Tiramisu!

Essa é uma típica sobremesa italiana muito apreciada no mundo todo, pois é feita à base de Mascarpone que é um queijo cremoso muito comum na Itália. Por aqui, nós importamos de lá, por isso o preço é um pouco salgado, mas cada centavo vale a pena para apreciar esse doce cremoso, não muito doce e com toques de café. Perfeito para ocasiões especiais como o Natal que está chegando!

Ingredientes:

1 pacote de bolacha champanhe

1 xícara de café forte frio

2 colheres de sopa de Brandy ou Cointreau (opcional)

3/4 xícara de açúcar (divididos em 1/2 xícara e 1/4 xícara)

3 gemas peneiradas

3 claras

400 g de queijo Mascarpone

1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de fazer:

Prepare o café, deixe esfriar e misture o Cointreau ou Brandy se desejar. Reserve.

Para o banho maria, coloque uma panela com um pouco de água no fundo e leve para ferver. Abaixe o fogo, e em uma tigela de inox ou vidro junte as gemas peneiradas com 1/2 xícara de açúcar e a baunilha. Misture bem e bata sem parar com uma batedeira portátil por um ou dois minutos com a tigela dentro da panela com a água, sem deixar a água tocar no fundo dela (é um banho maria rápido, pois não pode cozinhar as gemas). Retire a tigela do banho maria e continue batendo até esse creme ficar esbranquiçado e dobrar de volume. Adicione o Mascarpone e bata rapidamente até incorporar bem. Cubra com filme plástico e leve à geladeira enquanto prepara as claras em neve (merengue).

Numa outra tigela de inox ou vidro, coloque as claras com 1/4 xícara de açúcar e leve ao banho maria na panela com água, batendo bem com um fouet. Com a ponta dos dedos, verifique se o açúcar já está bem dissolvido nas claras, de maneira que você não sinta mais a granulação. Deve estar liso. Todo esse procedimento deve ser feito sem parar de bater e rapidamente. Retire do banho maria e continue batendo com uma batedeira até esse merengue estar em ponto de bico. Misture delicadamente ao creme de mascarpone até estar bem incorporado. Reserve.

Molhe as bolachas champanhe no café frio somente do lado açucarado e coloque-as no fundo de uma travessa não muito grande (+/- 18X25) com o lado seco para baixo. Adicione +/- 1/3 do creme reservado por cima, faça mais uma camada de bolachas molhadas no café e finalize com o creme restante.

Cubra e leve à geladeira por no mínimo 4 horas. Polvilhe chocolate em pó 50% cacau, com uma peneira e raspas de chocolate por cima somente na hora de servir.

Dica: Essa técnica de pasteurização das gemas e das claras batidas rapidamente em banho maria, serve para o doce não ficar com cheiro e nem gosto de ovos crus.

Bolo de Maçã Tia Janet!

Sabe aquela pessoa que todos tem prazer em ficar junto dela, que está sempre de bom humor, é imprescindível para alegrar qualquer festa, pois tem uma risada gostosa para tudo, e que encara as dificuldades da vida com coragem e força de dar inveja aos que convivem com ela? E ainda por cima sabe cozinhar como uma Nonna italiana legítima para muitos sobrinhos netos, aos quais ela ama como se fossem seus próprios? Essa é a tia Janet Gianni, que está sempre disposta a ajudar e receber a família toda lá no sítio onde mora junto

com o meu tio Gildinho. E sempre que vamos lá, sempre tem comida, alegria e carinho em abundância como numa casa de Nonna! Mas não pense que ela faz só comida complicada de preparar. Ela é prática e está sempre atualizada com as “modernidades”, como usar o smartphone e fazer ligações pelo facetime, além de receitas fáceis, gostosas e rápidas como esse bolo de maçã super delicioso e o mais fácil do mundo de fazer. Fica pronto num vapt vupt e dá para comer naquelas horas que bate a vontade de um docinho gostoso. Num dia frio, com um chá quentinho ou no verão com uma bola de sorvete fica maravilhoso. Obrigada tia querida por estar sempre presente nas nossas vidas!

Ingredientes:

5 maçãs picadas grosseiramente

1 xícara de açúcar refinado

1 xícara de açúcar mascavo

1 xícara de nozes picadas

1/2 xícara de uvas passas

2 ovos batidos

1/2 xícara de óleo vegetal

2 colheres de chá de essência de baunilha

2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de chá de canela em pó

2 colheres de chá de bicarbonato

1 pitada de sal

Modo de Fazer:

Coloque as maçãs picadas numa tigela e adicione os outros

ingredientes na ordem acima e misture bem até a farinha ficar incorporada à massa. Coloque numa forma untada e leve ao forno pré aquecido à 180°C por mais ou menos 45 minutos.

Mini bolos de Limão Siciliano!

De vez em quando bate aquela vontade de comer um bolo gostoso com café, não é? Especialmente no final da tarde para dar uma energia extra no dia de trabalho.

Consegui essa receita com uma avó querida que faz para seus

netos esse bolo na versão “com laranja”, mais tradicional. Resolvi apostar no caldo de limão siciliano, pois esse limão é mais doce do que qualquer outro. Além disso, acrescentei o iogurte ou coalhada, e ficou uma maravilha! A calda complementou o azedinho doce do bolinho e deixou com gostinho de quero mais. Simples e rápido! Vale experimentar!

