granulado até cobrir todo o bolo. Leve a geladeira e espere gelar.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/macarr%c3%a3o-com-frango/fd-838721cb-605a-5766-83b2-bf5c860a2981)Macarrão com Frango

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 6 porções |
| Tempo de Preparo | 1 h 40 min |

INGREDIENTES

* Tempero do Frango
* 1 frango inteiro cortado pelas juntas
* 1 litro e meio de água fervente
* sal a gosto
* pimenta-do-reino moída na hora a gosto
* 1 pimenta dedo-de-moça sem sementes e picada
* 2 dentes de alho amassados
* 1 cebola ralada
* 1 colher (sobremesa) de colorau
* 1 colher (sobremesa) de açafrão-da-terra
* suco de 1 limão
* Frango e Macarrão
* 3/4 xícara (chá) de óleo
* 1 colher (sopa) de açúcar
* 700ml de água com 1 tablete de caldo de frango dissolvido
* 2 colheres (sopa) de aveia em focos finos
* 2 cebolas cortadas em rodelas finas
* 2 dentes de alho laminados
* 1 pimentão verde em rodelas finas
* 1 pimentão amarelo em rodelas finas
* 3 tomates maduros batidos no liquidificador com meio litro de água
* 1 pacote de macarrão bucattini (furadinho) cozido “al dente”
* 1 maço de manjerona picada
* meio maço de cebolinha picada
* cheiro-verde para salpicar

PREPARAÇÃO

* 1Disponha o frango em uma travessa e escalde-o ligeiramente. Despeje a água fervente sobre o frango, mexa rapidamente e escorra todo o excesso de água. Depois de escorrido, tempere o frango com sal, pimenta-do-reino, a pimenta dedo-de-moça, o alho, a cebola ralada, o colorau, o açafrão e o suco de limão. Mexa bem e reserve por 1 hora para penetrar o tempero. Em uma caçarola grande, coloque o óleo para aquecer. Salpique o açúcar e espere que ele caramelize no óleo quente; acrescente o frango, incluindo todo o tempero da travessa e mexa cuidadosamente. A cada 5 minutos mexa o frango e vá pingando a água reservada misturada ao caldo de frango e à aveia. Quando secar, pingue mais água até que a carne do frango fique bem macia. Repita esse processo de 4 a 5 vezes. Quando já estiver bem refogada, escorra todo excesso de óleo, deixando só um pouquinho no fundo da panela. Acrescente a cebola, o alho, o pimentão em fatias e frite bem. Acrescente os tomates batidos no liquidificador com a água e o caldo do frango que restou, tampe a panela e deixe ferver por uns 15 minutos. Acrescente o macarrão e misture delicadamente. Acrescente a manjerona e a cebolinha. Quando o macarrão estiver quente, sirva em uma travessa com os pedaços de frango por cima. Salpique o cheiro-verde.

# Bolo formigueiroBolo formigueiro

**Preparo:** Médio (de 30 a 45 minutos)

**Rendimento:** 20 fatias

**Dificuldade:** Médio

### Ingredientes

. 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo  
. 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó uma pitada de sal  
. 2 xícaras (chá) de açúcar  
. 150 g de manteiga (ou margarina) em temperatura ambiente  
. 3 ovos  
. 1 ½ xícara (chá) de leite  
. 1 xícara (chá) de chocolate ao leite granulado

### Modo de preparo

Peça para um adulto preaquecer o forno a 180 ºC. Unte uma forma redonda alta (20 cm de diâmetro) com manteiga (ou margarina) e polvilhe farinha de trigo. Em uma tigela grande, peneire a farinha, o fermento e o sal e reserve. Coloque na tigela da batedeira o açúcar e a manteiga (ou margarina). Na companhia de um adulto, bata até obter um creme fofo. Junte os ovos um por um, batendo bem após cada adição. Desligue a batedeira, acrescente os ingredientes secos e mexa bem. Com cuidado, ligue a batedeira novamente e acrescente o leite aos poucos até obter uma massa lisa e homogênea. Desligue a batedeira. Por último, adicione o granulado e misture mais um pouco. Despeje a massa na assadeira untada. Com a ajuda de um adulto, leve ao forno por 30 minutos. Faça o teste do palito. Espere esfriar e corte em fatias.

**Dica da Rebeca:** para variar o sabor, substitua o leite pela mesma quantidade de suco de laranja e o chocolate em pó pelas raspas da casca de uma laranja. Só não use a parte interna branca da casca, pois assim o bolo ficará amargo.

