Ebook vovó Palmirinha

receita

01

Creme de Morango

Ingredientes

- 1 colher (chá) de emulsificante
- 1 pote de iogurte natural gelado
- 1 envelope de gelatina em pó sabor morango
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de morangos fatiados
- 4 colheres (sopa) de geleia de morango

Creme de Morango

Modo de preparo

- **1. Na batedeira, bata o iogurte, o emulsificante, a geleia e o açúcar até dobrarem de volume. Deixe na geladeira por 30 minuto.**
- **2. No fundo de uma taça grande, alterne camadas de morango e creme, finalizando com a fruta.**
- **3. Prepare a gelatina de acordo com as instruções da embalagem, leve à geladeira e, quando começar a firmar (consistência de clara de ovo), despeje sobre os morangos.**
- **4. Deixe na geladeira até a gelatina firmar.**
-

receita

01

Salada de Maionese

Ingredientes

- 2 batatas cozidas em cubos
- 1 cenoura cozida em cubos
- 1 xícara (chá) de vagem cozida e picada
- 1 xícara (chá) de frango cozido e desfiado
- ½ xícara (chá) de uva-passa preta sem sementes (para quem preferir pode ser a uva-passa clara)
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- ½ xícara (chá) de maionese
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Tomate, ramo de salsa e batata palha para decorar

Salada de Maionese

Modo de preparo

- **Em uma tigela, misture a batata, a cenoura, vagem, o frango, a uva-passa, o creme de leite e a maionese.**
- **Tempere com sal, pimenta, cubra e leve a geladeira por 1 hora.**
- **Com uma faca descasque o tomate fazendo círculos formando uma flor.**
- **Retire da geladeira e decore com o tomate, a salsa e batata palha.**

Só servir.

receita

01

Bolo de Limão

Ingredientes

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 1 copo de iogurte natural (200g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de limão para decorar

- **Cobertura**

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 4 colheres (sopa) de suco de limão
- 4 colheres (sopa) de água

Bolo de Limão

Modo de preparo

- **Na batedeira, bata as claras em neve e reserve.**
- **Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, a manteiga e o açúcar até ficar fofo.**
- **Adicione o suco de limão e bata até misturar. Adicione o iogurte, a farinha peneira, o fermento, as claras em neve e misture com uma colher. Despeje em uma forma de buraco no meio de 24 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido por 30 minutos até dourar.**
- **Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, a manteiga e o açúcar até ficar fofo.**
- **Cobertura:**

Bolo de Limão

Modo de preparo

- **Para a cobertura, misture o açúcar de confeiteiro com o suco de limão e água. Espalhe sobre o bolo e decore com raspas de casca de limão.**
- **Sirva.**

receita

01

Bolo vulcão

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Confeitos de miçangas pretas para decorar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 100g de chocolate ao leite picado
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

receita

01

Bolo vulcão

Ingredientes

- **Cobertura**
- **150g de chocolate branco fracionado picado**
- **1 colher (sopa) de manteiga**
- **1/2 xícara (chá) de creme de leite**

Bolo vulcão

Modo de preparo

No liquidificador, bata o leite, o óleo, os ovos, o açúcar e o chocolate em pó até homogeneizar. Transfira para uma tigela, e misture a farinha e o fermento com um batedor manual. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180ºC), preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar e desenforme. Para o recheio, em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, a manteiga, o chocolate em pó e o chocolate ao leite, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Misture com o creme de leite e deixe esfriar. Para a cobertura, derreta o chocolate branco com a manteiga e adicione o creme de leite, misturando. Preencha o buraco do centro com o recheio e cubra o bolo com o creme de chocolate branco. Decore com confeitos e sirva em seguida.

Vovó
Palmirinha
®