



Clube dos Avós

Receitas da Avó

Índice

Salame de Chocolate	1
Caril de Dahar (lentilhas)	1
Rolo de Carne	2
Salame de Chocolate	2
Biscoitos da Avó Mira	3
Os Triângulos da Avó Bia	4
Bolo de Chocolate.....	4
Pão-de-ló de Alfeizerão	5
Bolo de Maçã.....	6
Bolo de chocolate com cobertura	6
Delícias de leite.....	7

Receita da Avó da Madalena (Berçário)

SALAME DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 200gr de margarina
- 200gr de açúcar
- 2 Ovos
- 200gr de chocolate em pó
- 400gr de bolacha Maria

Moer as bolachas grosseiramente. Amassar a margarina e o açúcar. Misturar os ovos e bater bem. Juntar o chocolate, mexer bem e, por fim, juntar a bolacha amassando bem. Embrulhar numa folha de papel vegetal e levar ao frigorífico. Quando estiver rijo, retirar do papel vegetal e embrulhar em papel prateado.

1

Receita da Avó da Haniah (Sala Laranja)

CARIL DE DAHAR (lentilhas)

Ingredientes:

- 2 Colheres de sopa de óleo
- 2 Chávenas de Dahar (lentilhas)
- 1 Cebola pequena
- 2 Tomates bem maduros
- Meia colher de café de açafrão
- 3 Dentes de Alho picado

Alourar a cebola picada, colocar o tomate picado, colocar a meia colher de açafrão mais o alho e deitar 4 chávenas de água. Quando a água estiver fervida colocar o dahar até apurar, no mínimo.

Receita da Avó da Haniah (Sala Laranja)

Rolo de Carne

Ponha 400gr de Carne picada numa bacia e tempere com sal, salsa, 3 dentes de alho picadinhos, 1 cebola pequena bem picada, 1 ovo inteiro, 3 colheres de sopa de farinha, 3 colheres de sopa de pão ralado e 2 pães pequenos demolhados, bem escorridos e esfarelados lá para dentro.

Envolva tudo com as mãos até sentir os ingredientes bem envolvidos e vá usando mais farinha ou pão ralado conforme precisar até formar um rolo que se vá soltando das mãos.

Ponha numa travessa de ir ao forno um pouco de azeite e ponha o rolo. Por cima tempere com mais azeite, margarina líquida, um golo de vinagre balsâmico e umas gotas de limão. Depois é só pôr no forno e conforme vai assando vire de vez em quando o rolo e regue-o com o próprio molho!

NOTA: Antes de ir ao forno introduza uma cenoura descascada e inteira no meio do rolo.

Receita da Avó da Beatriz (Sala Laranja)

Salame de Chocolate

Ingredientes:

- 100gr de manteiga ou margarina de mesa
- 100gr de açúcar
- 100gr de chocolate em pó
- 1 Ovo
- 200gr de bolacha Maria
- 1 Rectângulo de papel de alumínio

Passe a bolacha na máquina de picar mais grossa. Amasse muito bem a manteiga (ou margarina) com o açúcar, misture-lhe o ovo e bata muito bem. Junte o chocolate, volte a mexer bem e por fim junte a bolacha, amassando tudo muito bem. Deite este preparado no papel vegetal molhado em vinho do Porto ou aguardente, dê-lhe forma de salame. Enrole muito direitinho, aperte para ficar bem ajustado, feche nas extremidades e leve ao frigorífico durante algumas horas. Logo que esteja rijo, retire o papel vegetal e embrulhe no papel de alumínio, fechando ou atando nas extremidades.

Receita da Avó do João Pedro (Sala Laranja)

Biscoitos da Avó Mira

Ingredientes:

- 4 Ovos
- 140gr Margarina
- 4 Colheres de chá de fermento
- 200gr De Açúcar
- 500gr Farinha
- Raspa de 1 Limão

Numa tigela junta-se o açúcar, os ovos inteiros, a margarina a farinha e o fermento, mexe-se muito bem depois junta-se a raspa do limão e volta-se a mexer. Depois, quando a massa tiver bem ligada, molda-se em forma de SSS. E vão ao forno. Pode-se também com um pincel e uma gema de ovo batida pincelar os SSS para ficarem mais lourinhos.

Receita da Avó do João Pedro (Sala Laranja)

Os Triângulos da Avó Bia

Ingredientes:

- 250gr Açúcar
- 250gr Farinha com fermento
- 1 Chávena de leite
- 1 Ovo
- 1 Colher de sopa de margarina
- 1 Colher de chá de canela
- Raspa de 1 limão

Bate-se a manteiga com o açúcar e a gema do ovo, o leite e a seguir a farinha com a canela e a raspa do limão e por fim a clara batida em castelo. Vai ao forno num tabuleiro rectangular untado com margarina e polvilhado com farinha. Depois de cozido desenforma-se corta-se em triângulos que se polvilham com açúcar e canela.