# Bolo de Milho Verde

40 minutos

11 porções

### ingredientes

* 4 xicaras de milho verde (debulhado)
* 1 e 1/2 xícara de açúcar
* 2 ovos
* 2 xícaras de leite
* 1 coco pequeno

### modo de preparo

1º Bata o milho com 1 xícara de leite, penere bem.

2º Recoloque o líquido que tirou do liquidificador com a outra xícara de leite, os ovos e o açúcar. Bata bem e acrescente o coco ralado.

3º Coloque em uma forma retangular ou quadrada, untada e leve para assar em forno médio por 40 minutos ou até que doure em cima.

#### Dica

A massa fica bem liquida depois de preparada, mas não se preocupe, pois ela pega consistencia depois de assada. No centro do bolo cria um creme parecendo um bolo pudim.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/arroz-com-frango/fd-2f0f6cc5-1ae5-5d47-a8db-63319bb1ec30)Arroz com frango

|  |  |
| --- | --- |
| Duração | 30 min |
| Tempo de Preparo | 30 min |

SOBRE A RECEITA

Esse arroz é feito na panela de arroz elétrica, com caldo de frango, gengibre e coxa de frango. É fácil e fica ótimo.

INGREDIENTES

* 3 xícaras (575 g) de arroz de jasmim
* 3 xícaras (720 ml) de água
* 2 colheres (sopa) de óleo de gergelim
* 2 tabletes de caldo de galinha
* 1/2 xícara (120 ml) de azeite
* 1 talo de cebolinha picada
* 2 dentes de alho amassados
* 2 raízes de gengibre esmagadas
* 1 coxa de frango com a pele

PREPARAÇÃO

* 1Numa panela de arroz elétrica, coloque o arroz cru, a água, o óleo de gergelim, o caldo de galinha, o azeite, a cebolinha, o alho e o gengibre. Mexa tudo e coloque a coxa de frango por cima. Ligue a panela.
* 2Quando o arroz estiver pronto, mexa bem para misturar todos os ingredientes e sirva.

# Bolo formigueiro com calda de chocolateBolo formigueiro com calda de chocolate

**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 15 porções

**Dificuldade:** Médio

**Calorias:** 263 por porção

### Ingredientes:

. 1 ½ xícara (chá) de leite de soja em pó   
. 2 xícaras (chá) de farinha de trigo    
. 1 xícara (chá) de farinha de soja   
. 3 ovos    
. 2 xícaras (chá) de açúcar   
. 3 colheres (sopa) de manteiga    
. ½ colher (chá) de sal     
. ¼ de xícara (chá) de coco ralado     
. ¾ de xícara (chá) de chocolate granulado    
. 1 colher (sopa) de fermento em pó    
. Calda de chocolate a gosto

### Modo de preparo:

Prepare o leite de soja conforme indicado na embalagem e reserve. Numa tigela, misture a farinha de trigo com a de soja. Peneire e reserve também. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em outra tigela da batedeira, junte as gemas, o açúcar e a manteiga e bata até obter um creme. Desligue o aparelho e acrescente a mistura de farinha. Aqueça o forno em temperatura média. Mexa lentamente a massa com uma colher de pau, acrescentando o leite de soja aos poucos. Junte o sal, o coco e o chocolate e misture. Adicione as claras em neve e mexa com cuidado. Junte o fermento e misture. Ponha em uma assadeira untada e polvilhada e leve ao forno por 30 minutos. Desenforme ao esfriar e sirva com a calda de chocolate.

# Bolo de Cenoura com Brigadeirao

59 minutos

10 porções

### ingredientes

#### Bolo Pudim de cenoura

* Para a massa do bolo de cenoura
* 2 cenouras grandes descascadas e picadas
* 3ovos inteiros
* 1xicara de óleo
* 3xicara de Trigo
* 2xicara de açúcar
* 1colher de sobremesa de fermento
* Para a massa do pudim
* 3ovos
* 1lata de leite condensado
* 1lata de leite de vaca
* 1xicara de chocolate em po
* Açúcar e agua para caramelizar

### modo de preparo

Massa

Bata no liiquidificador o óleo,cenoura,3 ovos

Em um recipiente penere o trigo o açúcar e o fermento

Com uma colher misture os secos com o liquido que foi batido no liquidificador ate ficar homogêneo

Calda

Faca uma calda de caramelo com açúcar e agua deixe no fogo ate caramelar e reserve

Pudim

Bata no liquidificador o leite condensado o leite os ovos e o chocolate em po

Coloque a calda em uma forma de pudim ,acrescente a mistura de chocolate e por ultimo a massa de bolo

Coloco em forno aquecido em 200graus por volta de 45minutos uma hora depende o forno

Desenformar morno quase frio

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/del%c3%adcia-de-frango/fd-a3c49182-7518-5958-83d1-2e89b91480a0)Delícia de frango

|  |  |
| --- | --- |
| Duração | 45 min |
| Tempo de Preparo | 5 min |

SOBRE A RECEITA

Este prato foi criado pela avó de Juliana Geraldi, de Pedreira (SP), e ganhou adeptos. “Meu marido adorou”, diz ela, “e, como gosta de cozinhar, modificou a receita, colocando mais queijo e acrescentando bacon.”