Ingredientes:

100 g de manteiga em temperatura ambiente

1 xícara de açúcar

2 ovos

1/2 xícara de iogurte natural

1/4 xícara de caldo de limão siciliano

1/2 colher de sopa de raspas do limão siciliano

1 e 1/14 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

Modo de Fazer:

Bater na batedeira o açúcar com a manteiga até ficar bem incorporado. Adicione os ovos, iogurte e o caldo do limão. Acrescente a farinha de trigo aos poucos mexendo devagar com o fermento em pó e as raspas do limão. Coloque em forminhas para cupcake que devem estar inseridas dentro da assadeira própria. Leve ao forno a 180°C por aproximadamente 20 minutos ou até o palito sair seco.

Para a calda quente:

Leve ao fogo numa panela, 1/2 xícara de açúcar com 1/2 xícara de caldo de limão siciliano. Não mexa muito e deixe engrossar um pouco. Desligue o fogo e assim que os bolinhos ficarem prontos, derrame essa calda por cima deles.

Bolo de Framboesa!

Estou começando uma série de comidinhas para as festas de final de ano e nada melhor do que fazer um bolo de framboesas que é muito fácil e rápido de preparar. É uma ótima opção para quem comemora o “Dia de Ação de Graças” ou “Thanksgiving”, quando as famílias se encontram para agradecer as bênçãos desse ano que está findando. Talvez essa seja a festa mais importante para os norte americanos e nada melhor do que servir esse bolo simples para ser tomado com um chá ou café no final da refeição. Além de gostoso, ele é lindo com os pontos vermelhos da framboesas no meio da massa do bolo. Ele também é crocante por conta da casquinha que se forma na cobertura e das sementes das framboesas que dão um gosto azedinho no bolo.

Não é mais tão difícil de encontrar as framboesas frescas ou congeladas num bom supermercado, ambas dão super certo. Você pode substituir por outra fruta como morango, blueberry, cerejas sem caroço, etc. Para dar o clima de Natal, é interessante que a frutinha seja vermelha, mas a escolha é sua. Vamos à receita…

Ingredientes:

3 ovos

2 xícaras de açúcar

125 g de manteiga em temperatura ambiente

1 colher de chá de essência de baunilha

2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de framboesas frescas ou congeladas

Aqueça o forno `180°C e unte uma forma com 20 cm de diâmetro.

Bata na batedeira os ovos com o açúcar por mais ou menos 5 a 7 minutos (é importante bater bem, pois não vai fermento no

bolo). Adicione a manteiga e a baunilha e bata mais uns 2 minutos. Acrescente a farinha de trigo misturando delicadamente e as framboesas até ficar tudo bem incorporado. Coloque na forma e leve para assar por 50 minutos a 1 hora, ou até o palito sair seco. Desenforme depois de frio.

Bolo de Tâmaras com Calda de Caramelo!

Bolo de Tâmaras com Calda de Caramelo ou “Sticky Toffee Pudding”, como é chamado na Inglaterra, ou “Sticky Date Pudding” na Austrália. E foi lá na Austrália que comi essa maravilha pela primeira vez para nunca mais esquecer do sabor

desse bolo meio pudim que derrete na boca com a mistura das tâmaras e da deliciosa calda de caramelo.

Foi sugestão do meu genro que é meio inglês e meio brasileiro e que agora junto com minha filha, estão morando em “Down Under”, como é conhecida a Austrália por estar lá no pé do mundo. Numa visita que fizemos para eles, estivemos num restaurante em Wilson`s Promontory (clique aqui para conhecer), e lá experimentei essa sobremesa que é de “comer ajoelhado”.

Fui atrás da receita e testei lá mesmo na casa deles…acabamos com o bolo rapidinho! A foto foi tirada pela Pat com a calda escorrendo pelo bolo!

Que tal fazer essa receita para sua mãe nesse próximo domingo? Com certeza ela vai adorar!!

Sticky Date Pudding ou Bolo de Tâmaras

Ingredientes Massa:

250 g de tâmaras picadas

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

1 1/2 xícara de chá de água fervendo

125 g de manteiga em temperatura ambiente

1 xícara de chá de açúcar mascavo

1 colher de chá de essência de baunilha

2 ovos inteiros

1 3/4 de xícara de chá de farinha de trigo

1 1/2 colher de chá de fermento em pó

Ingredientes Calda de Caramelo:

1 xícara de chá de açúcar mascavo

300 ml de creme de leite fresco

1/2 colher de chá de essência de baunilha

60g de manteiga

Modo de fazer:

Pré aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma com aro de 22 cm com manteiga e farinha de trigo e papel vegetal no fundo. Reserve.

Coloque o bicarbonato de sódio numa tigela junto com as tâmaras picadas e adicione a água fervendo e deixe descansar por uns 15 minutos.

Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar e a baunilha até ficar esbranquiçado. Adicione os ovos um a um e bata até ficar bem incorporado. Retire da batedeira e adicione a mistura de tâmaras com o bicarbonato e água que já deve estar quase fria, mais a farinha de trigo e fermento em pó. Misture tudo delicadamente e coloque na forma já untada. Asse por 30 a 40 minutos ou até o palito sair seco. Desenforme ainda morno e faça alguns furos com um palito de churrasco na superfície do bolo e jogue a calda quentinha por cima até o bolo absorver a calda. Depois adicione mais calda por cima do bolo.

Modo de fazer a calda de caramelo:

Coloque todos os ingredientes numa panela e deixe ferver uns 2 minutos em fogo médio. Jogue a calda quentinha por cima do bolo e sirva com uma bola de sorvete de creme e mais calda para acompanhar.