

*Por favor,*

*Veja informações no final  
destes livro!*

*Tais como:*

- . Local onde adquirir este  
livro;*
- . Preço;*
- . Prazos;*
- . outras informações  
importantes (capa, textos,  
explicações, etc.)*

## Pão de queijo:

### Ingredientes

1k de polvilho azedo  
4 ovos  
2 copos de leite  
2 copos de águas  
2 copos de fubá de canjica  
2 copos de queijo  
1 pouco de água  
2 copos de óleo

### Preparo :

Numa vasilha coloque o polvilho não precisa ser escaldado

Coloque um pouco de água para polvilhar e em seguida os devidos ingredientes citados acima.

Unte as formas e bem antes de enrolar o pão de queijo deixe o forno aquecer a forno brando.

## Bolinho de bacalhau

### Ingredientes:

500g de bacalhau

2 batatas médias cozidas e espremidas

5 colheres (sopa) de amido de milho MAIZENA.

4 colheres (sopa) de salsinha picada

4 gemas

4 claras batidas em neve

para fritar:

óleo de milho

### Modo de preparo:

1. De véspera coloque o bacalhau em uma vasilha e cubra com água para dessalgar (troque a água 4 vezes) .
2. No dia seguinte, coloque o bacalhau em uma panela e cuba-o com água. Leve ao fogo médio e cozinhe cerca de 15 minutos ou até ficar macio. Espere esfriar, retire a pele e as espinhas e triture-o.
3. Transfira-o para uma vasilha , junte as batatas, o amido de milho, a salsinha , as gemas e misture bem.
4. Incorpore as claras em neve , misturando delicadamente.

5. Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio e frite os bolinhos às colheradas.
6. Escorra o papel - toalha e sirva em seguida.

## Docinho malandro /nega fulô .

### Ingredientes:

1 lata (395g) de leite condensado  
1 colher (sopa) (15g) de chocolate em pó  
1 colher (sopa) (15) de manteiga sem sal  
1 colher de (sopa) (2g) de café solúvel em pó  
chocolate granulado redondo  
lacinhos de fita para a nega fulô  
cápsulas amiláceas para o malandro  
confeitos prateados para os olhos  
geléia de damasco passada por peneira e tingida com  
anilina vermelha para a boca.

### Modo de preparo:

Numa panela, coloque o leite condensado a manteiga , o chocolate e o café solúvel.

Misture e leve ao fogo bando, mexendo sempre com espátula de madeira, em movimentos de vai – e - vem, até desgrudar da panela (cerca de 10 minutos ). Coloque num prato untado e deixe esfriar.

Unte as mãos com manteiga sem sal e faça bolinhos com o doce, usando cerca de 1 colher (chá) de massa. Passe – as parcialmente pelo chocolate em pó e grude um laço ou um “chapeuzinho”. Faça os olhos com confeitos e a boca com a geléia tingida, usando o saco de confeitar com o bico perlê. Coloque em forminhas para doces, arrume – os numa bandeja e leve à mesa.

Diga: as cápsulas amiláceas podem ser compradas em grandes farmácias ou em farmácias de manipulação.

**Rendimento:** 45 docinhos

**Observação:** Se houver cozimento da lata, deixar sempre esfriar antes de abrir.

## Bolinhos de chuva.

### Ingredientes:

1 xícara de (chá) de farinha de trigo

½ xícara de amido de milho

½ colher de (sopa) de pó Royal

2ovos

½ xícara de(chá) de leite

4 colheres de(sopa) de açúcar

### Modo de preparo:

Bata o açúcar com os ovos e junte os demais ingredientes.

Frite as colheradas em fogo baixo. Passe em açúcar misturando com canela.

## Bolo gelado de morango

### Ingredientes:

#### Para a massa:

6 claras  
4 gemas  
3 colheres de leite desnatado  
3 colheres de (sopa) de farinha de trigo  
1 colher rasa de (sopa) de fermento em pó

**Para o recheio:**

½ xícara de (chá) de guaraná Diet,  
200g de sorvete Diet sabor baunilha  
1 caixa grande de morangos limpos picados

**Para a cobertura:**

2 claras em neve  
2 colheres de (sopa) de leite em pó  
1 colher de (café ) de de essência de baunilha  
½ xícara de (chá) de creme light  
1 barra de chocolate dietético picado  
3 colheres de(sopa) de leite desnatado

**Prepare a massa:**

Bata as claras em neve . Acrescente as gemas e volte a bater. Adicione o adoçante e desligue a batedeira. Coloque, alternadamente, o leite e a farinha, misturando levemente. Leve ao forno por 25 minutos. Retire, deixe amornar e desenforme.