INGREDIENTES

* 500 g de peito de frango
* 100 g de bacon
* 1 lata de milho verde
* 1 colher (sopa) de maisena
* 250 ml de leite
* 200 g de mussarela ralada
* 200 g de queijo prato ralado
* 200 g de queijo parmesão ralado
* 1 pacote de batata palha
* 1 copo de requeijão
* Sal a gosto

PREPARAÇÃO

* 1Cozinhe o frango em água e sal até amaciar. Desfie-o e refogue com o bacon.Reserve.
* 2Bata no liquidificador metade do conteúdo da lata de milho com a água da conserva. Transfira para uma panela e junte o restante dos grãos. Dissolva a maisena no leite e adicione ao milho, mexendo bem até obter um creme.
* 3Coloque num refratário o frango refogado, espalhe sobre ele o creme de milho e, em seguida, a mussarela, o queijo prato e o parmesão. Com uma colher, distribua bolinhas de requeijão sobre todo o prato. Por último, cubra com batata palha e leve ao forno para gratinar.
* › [MdeMulher](http://mdemulher.abril.com.br/)

* › [Culinária](http://mdemulher.abril.com.br/culinaria/)

* › [Receitas](http://mdemulher.abril.com.br/culinaria/receitas/)

# Bolo formigueiro com farinha e leite de sojaBolo formigueiro com farinha e leite de soja

**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 15 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 263 por porção

### Ingredientes:

. 1 1/2 xícara (chá) de leite de soja em pó    
. 2 xícaras (chá) de farinha de trigo    
. 1 xícara (chá) de farinha de soja    
. 3 ovos (claras e gemas separadas)   
. 2 xícaras (chá) de açúcar    
. 3 colheres (sopa) de manteiga    
. 1/2 colher (chá) de sal     
. 1/4 de xícara (chá) de coco ralado     
. 3/4 de xícara (chá) de chocolate granulado    
. 1 colher (sopa) de fermento em pó    
. Calda de chocolate a gosto

### Modo de preparo:

Prepare o leite de soja conforme indicado na embalagem e reserve. Numa tigela, misture a farinha de trigo com a de soja. Peneire e reserve também. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em outra tigela da batedeira, junte as gemas, o açúcar e a manteiga e bata até obter um creme homogêneo. Desligue o aparelho e acrescente a mistura de farinha. Aqueça o forno em temperatura média. Mexa lentamente a massa com uma colher de pau, acrescentando o leite de soja aos poucos. Junte o sal, o coco e o chocolate granulado e misture delicadamente. Adicione as claras em neve e mexa com cuidado. Junte o fermento e misture. Ponha em assadeira untada e polvilhada e leve ao forno por 30 minutos. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e desenforme. Corte em pedaços e sirva com a calda.

**Dica:**Se preferir, no lugar do leite de soja use metade da quantidade em leite integral e o restante em leite de coco.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/frango-recheado/fd-085a1edf-b5a8-5cb1-9d15-75ff8b266007)Frango Recheado

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 8 porções |
| Tempo de Preparo | 1 h |

INGREDIENTES

* meia cebola média picada
* 2 xícaras (chá) de brócolis
* sal a pimenta-do-reino a gosto
* 8 filés de frango
* 8 fatias de presunto
* 8 fatias de queijo prato
* 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
* 2 colheres (sopa) de salsa picada
* 2 colheres (sopa) de farinha de rosca
* palitos pra prender
* Molho
* 1 colher (sopa) de manteiga
* 1 colher (sopa) de farinha de trigo
* 1 xícara e meia (chá) de leite
* meia xícara (chá) de café
* 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
* sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

PREPARAÇÃO

* FRANGO
* 1Aqueça o azeite e frite a cebola até dourar. Junte o brócolis e refogue até o brócolis ficar macio.
* 2Coloque sal e desligue. Tempere, com sal e pimenta-do-reino, os filés de frango.
* 3Em cada filé coloque uma fatia de presunto, uma de queijo prato e uma porção de brócolis.
* 4Enrole, prenda com palitos e coloque em uma assadeira. Pincele a manteiga sobre os rolinhos e polvilhe a salsa misturada com a farinha de rosca.
* 5Leve ao forno preaquecido em temperatura média por 30 minutos ou até dourar a superfície.
* MOLHO
* 1Derreta a manteiga e misture a farinha de trigo, mexendo até dourar levemente.
* 2Junte o leite e o café, mexendo sempre para não formar grumos.
* 3Quando engrossar, adicione o queijo parmesão, sal, pimenta e noz-moscada. Sirva os rolinhos de frango com o molho.

