Salaminho de Chocolate

Salaminho de Chocolate

A Páscoa é comemorada entre os cristãos para lembrar a ressurreição de Jesus Cristo. Quando a Páscoa cristã começou a ser celebrada, a cultura pagã de festejo da Primavera foi integrada na Semana Santa. Os cristãos passaram a ver no ovo um símbolo da ressurreição de Cristo, pois ele representa fertilidade e nascimento da vida.

Sempre comemos muitos ovinhos, ovos e ovões de chocolate nessa data, então resolvi fazer uma sobremesa diferente e super fácil, de chocolate também, lógico. As crianças pequenas e grandes vão adorar e elas poderão fazer sozinhas, pois não é preciso ir ao fogo nem nada. Só misturar tudo numa travessa e moldar em forma de salame.

Feliz Páscoa a todos juntinho de seus queridos!!

Ingredientes:

– 1 pacote de biscoito Maisena

– 1 lata de leite condensado

– 4 colheres de sopa de chocolate em pó (do padre)

– 1/2 xícara de amêndoas em lascas ou inteiras (opcional)

– 1/2 xícara de granulado preto e branco (opcional)

Modo de fazer:

1. Coloque o leite condensado dentro de uma tigela e adicione o chocolate em pó, metade dos biscoitos triturado e moído, a outra metade em pedaços pequenos, as amêndoas e o granulado.

2. Misture delicadamente até estar tudo incorporado.

3. Abra um pedaço de filme plástico e coloque a massa no meio, apertando e enrolando para dar o formato de um salame.

4. Enrole as pontas como se fosse embrulhar balas e leve ao congelador por no mínimo 6 horas.

5. Retire do congelador na hora de servir, peneire o açúcar por cima e corte em fatias.

Rende mais ou menos 20 porções.

Pãozinho Delícia da Bahia

Pãozinho Delícia da Bahia

Hoje a minha homenagem fica por conta da saudade do meu avô baiano Otávio (Vô Tavinho). Ele era uma figura…super carinhoso e brincalhão. Morou quase a vida toda aqui em São Paulo e aceitava numa boa, “quase sempre”, as brincadeiras e piadinhas sobre baianos que os netos contavam. Além disso, adorava cozinhar e fazia quitutes deliciosos que deixavam todos com água na boca. Avô legal assim, ninguém esquece!

Comi pela primeira vez esse pãozinho aqui em São Paulo mesmo através de uma amiga baiana que traz de lá essa delícia para alegria de todos os amigos paulistas. E o nome já diz…”Pão Delícia”.. que é o que ele é, delicioso e impossível comer um só!

Já existem alguns lugares aqui em São Paulo vendendo essa maravilha “arretada de boa”, mas em Salvador é possível encontrar em todo o canto. É comidinha obrigatória lá em todas as festinhas, mais ou menos como o pão de queijo pra gente aqui.

E não é difícil de fazer não, pois ele foi descoberto por causa do ponto da massa que ficou bem molinha e meio grudenta…acho que a farinha de trigo havia acabado e a cozinheira resolveu fazer o pão assim mesmo! E quanto mais branquinho, mais macio ele fica por dentro e pode ser recheado com doce ou salgado.

Se puder, visite a Bahia e coma esse pãozinho e todas as outras iguarias deliciosas daquela terrinha. Além disso a cidade é muito bonita e com um povo hospitaleiro cheio de histórias para contar. Enquanto você estiver por aqui, faça você mesmo e coma até não aguentar!!

Ingredientes da Massa:

– 4 colheres de sopa de açúcar

– 250 ml de leite morno

– 2 ovos

– 1/2 xícara de óleo

– 1 colher de café de sal

– 35 g de fermento biológico ou 1 sachê

– 450 g a 500 g de farinha de trigo

Modo de fazer:

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo.

2. Colocar esse líquido em uma tigela e ir adicionando aos poucos a farinha mexendo vigorosamente com uma colher de pau. Não é preciso sovar com as mãos, pois a massa deve ficar meio grudenta e leve. Quanto mais farinha, mais pesada a massa fica, portanto cuidado.

3. Levante um pouco de massa com a colher e se ela estiver

quebrando ao meio, já está no ponto certo.

4. Deixe a massa crescer por mais ou menos 1 hora dentro da tigela tampada com filme plástico.

5. Depois de crescida, faça bolinhas com um boleador de sorvete e coloque dentro de uma forma untada com margarina e farinha de trigo.

6. Deixe crescer por mais 1 hora e leve ao forno pré aquecido a 180° por mais ou menos 10 minutos.

7. Insira um palito em um pãozinho, e se sair seco, ele está pronto. Deve ficar bem branquinho por baixo e por cima.

8. Deixar esfriar para colocar o recheio e cobertura.

Ingredientes do Recheio:

– 1 xícara de leite

– 2 colheres de sopa de farinha de trigo

– 1 gema de ovo

– 1/2 colher de sobremesa rasa de sal

– 1 colher de sopa de manteiga

– 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

– 1/2 xícara de creme de leite

Modo de fazer:

Colocar numa panela o leite, a farinha de trigo, a gema passada pela peneira, o sal e a manteiga. Levar ao fogo mexendo sempre para não empelotar e depois que engrossar, desligue o fogo e adicione 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado e 1/2 xícara de chá de creme de leite. Misture tudo, deixe esfriar e recheie os pãezinhos também frios.