**Prepare a cobertura:**

Bata as claras em neve. Até que fiquem firmes. Junte o adoçante, o leite em pó e a baunilha. Desligue a batedeira e acrescente, aos poucos, o creme de leite gelado. Misture o chocolate com o leite e leve ao microonda por 2 minutos para derreter. Mantenha-o aquecido.

### Como montar:

Em um prato redondo coloque o bolo e corte-o metade para rechear. Regue com o guaraná para o umedecer. Coloque o sorvete e a metade dos morangos picados. Acrescente a outra parte do bolo. Espalhe a cobertura e decore com os morangos e a cobertura. E em seguida leva ao congelador por cerca de 1 hora.

**Observação:** Aprenda a comer doces com pouca caloria. Este bolo contém apenas 184 calorias.

## Farofa de couve.

### Ingredientes:

2 dentes de alho amassado

4 colheres de (sopa) de óleo de soja

Culinária Doméstica... Cozinhe bem com menos!

6 folhas de couve picadas bem fino  
1 xícara de (chá) de farinha de milho amarelo  
Sal a gosto

Modo de preparo:

Doure o alho no óleo de soja, junte a couve e refogue rapidamente.

Tempere com sal. Junte a farinha de milho, mexendo bem por dois minutos. Sirva a seguir.

Rendimento: 4 porções.

## Quibebe com lingüiça

Aqueça 2 colheres (sopa) de óleo e frite 250g de lingüiça em rodelas . Junte meio quilo de abóbora descascada e em pedaços e 1 tablete de Caldo de Bacon Maggi, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até a abóbora desmanchar. Pingue água , se necessário. Misture 1 colher (sopa) de coentro picado e sirva .

**Rendimento:** 4 porções .

## **Cuca Salgada Frankfurt**

### **Ingredientes :**

**massa :** 2 tabletes de fermento biológico , 1 colher (sopa) de açúcar , meia xícara (chá ) de água morna , 2 ovos , 4 colheres (sopa) de margarina Dorigana , 2 colheres (sopa) de sal, meia xícara(chá) de leite morno , i xícara (chá)de amido de milho Maizena, 2 xícaras e meia (chá) de farinha de trigo .

**Recheio:** 2 xícaras (chá) de ricota amassada , 200g de salame picado , 2 ovos , 4 colheres (sopa) salsinha picada , 4 colheres (sopa) de leite.

**Cobertura:** 4 colheres (sopa) de farinha de trigo , 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado , 3 colheres(sopa ) de margarina Dorigana .

**Para untar :** margarina Dorigana

### **Modo de preparo :**

**Massa :** unte uma fôrma desmontável (30 cm de diâmetro ) e reserve. Em uma vasilha , misture o fermento e o açúcar até dissolver . Junte a água , os ovos a margarina , o sal ,o leite . Acrescente o amido de milho e a

farinha .Misture até ficar pastoso .Coloque em fôrma untada e reserve.

**Receio :** Em uma vasilha , misture a ricota , o salame , os ovos , a salsinha e o leite . Distribua sobre a massa na fôrma e deixe descansar por 20 minutos. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C)

**Cobertura :** Em uma vasilha, misture a farinha o queijo ralado e a margarina . Amasse com as pontas do dedos até obter uma farofa . Espalhe a cobertura sobre o receio e leve ao forno por cerca de 40 minutos ou até o centro ficar firme. Espere amornar e desenforme.

**Variação :** Substitua o salame pela mesma quantidade de lingüiça calabresa ou bacon , picados e fritos .

**Dica :** Para preparar a cuca em formato retangular , utilize uma assadeira média (23 x34 cm ) e alta . Corte em quadrados quando estiver morna.