# Sobremesa-brasilSobremesa Brasil

4 horas

### ingredientes

#### Para o flan de abacate

* 1 abacate (pequeno) e maduro em pedaços
* 1 xícara (chá-rasa) de açúcar
* 1/2 lata de creme de leite
* 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)
* 4 colheres (sopa) de água para amolecer a gelatina
* 1/2 xícara (chá) de hortelã (só as folhas) picadinha
* 2 claras em neve

#### Para o flan de limão

* 1 lata de leite condensado
* Suco de 2 limões grandes
* 1/2 lata de creme de leite
* 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12g)
* 4 colheres (sopa) de água
* 1 colher (sopa) rasa de raspas de limão
* 2 claras em neve

#### Para o coulis de manga

* 1 xícara (chá) de manga
* 1 xícara (chá) de suco de manga
* 1/2 xícara (chá) de água
* 1 colher (sopa) cheia de açúcar
* 1 colher (sopa) de mel
* 1 colher (chá) de raspas de gengibre
* 1/2 xícara (chá) de coco fresco ralado
* 1 colher (chá) de pimenta branca (opcional)

### modo de preparo

#### Para o flan de abacate

Bata no liquidificador o abacate, o açúcar e 1/2 lata de creme de leite.

Reserve.

Amoleça a gelatina na água e leve ao fogo em banho-maria até dissolver. Espere amornar um pouco e junte à mistura reservada.

Acrescente a hortelã, as claras e misture delicadamente.

Coloque numa forma de furo central (média), untada com óleo e molhada.

Leve à geladeira por 30 min.

#### Para o flan de limão

Misture o leite condensado com o suco dos limões.

Acrescente o creme de leite restante e misture bem.

Amoleça a gelatina na água e leve ao fogo em banho-maria até dissolver.

Espere amornar um pouco e junte à mistura reservada.

Acrescente as raspas de limão, as claras e misture delicadamente.

Coloque sobre o flan de abacate gelado.

Leve à geladeira por cerca de 3 horas ou até endurecer.

#### Para o coulis de manga

Bata no liquidificador os 4 primeiros ingredientes.

Junte os demais ingredientes e misture bem.

Reserve.

Sirva com o flan.

#### Montagem

Depois de refrigerado, desenforme o flan em um prato e cubra com o coulis.

Decore a borda do prato com tirinhas de manga, rodelas de limão, tirinhas de abacate e folhinhas de hortelã.

Sirva bem gelado.

# Bolo formigueiro com farinha e leite de soja



**Preparo:** Médio (de 30 a 45 minutos)

**Rendimento:** 15 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 263 por porção

### Ingredientes

. 2 xícaras de açúcar   
. 2 xícaras de farinha de trigo   
. 1 1/2 de leite de soja em pó   
. 1 xícara de farinha de soja   
. 3/4 de xícara de chocolate granulado   
. 1/4 xícara de coco ralado    
. 3 colheres de (sopa) de manteiga   
. 1 colher de (sopa) de fermento em pó   
. 1/2 colher (chá) de sal    
. 3 ovos (claras e gemas separadas)

### Modo de preparo

Prepare o leite de soja conforme indicado na embalagem e reserve. Numa tigela, misture a farinha de trigo com a de soja , peneire e reserve também. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em outra tigela da batedeira, junte o açúcar, as gemas e a manteiga e bata até abter um creme homogêneo. Desligue a batedeira e acrescente a mistura de farinha.

Aqueça o forno em temperatura média. Mexa lentamente a massa com uma colher de pau, acrescentando o leite de soja aos poucos. Junte o sal, o coco e o chocolate granulado e misture delicadamente. Adicione as claras em neve e mexa com cuidado. Junte o fermento e misture.Ponha em assadeira untada e polvilhada e leve ao forno por 30 minutos. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e desenforme.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/frango-assado-com-alecrim/fd-ae9b6847-1d9b-5fec-ab42-878fbc62f66d)Frango assado com alecrim

|  |  |
| --- | --- |
| Duração | 2 h 10 min |
| Tempo de Preparo | 10 min |

SOBRE A RECEITA

Essa receita eu descobri durante uma viagem à Itália, o frango fica com um aroma delicioso. Eu também faço essa receita usando peru.