Receita da Avó Encarnação (Filipa – Sala Laranja)

Bolo de Chocolate

Ingredientes:

- 2 Chávenas de açúcar
- 5 Ovos
- 1 Chávena de água quente
- 1 Chávena de óleo
- 1 Chávena de chocolate em pó
- 2 Chávenas de farinha
- 1 Colher de chá de fermento

Batem-se as gemas com o açúcar, juntam-se a água, o óleo, a seguir o chocolate, depois a farinha com o fermento, por fim as claras em castelo. Vai ao forno numa forma untada com margarina.

Calda:

- 1 Colher de sopa de margarina
- 3 Colheres de açúcar
- 8 Colheres de leite
- 8 Colheres de chocolate em pó

Deixa-se ferver um pouco e rega-se o bolo com esta calda

Receita da Avó do Duarte (Sala Laranja)

Pão-de-ló de Alfeizerão

Ingredientes:

- 100gr de açúcar
- 50gr de farinha
- 2 Ovos inteiros
- 6 Gemas

Batem-se os ovos inteiros com o açúcar e quando a mistura estiver em creme esbranquiçado, juntam-se a pouco e pouco as 6 gemas. Bate-se tudo muito bem com o batedor eléctrico durante 10 minutos. Sem bater, junta-se a farinha peneirada e mistura-se bem. Deita-se a massa numa forma forrada com papel vegetal, tapa-se com papel e vai ao forno durante 10 minutos. Retira-se e desenforma-se frio. Temperatura do forno 225 C.

Receita da Avó Fernanda (Martim – Sala Laranja)

Bolo de Maçã

Ingredientes:

- 500gr de açúcar
- 400gr de farinha
- 9 ou 10 colheres de sopa de leite
- 200gr de margarina
- 6 Ovos
- 1 Colher de sopa de fermento
- 1,5 Kg de maçã

Bate-se muito bem o açúcar com a margarina, juntam-se as gemas, continuando a bater. Batem-se as claras em castelo e intercalando com a farinha e o leite, vão juntando-se à massa, envolvendo levemente com a colher de pau. Barra-se um tabuleiro grande, com margarina e polvilha-se com farinha. Retira-se o excesso. Deita-se a massa no tabuleiro e por cima vão-se colocando as maçãs, previamente descascadas e cortadas aos gomos, fazendo uma leve pressão para que fiquem enterradas na massa. Como opção, pode polvilhar-se com um bocadinho de canela. Vai ao forno, pré-aquecido, 30 min. Em temperatura média (180/190 C). Retira-se, depois de cozido e pincela-se com uma geleia a gosto.

Receita da Avó do Francisco (Sala Amarela)

Bolo de chocolate com cobertura

- 4 Ovos
- 1 Chávena de açúcar
- 1 Chávena de farinha
- 1 Chávena de óleo
- 2 Chávenas de chocolate em pó
- 1 Chávena de leite morno

Misturam-se muito bem todos os ingredientes, deixando o leite morno para o fim. Depois de tudo batido deita-se o preparado num pirex e vai ao microondas durante 8 minutos. Retira-se do microondas, vira-se o bolo ao contrário num prato grande e está pronto. Fica com cobertura instantânea.

Receita da Avó Clementina (André – Sala Amarela)

7

Delícias de leite

Ingredientes:

- 300gr açúcar
- 100gr farinha ½ L leite
- 75gr manteiga
- 2 Ovos
- 1 Limão (raspa)

Misturar muito bem os ovos com o açúcar. Adicionar a raspa do limão. Derreter a manteiga e juntar ao preparado anterior. Adicionar a farinha e o leite aquecido, alternadamente. Untar e polvilhar com farinha as forminhas de queque e levar a cozer em forno médio, previamente aquecido, até a superfície ficar loura. Depois de arrefecer um pouco colocar em forminhas de papel. Pode polvilhar-se com um pouco de açúcar em pó e canela. Dá para cerca de 22 queijadinhas.

Versão Bimby:

Introduzir o açúcar, os ovos e a manteiga no copo da Bimby e programar 3 minutos, temperatura 37°, velocidade 6. Adicionar o leite e a raspa do limão e programar uns segundos na velocidade 6. Acrescentar a farinha e programar 1 minuto, na velocidade 6.

Um grande Bem-Haja a todas as avós que nos enviaram estas receitas.