**Rendimento:** 12 porções.

## Queijadinhas de Coimbra

### Ingredientes:

**Massa:** 1 xícara (chá) de farinha de trigo, meia xícara (chá) de amido de milho MAIZENA ,1 xícara e meia (chá)

de açúcar , 5 colheres (sopa) de margarina DORIANA, 1 pitada de sal

**Recheio:** 500grs de ricota , 5 gemas , 1 ovo ,

**Para Untar :** margarina

### **Modo de Preparo:**

**Massa:** Em uma vasilha , coloque a farinha , o amido de milho , 3 colheres (sopa) de açúcar , a margarina , o sal, 1 colher (sopa) de água e misture bem .Amasse até obter uma massa homogênea , cubra e deixe descansar por 30 minutos

**Recheio:** coloque no liquidificador a ricota, o açúcar restante , as gemas , o ovo e bata até obter um creme espesso , unte 15 fôrmas para empada ( com 7 cm de diâmetro) e reserve. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C) . Abra a massa em uma superfície enfarinhada ( cerca de 30 x 40 cm) , corte círculos com cerca de 10cm de diâmetro e forre o fundo e as laterais das fôrmas reservadas . distribua o recheio e leve ao forno por cerca de 40 minutos ou até dourar . Espere esfriar , esfriar , desenforme e sirva.

**Dica:** substitua a ricota pela mesma quantidade de queijo fresco.

**Rendimento:** 15 unidades

## **Ninho com berinjela**

### Ingedientes:

500 gramas de ninho semola ( $\frac{1}{2}$  pacote);  
2 Beringelas grandes;  
2 pimentões vermelhos cortados em tiras;  
2 pimentões verdes cortados em tiras;  
2 tomates sem peles e sem sementes picados;  
4 colheres de sopa de vinagre branco;  
 $\frac{1}{2}$  xícara de azeite de oliva;  
1 cebola média picada;  
4 dentes de alho picados;  
2 colheres de sopa de orégano;  
Sal à gosto.

### Modo de preparo:

Corte as cebolas em tiras finas e deixe-as de molho com metade do vinagre e sal a gosto por 20 minutos. Escorra e esprema as tiras para tirar o excesso de água; coloque a massa para cozinhar; numa panela, aqueça o azeite e refogue a cebola, o alho, os pimentões, o tomate, as beringelas, adicionando o orégano, o restante do vinagre e sal a gosto. Mantenha no fogo até os vegetais estarem bem

Culinária Doméstica... Cozinhe bem com menos!

macios; misture o refogado de berinjela na massa escorrida e sirva a seguir.

Rendimento: 6 porções.

## **Salada de frango com molho de mostarda**

Ingredientes:

2 cubos de caldo de galinha  
3 xícaras de chá de água ferventes;  
2 peitos de frango sem pele e desossado;  
2 colheres de sopa de molho de mostarda;  
1 colher de sopa de azeite extra-virgem,  
1 colher de sopa de vinagre;  
4 xícaras de chá de folhas para salada (alface, radicchio, escarola, rúcula);  
½ xícara de chá de azeitonas verdes sem caroço e cortadas em rodelas.

Modo de preparo:

Em uma panela dissolva os cubos de caldo em água fervente, junte o frango e cozinhe em fogo médio até o frango ficar macio e o caldo reduzido a 1 xícara de chá. Corte o frango em pedaços grandes e reserve. Peneire o caldo e misture bem a mostarda, o azeite e o vinagre. Misture metade do molho ao frango e coloque o restante em uma molheira. Forre uma saladeira com as folhas, espalhe os pedaços de frango e as azeitonas. Sirva com molho reservado.

Rendimento: 6 porções.

## **Paezinhos de batata com “Sazón”**

Ingredientes:

50gramas de fermento para pão;  
2 envelopes de sazón amarelo;  
1 colher de sopa de aji sal  
2 colheres de sopa de açúcar;  
2 colheres de sopa de manteiga  
2 colheres de sopa de gordura vegetal hidrogenada;  
1 xícara de chá de leite frio;  
3 ovos;  
4 batatas médias cozidas e amassadas;  
1 quilo de farinha de trigo.

### Modo de preparo:

Misture o fermento previamente dissolvido em um pouco de água morna, o Sazon, o aji sal, o açúcar, a manteiga, a gordura vegetal, o leite, os ovos, e as batatas. Junte a farinha aos poucos, amassando até soltar das mãos. Faça os pãezinhos com porções da massa, coloque em uma assadeira povilhada com farinha de trigo e espere crescer até dobrar de volume. Leve ao forno médio (180°) pré-aquecido, por cerca de vinte minutos ou até que dourem. Sirva em seguida.

Rendimento: 40 pãezinhos.

## **Pudim Mineiro**

### Ingredientes:

500 grama de açúcar;  
6 colheres de sopa de farinha de trigo;  
6 colheres de sopa de queijo ralado;  
6 ovos;

Culinária Doméstica... Cozinhe bem com menos!