INGREDIENTES

* 1 (1,5 Kg) frango inteiro, limpo
* Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
* 1 cebola pequena, cortada em 4 pedaços
* 1/4 xícara de alecrim feesco picado

PREPARAÇÃO

* 1Preaqueça o forno a 180 C.
* 2Tempere o frango com sal e pimenta a gosto. Dentro do frango, ponha a cebola cortada e o alecrim. Ponha o frango em um tabuleiro que meça aproximadamente 23x33cm. Asse no forno preaquecido durante 2 a 2 1/2 horas. O tempo de cozimento varia de acordo com o tamanho do frango.

# Sobremesa Tropical

1 hora

6 porções

### Sobremesa-tropicalingredientes

* 1 abacaxi pérola picadinho e sem o caroço;
* 3 mangas hadem picadinha;
* Chantilly para confeitar (mais ou menos duas xícaras)

### modo de preparo

Num recipiente, coloque o abacaxi inteiro picado e uma manga e meia picada. O restante da manga bata no liquidificador até formar um creme. Se precisar pode colocar um fundinho de água só para ficar melhor de bater. Misture tudo. Ai é só confeitar com chantilly e decorar com hortelã fresco.

# Bolo formigueiro recheado de brigadeiro brancoBolo formigueiro recheado de brigadeiro branco

**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 10 porções

**Dificuldade:** Difícil

**Calorias:** 358 por porção

### Ingredientes

. 4 ovos   
. 3/4 de xícara (chá) de açúcar cristal  
. 3 colheres (sopa) de margarina  
. 1 1/2 xícara (chá) de leite  
. 3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
. 1 colher (sopa) de fermento em pó  
. 50 g de chocolate granulado  
. 1 lata de leite condensado  
. 1 lata de creme de leite  
. 400 g de chocolate ao leite picado

### Modo de preparo

1. Na batedeira, bata as claras em neve.   
  
2. Continue batendo, acrescente as gemas, uma a uma, o açúcar e 2 colheres (sopa) de margarina. Bata até obter uma mistura cremosa.   
  
3. Acrescente 1 xícara (chá) de leite aos poucos, intercalando com a farinha.   
  
4. Desligue a batedeira, misture o fermento e o chocolate granulado.   
  
5. Coloque em uma forma de 25 cm de diâmetro untada com margarina e enfarinhada.   
  
6. Asse no forno, preaquecido, a 200 ºC durante 35 minutos ou até que, espetando um palito, ele saia seco. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio.   
  
7. Prepare o recheio: em uma panela, misture o leite condensado, 1 colher (sopa) de margarina e 1/2 xícara (chá) de leite. Leve ao fogo brando, mexendo sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela.   
  
8. Desligue o fogo e misture 1/2 lata de creme de leite sem soro.   
  
9. Deixe esfriar e recheie o bolo.  
  
10. Faça a cobertura: derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.   
  
11. Misture o creme de leite sem soro restante e leve a geladeira até começar a endurecer.   
  
12. Bata na batedeira até ficar cremoso e cubra o bolo.

# Sobremesa-dos-deusesSobremesa dos Deuses

20 minutos

4 porções

### ingredientes

* Três bananas médias;
* Meia xícara de passas secas;
* Cinco colheres de sopa de açúcar;
* Três colheres de sopa de manteiga;
* Canela em pó quanto baste;
* Uma dose de conhaque.

### modo de preparo

Em uma frigideira anti-aderente derreta a manteiga, coloque as bananas para dourar (não pode deixar completamente mole), acrescente as passas, o açúcar e a canela em pó. Deixe criar uma calda sempre mexendo, coloque o conhaque e flambe. desligue o fogo e sirva ainda quente.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/fricass%c3%aa-de-frango/fd-6d988124-3279-5d7a-81f2-5df73db70017)Fricassê de frango

|  |  |
| --- | --- |
| Duração | 1 h |
| Tempo de Preparo | 15 min |

SOBRE A RECEITA

Esta receita é uma ótima opção para servir a convidados que não estão de dieta. “Assim, ninguém reclama que só tem salada para comer e você não tem de se arriscar a perder a linha!”, conta Jordelina Antunes, de Nova Friburgo (RJ). “É uma delícia, além de ser muito saudável e fácil de preparar! Faça para sua família e amigos e prepare-se para receber muitos elogios!”