Ingredientes Cobertura:

– 100 g de queijo parmesão ralado

– 50 g de manteiga ou margarina derretida ou cremosa.

Modo de fazer:

1. Depois dos pãezinhos recheados, passar a manteiga por cima dele com um pincel e mergulhar no queijo ralado.

2. Colocar os pãezinhos num recipiente bem fechado e levar à geladeira.

3. Come-se frio!

Torta Quente de Maçã

Torta Quente de Maçã

Desde pequena escutava o ditado: *“Uma maçã por dia mantém o médico longe”*. Na verdade essa citação foi criada no século XIX no País de Gales e é ainda verdadeira pelos efeitos benéficos na saúde. Uma pesquisa revelou que as maçãs podem reduzir o risco dos cânceres de cólon, próstata e pulmão e ainda é uma fonte rica de antioxidantes e fibras que ajudam a controlar o colesterol. Além de todos esse benefícios, a maçã é uma delícia e muito versátil, pois podemos usá-la em receitas doces, salgadas, sucos etc…

Essa receita é chamada também de “Crumble de Maçã”, que quer dizer “Esfarelado de maçã”. E o motivo, é a mistura da farinha com açúcar e manteiga que esmigalhamos com as mãos formando uma farofinha para ser jogada por cima das maçãs. Muito simples e deliciosa para ser saboreada quentinha com uma bola de sorvete. Vamos lá??

Ingredientes do recheio:

– 6 maçãs médias

– 1/2 xícara de chá de suco de laranja

– 1/2 xícara de chá de açúcar

– 2 canelas em rama

Ingredientes da massa:

– 1 xícara de chá de farinha de trigo

– 1 colher de sopa de fermento em pó

– 5 colheres de sopa de açúcar

– 10 colheres de sopa de manteiga gelada e picada

– 1/2 colher de chá de leite

– 1 ovo

– *1/2 xícara de amêndoas descascadas e moídas

– 3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro

– 1 colher de chá de canela em pó

Modo de fazer:

Recheio:

1. Lave as maçãs, descasque-as, retire as sementes.

2. Pique-as em pedaços e coloque numa panela com o suco de laranja, o açúcar e a canela em rama.

3. Leve ao fogo e cozinhe por 25 minutos, ou até as maçãs ficarem macias e a calda encorpar um pouco.

4. Retire do fogo e distribua o doce numa travessa refratária.

5. Reserve.

6. Ligue o forno à temperatura média.

Massa:

1. Peneire numa tigela a farinha de trigo com o fermento e açúcar.

2. Adicione a manteiga e misture com a ponta dos dedos até obter uma farofa.

3. À parte, coloque em outra tigela o leite e o ovo e bata com um batedor manual.

4. Aos poucos, incorpore a mistura sobre a massa esfarelada mexendo bem.

5. Com uma colher, coloque a massa sobre as maçãs, cobrindo-as totalmente.

6. Coloque as amêndoas por cima e leve ao forno por 40 minutos, ou até a massa dourar.

7. Retire do forno, polvilhe o açúcar de confeiteiro com a canela em pó e sirva quentinha com sorvete.

*Dica: Para descascar as amêndoas, coloque-as dentro de uma panela com água fervente por uns dois minutos. Deixe esfriar um pouco e descasque com as mãos. A pele da amêndoa se soltará facilmente. Você pode usar castanhas do Brasil ou nozes picadas, se preferir.

Cupcake de Chocolate e Aveia

Cupcake de Chocolate e Aveia

O mês de julho é férias da criançada e os pais e avós precisam inventar mil coisas para passar o tempo da meninada. Essa é uma boa oportunidade para ensinar os primeiros experimentos gastronômicos na cozinha, deixando os pequenos participarem da preparação das gostosuras que eles adoram comer. E nada melhor do que preparar ”cupcakes” que são mini bolos nas forminhas de papel e são super fáceis de fazer.

Já ensinei aqui no Panela de Vó outros cupcakes, mas esse, além de gostoso, é nutritivo pois adicionei aveia na massa e fiz a cobertura de nutella e pasta de amendoim. Mas você pode inventar outras como doce de leite, marshmallow etc.

Aproveitem a companhia de seus baixinhos e boa bagunça!!

Ingredientes:

– 200 g de manteiga ou margarina

– 3 ovos

– 1/2 xícara de chá de chocolate em pó

– 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar

– 2 xícaras de chá de farinha de trigo

– 1 xícara de chá de leite

– 1 e 1/2 xícara de chá de aveia em flocos

– 1/2 colher de sopa de fermento em pó

– 1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Modo de Fazer:

1. Bata a manteiga e os ovos numa batedeira adicionando o chocolate em pó e o açúcar até ficar um creme fofo.

2. Desligue, junte a farinha de trigo, o leite, a aveia, o fermento e o bicarbonato e misture bem.

3. Preencha 1/2 da massa em forminhas de papel próprias para cupcakes e leve ao forno pré aquecido a 200° C por mais ou menos 30 minutos.

4. Desenforme depois de frio e coloque a cobertura. Rende mais ou menos 24 bolinhos.

Cobertura:

Nutella ou pasta de amendoim adoçada com mel a gosto.

1. Coloque uma colher de sopa da cobertura dentro de um saco de confeitar e faça círculos em cima do mini bolo.

2. Decore com confeitos.