1 Litro de leite;  
½ colher de chá de canela em pó;  
1 colher de sopa de margarina.

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e bata no liquidificador. Faça uma calda de açúcar queimado. Unte e asse em banho-maria.

Sugestão:

Acrescente um pacote de 100 gramas de coco ralado.

Rendimento: 3 pudins.

## **Gelatina Fantasia**

Ingredientes:

1 caixa de gelatina sabor abacaxi;  
1 caixa de gelatina sabor limão;  
1 caixa de gelatina sabor cereja;  
1 lata de creme de leite;  
1 lata de leite condensado;

Culinária Doméstica... Cozinhe bem com menos!

100 ml de leite de vaca.

Modo de preparo:

Prepara os diversos sabores de gelatina separadamente; Após adquirir consistência, cortar as gelatinas em cubos e colocá-las em taças. Bater no liquidificador o creme de leite sem soro, o leite condensado e o leite de vaca. Despejar sobre a gelatina das taças. Servir bem gelada.

Rendimento: 20 porções.

## **Enformado de carne e milho**

Ingredientes:

2 colheres de sopa de óleo;  
1 cebola grande cortada em cubos;  
½ quilo de carne moída  
2 cubos de caldo de carne;  
2 xícaras de chá de água fervente;  
3 colheres de sopa de extrato de tomate;  
2 colheres de sopa de cheiro verde picado;

Culinária Doméstica... Cozinhe bem com menos!

1 xícara de chá de leite morno;  
2 ovos;  
2 latas de milho verde;  
1 xícara de chá de farinha de trigo;  
150 gramas de mussarela ralada.

Para untar: Maragarina.

Modo de preparo:

Aqueça o óleo em uma panela e refogue ligeiramente a cebola e a carne. Dissolva um dos cubos de caldo na água fervente e despeje sobre a carne. Acrescente o extrato de tomate, o cheiro verde e cozinhe por 10 minutos. Bata no liquidificador o cubo de caldo restante, o leite, os ovos, o milho verde, e a farinha, até obter um creme espesso. Misture à carne reservada. Acomode um refratário médio (25cm) untado com margarina, cubra com a mussarela e asse em forno médio pré-aquecido (180°) por 30 minutos. Sirva em seguida.

Rendimento: 6 porções.

## **Biscoitos de amido de milho**

### Ingredientes:

- 1 quilo de amido de milho
- 2 colheres de sopa cheias de fermento químico em pó
- 5 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 250 gramas de margarina
- 4 colheres de sopa cheias de farinha de trigo
- 1 copo americano de açúcar refinado
- Margarina para untar
- Gema de ovo com café para pincelar

### Modo de Preparo:

Misture o amido de milho, o fermento, a farinha de trigo e o açúcar. Reserve. Bata no liquidificador os ovos, o leite condensado, a margarina e em seguida, despeje sobre a mistura reservada. Amasse bem até o ponto de enrolar. Modele os biscoitos no formato desejado e pincele com a mistura de gema de ovo com café. Asse em fogo médio, por aproximadamente 10 minutos.

**Prezado amigo ou amiga cliente,**

Ao comprar este livro/programa, você receberá um link que o redirecionará automaticamente a um local onde de lá você poderá retirar (fazer o download) livremente da **CAPA DO TRABALHO, TEXTO COMPLETO, ARQUIVO EM PDF OU EXE E OUTRAS OPÇÕES. TUDO ISSO COM UMA ÚNICA SENHA RECEBIDA NO ATO DO PAGAMENTO DO LIVRO PROGRAMA.**

**Você pode adquiri-lo completo acessando o site do autor, local onde você visitou e encontrou este livro programa, conforme seu desejo. Para ficar mais fácil, ao estar no ambiente do site do autor, faça uma busca rápida por este livro/programa.**

**Lá você receberá mais instruções de como adquirir este trabalho.**

Para facilitar seu acesso ao site da **Cia do Software**, acesse pelo link (endereço) abaixo:

[http://br.geocities.com/escritormusico/segunda\\_parte](http://br.geocities.com/escritormusico/segunda_parte)

Assim, você receberá instruções de como proceder para receber seu livro completo TAIS COMO: *preço, prazo, senhas, etc.* Acesse já!

**ADQUIRA LOGO O SEU, VOCÊ PODERÁ USUFRUIR DAS MARAVILHAS CONTIDAS NESTE TRABALHO!**

**Um forte abraço, Escritor Sergio Ricardo Gomes, o autor.**