INGREDIENTES

* 500 g de filé de frango,cortado em tiras
* 2 colheres (sopa) de suco de limão
* 2 colheres (sopa) de margarina light
* 1 cebola ralada
* 1 cenoura média, cortada em rodelas
* 1 folha de louro
* 250 g de cogumelos frescos,fatiados
* 1 xícara (chá) de vinho branco seco
* 1 lata de creme de leite light
* 1 colher (sopa) de salsa, picada
* Sal a gosto
* Pimenta-do-reino a gosto

PREPARAÇÃO

* 1Tempere o frango com o sal, a pimenta-do-reino e o suco de limão. Numa panela, em fogo baixo, derreta a margarina e doure o frango. Junte a cebola, a cenoura, a folha de louro e frite por mais alguns minutos.
* 2Acrescente os cogumelos, o vinho e deixe cozinhar em fogo baixo por 15 minutos. Coloque o creme de leite, mexa ligeiramente e sirva salpicado com a salsa.

# Bolo geladinho de abacaxi e limão



**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 16 porções

**Dificuldade:** Médio

**Calorias:** 489 por porção

### Ingredientes

**. Massa**. 2 xícaras (chá) de açúcar   
. 1 xícara (chá) de manteiga   
. 4 ovos   
. 3 xícaras (chá) de farinha de trigo   
. 1 xícara (chá) de leite   
. 1 colher (sopa) de fermento em pó

**Brigadeiro**. 2 latas de leite condensado   
. 2 colheres (sopa) de manteiga   
. ½ xícara (chá) de leite   
. 1 caixinha de creme de leite

**Recheio**. 1 abacaxi    
. raspas de casca de 1 limão

**Cobertura**. 1 xícara (chá) de açúcar   
. ½ xícara (chá) de água   
. 3 claras

### Modo de preparo

**Massa**Na batedeira, bata o açúcar e a manteiga por aproximadamente 3 minutos. Continue batendo e acrescente, um a um, os ovos. Adicione alternadamente a farinha, o leite e, por último, o fermento. Coloque em uma fôrma de 26 cm de diâmetro, untada e enfarinhada. Asse no forno pré-aquecido a 200°C durante 30 minutos ou até, que, espetando um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio.

**Brigadeiro**Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga, o leite e leve ao fogo brando, mexendo sem parar até engrossar levemente. Desligue o fogo e misture o creme de leite. Deixe esfriar.

**Recheio**Pique bem o abacaxi e coloque em uma peneira. Com uma colher amasse, retirando o excesso de suco (reserve este suco).

**Cobertura**Em uma panela, misture o açúcar e a água. Leve ao fogo brando e, sem mexer, deixe cozinhar até dar ponto de calda em fio. Enquanto a calda está no fogo, bata as claras em neve, sem parar de bater, acrescente a calda em fio até a tigela começar a esfriar e dar ponto de marshmallow.

**Montagem**Corte o bolo em três discos. Em um aro próprio para montagem de bolo, untado com um pouco de óleo e polvilhado com açúcar, coloque o primeiro disco e umedeça com o suco de abacaxi. Coloque uma porção de brigadeiro, cubra com uma camada de abacaxi e polvilhe as raspas de casca de limão. Repita o processo com o segundo disco. Leve à geladeira por 1 hora. Na hora de servir, cubra com o marshmallow e polvilhe raspas de casca de limão.

# Sobremesa Sofisticada

### Sobremesa-sofisticadaingredientes

* 4 embalagens de mini bolos recheados
* 4 bolas de sorvete de sua preferência (coco, creme, flocos ou morango)
* 8 colheres de calda de caramelo para sorvete
* 1 xícara de confeitos coloridos de chocolate

### modo de preparo

Corte os mini bolinhos recheados ao meio no sentido do comprimento. Deixe as duas partes juntas, uma ao lado da outra e coloque uma bola de sorvete sobre elas. Regue com a calda de caramelo e jogue os confeitos coloridos. Sirva imediatamente.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/refogado-de-frango/fd-e6eda56f-f568-5982-a0ca-70f7e009c564)Refogado de frango

|  |  |
| --- | --- |
| Duração | 40 min |
| Tempo de Preparo | 15 min |

SOBRE A RECEITA

Um refogado cremoso ou um excelente recheio para tortas? Assim é a versátil receita de Magali Dal’Bó, de Jaguariúna (SP), uma descendente de italianos apaixonada por culinária.

INGREDIENTES

* 2 colheres (sopa) de manteiga
* 1 cebola média, picada
* 2 dentes de alho, amassados
* 2 peitos de frango, cozidos e desfiados
* 1 tomate, sem pele e sem sementes, picado
* 1 colher (sopa) de farinha de trigo
* 250 ml de leite
* 10 azeitonas pretas, picadas
* 1/2 xícara (chá) de requeijão
* 1-1/2 colher (chá) de sal
* Pimenta-do-reino a gosto
* Cheiro-verde a gosto

PREPARAÇÃO

* 1Numa panela, em fogo médio, aqueça a manteiga e doure a cebola e o alho. Junte o frango desfiado e o tomate, e refogue por mais 3 minutos.
* 2Dissolva a farinha de trigo no leite, adicione à panela e mexa até a mistura adquirir consistência cremosa. Acrescente as azeitonas, o requeijão, a pimenta, o sal e o cheiro-verde. Misture bem e deixe cozinhar, até que levante fervura. Retire do fogo e sirva em seguida com arroz e salada verde. Se desejar, use o refogado como recheio.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/frango-com-legumes/fd-82d54a6a-4658-5804-b0e9-0ad3e93c3efb)Frango com legumes

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 2 porções |
| Tempo de Preparo | 10 min |

INGREDIENTES

* 2 filés de frango cortados em cubos
* 2 colheres (sopa) de azeite
* 100g de ervilhas frescas
* 2 mini cenouras pré-cozidas
* 2 xícaras (chá) de buquês de couve-flor pré-cozida
* 1 cebola média cortada em pedaços
* 4 colheres (sopa) de molho de soja
* sal e pimenta caiena a gosto

PREPARAÇÃO

* 1Doure o frango no azeite. Retire e reserve. Na mesma panela, frite os legumes, um a um. Misture todos os legumes fritos com o frango reservado, o molho de soja, o sal e a pimenta. Tampe e cozinhe por 3 minutos.

# Sobremesa Relanpago

### Sobremesa-relanpagoingredientes

* 4 claras
* 9 c. (sopa) de açucar
* 1 c. (chà) de sumo de limao
* 4 laranjas maduras de tamanho médio
* 5 c. (sopa) de coco ralado
* cerejas em calda para decorar

### modo de preparo

Dentro de uma tigela sem gordura; bata as claras um castelo firme. Aos poucos; adicione o açucar e continue a bater até obter uma massa de de suspiros bastante espessa. Adicione o sumo de limao; bata um pouco mais e reserve. Descasque as laranjas; limpe-as das peles brancas e corte-as em rodelas finas. Disponha-as em pratos individuais;em camadas alternadas com o suspiro. A ultima camada deve ser de suspiro. Polvilhe com o coco ralado. Guarde no frigorifico durante 1 hora. Decore com cerejas em calda cortadas em flor e sirva.

* › [MdeMulher](http://mdemulher.abril.com.br/)

* › [Culinária](http://mdemulher.abril.com.br/culinaria/)

* › [Receitas](http://mdemulher.abril.com.br/culinaria/receitas/)

# Bolo gelado

**Preparo:** Médio (de 30 a 45 minutos)

**Rendimento:** 20 porções

**Dificuldade:** Fácil

**Calorias:** 195 por porção

### Ingredientes:

· 6 ovos  
· 2 xícaras (chá) de açúcar  
· 1 colher (sobremesa) de fermento em pó  
· 1 xícara (chá) de Fanta® frutas vermelhas  
· 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

**Cobertura:**  
· 1 1/2 lata de leite condensado  
· 1 vidro de leite de coco  
· 1 pacote de coco ralado

### Modo de preparo:

Aqueça o forno a 200 °C. Bata as claras em neve. Ainda batendo junte as gemas e o açúcar. Acrescente o fermento, a Fanta® e por último a farinha de trigo. Ponha em uma assadeira untada e leve ao forno por 40 minutos. Reserve.

**Cobertura:**  
Misture o leite condensado, o leite de coco e despeje sobre o bolo ainda quente. Cubra com o coco ralado, deixe esfriar e leve à geladeira. Quando estiver bem gelado, retire e sirva.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/palitos-de-frango/fd-92335968-b5b1-52d3-88db-283070e80042)Palitos de Frango

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 5 porções |

INGREDIENTES

* 500g de peito de frango cortado em tiras
* sal a gosto
* 1 xícara (chá) de leite
* 2 xícaras (chá) de flocos de milho sem açúcar, triturados (corn flakes)
* 1 pote de iogurte natural (200g)
* meia xícara (chá) de beterraba cozida e cortada em cubos
* 1 colher (sopa) de suco de limão

PREPARAÇÃO

* 1Tempere as tiras de frango com sal, passe-as no leite e depois nos flocos de milho triturados, para empanar. Leve ao forno preaquecido em temperatura média. Deixe assar até dourar levemente. Reserve. Coloque o iogurte em um coador de café com o suporte. Leve à geladeira por 2 horas para dessorar. Depois, bata com o mixer, o creme que ficou no coador junto com a beterraba, o suco de limão e o sal. Sirva com os palitos de frango assados.

Sobremesa de Natal

12 horas

8 porções

ingredientes

* 2 gemas
* 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
* 150 g de açúcar
* 500 g de cream cheese
* 150 g de coalhada seca
* suco de 1 limão
* 50 g de uva-passa
* 300 g de frutas cristalizadas

modo de preparo

Numa tigela em banho-maria e com auxilio de um batedor de arame (fouet) bata as gemas, essência de baunilha e açúcar até esbranquiçar e ficar espesso.

Retire a tigela da água do banho-maria e bata até esfriar. Junte cream cheese mexendo sempre. Adicione coalhada seca e suco de limão e misture muito bem. Acrescente uva-passa e frutas cristalizadas.

Transfira esta mistura para uma peneira, forrada de musselina (tecido fino) e apoiada numa vasilha. Coloque um prato de sobremesa ou pires sobre a mistura e ponha um peso sobre o prato (ou pires) para escorrer o excesso de líquido. Leve para a geladeira por +/-12 horas.

Depois deste período, retire a mistura da geladeira, despreze o líquido e porcione a mistura em forminhas pequenas ou numa fôrma grande, forradas com musselina (tecido fino) e aperte. Leve novamente à geladeira e deixe por 1 1/2 hora a 2 horas.

Desenforme sobre um prato e sirva com calda de frutas de sua preferência.

# Bolo geladoBolo gelado

**Preparo:** Demorado (acima de 45 minutos)

**Rendimento:** 10

**Dificuldade:** Fácil

### Ingredientes

. 1 bolo pronto sabor baunilha cortado em 5 fatias  
. 1 bolo pronto sabor chocolate cortado em 5 fatias.  
  
**Recheio:**  
. 1 litro de sorvete sabor baunilha  
. 1 colher (chá) de licor de laranja  
. 1 colher (chá) de essência de baunilha  
. 1 xícara (chá) de castanha-do-pará triturada.  
  
**Ganache:**  
. 1 tablete de chocolate meio amargo de 200g picado  
. 1 xícara (chá) de creme de leite de lata sem o soro.  
  
**Para decorar:**. Morangos frescos  
. 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó para polvilhar

### Modo de preparo

Unte uma forma triangular ou de pão com óleo e forre as laterais com as fatias de bolo, sendo cada lado com um tipo de bolo. Reserve. Numa vasilha, misture vigorosamente o sorvete com o licor e a essência de baunilha. Despeje o sorvete no centro da forma. Cubra com a castanha, forre e leve ao freezer por 12 horas. Numa vasilha, leve o chocolate picado e o creme de leite ao microondas em potência máxima, por 1 minuto. Retire e bata até obter um creme. Desenforme o sorvete, polvilhe com o chocolate e sirva com o ganache e os morangos.  
  
**Dica:**Em vez de castanha-do-pará, pode ser usada a noz pecã, a avelã ou a macadâmia. Se preferir, para decorar, use amora, framboesa ou, até mesmo, kiwi.

[](http://www.msn.com/pt-br/receitasebebidas/receitas/macarr%c3%a3o-com-frango/fd-f533d62c-d071-5bc3-81e8-205d987fdbc9)Macarrão com frango

|  |  |
| --- | --- |
| Rendimento | 6 porções |

INGREDIENTES

* 1 frango em pedaços
* 1 kg de macarrão grosso
* 2 colheres (sopa) de óleo e água
* 1 colher (sopa) de urucum (ou colorau)
* 1 pitada de açúcar
* Salmoura de alho a gosto
* Cebolinha e salsinha a gosto

PREPARAÇÃO

* 1Numa panela grande e grossa coloque o óleo, frite o urucum e coloque os pedaços de frango e sal a gosto.
* 2Deixe refogar bem colocando um pouco de água, se necessário.
* 3Quando estiver quase no ponto, abra espaço no meio da panela e refogue a salmoura de alho e cheiro- verde.
* 4Misture tudo e deixe terminar o cozimento, com pouca água, até quase secar.
* 5Em outra panela, ferva a água e cozinhe o macarrão, com uma pitada de sal.
* 6Retire, escorra e, em outra panela, coloque 3 colheres de óleo, o colorau e passe o macarrão.
* 7Coloque na mesma panela o frango, mais cheiro-verde e mexa bem antes de servir.