

# Bolo chocolate com cobertura de brigadeiro

8 a 10

– 8.00

1h 30min



## Acessórios



Misturador



Batedor



Tr/Amassar

## Ingredientes

<b>Massa:</b>
80gr manteiga
5 ovos
10gr fermento pó
380gr açúcar
120gr chocolate pó
200ml leite
<b>290gr farinha tipo 55 com fermento</b>

manteiga e farinha para untar
<b>Cobertura:</b>
30ml baunilha líquida
190gr açúcar
50gr amido milho
<b>70gr chocolate pó</b>
200ml leite
1 colher café sal
40gr manteiga

Preparação

15min

32min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	<p>Separe as gemas dos ovos e reserve. Coloque as claras na taça com o acessório batedor e programe velocidade 7 durante 4 minutos. Reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(5 claras + acessório batedor)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 7, Tempo: 4 minutos)</b></li> </ul>
3ª	<p>Coloque na taça o leite a manteiga com o acessório amassar/ triturar. Programe velocidade 3 a 40°C durante 4 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(200ml leite + 80gr manteiga+ acessório amassar/ triturar)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 3, Temperatura: 40°C, Tempo: 4 minutos)</b></li> </ul>
4ª	<p>Adicione as gemas, açúcar, chocolate pó, farinha e o fermento com o acessório amassar/ tritura. Programe velocidade 6 durante 4 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(5 gemas + 380gr açúcar + 120gr chocolate pó + 290gr farinha 55 com fermento + 10gr fermento)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 6, Tempo: 4 minutos)</b></li> </ul>
5ª	<p>Junte as claras e envolva manualmente sem bater. Unte a forma com manteiga e farinha.</p>
6ª	Leve ao forno a 180°C durante +/- 60 minutos.

7ª	<p>Enquanto o bolo coze vamos fazer a cobertura. Junte todos os ingredientes com o acessório misturador. Programe velocidade 3 a 100°C durante 20 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• (190gr açúcar + 50gr amido milho + 70gr chocolate pó + 200ml leite + 1 colher café sal + 40gr manteiga + 30ml baunilha líquida + acessório misturador)</li><li>• (velocidade: 3, Temperatura: 100°C, Tempo: 20minutos)</li></ul>
8ª	<p>Desenforme o bolo, corte-o a meio e recheie com o creme de brigadeiro quente, coloque o restante na parte superior do bolo e nas laterais.</p>

## Carbonara à Mar

4 a 6

– 14.00

30min



### Acessórios



Picador



Misturador

### Ingredientes

<b>500gr esparguete</b>
<b>50ml azeite</b>
<b>1 cebola</b>
<b>2 dentes alho</b>
<b>1 colher chá salsa fresca</b>
<b>400ml natas</b>
<b>2 latas de atum</b>
<b>200gr camarão descascado</b>
<b>250gr delicias do mar</b>
<b>1 colher chá pimenta</b>
<b>½ colher sopa sal</b>
<b>130gr combinação 3 queijos ralado</b>

Preparação

10min

20min

1ª	<p>Coza o esparguete num tacho grande com água, sal e um fio de azeite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(500gr esparguete + agua + sal + fio de azeite)</b></li> </ul>
2ª	<p>Descasque a cebola, corte-a aos bocados e coloque na taça com os alhos e a salsa, com a lâmina picadora. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1 cebola + 2 dentes alho + 1 colher chá salsa fresca + acessório picador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)</b></li> </ul> <p><b>Dica:</b> Pode saltar esta parte utilizando 5 colheres de sopa bem cheias de <a href="#">Tempero Base</a></p>
3ª	<p>Troque o acessório picador pelo acessório misturador, adicione o azeite e programe P1 cozedura lenta, a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(50ml azeite + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>

4ª	<p>Adicione o atum, camarão e programe P1 cozedura lenta, a 130°C durante 5 minutos com o bocal aberto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (2 latas atum + 200gr camarão descascado + acessório misturador + bocal aberto)</li> <li>• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</li> </ul>
5ª	<p>Adicione as natas, sal e a pimenta. Programe velocidade 5 a 85°C durante 8 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (400ml natas + ½ colher sopa sal + 1 colher chá pimenta + acessório misturador)</li> <li>• (Velocidade: 5, Temperatura: 85°C, Tempo: 8 minutos)</li> </ul>
6ª	<p>Adicione as delicias do mar o queijo, o esparguete e envolva. Sirva quente.</p>

## Molotof

## Lasanha Fofa



4 a 6



– 7.00



1h 20min

### Ingredientes

1 cebola
6 dentes de alho
400gr de carne picada
100gr de queijo
100gr de fiambre
100gr de queijo ralado



### Acessórios



Misturador



Tr/Amassar

### Preparação

15min

1h 05min

200ml de natas
11 fatias de pão de forma
1 folha de louro
1 colher de chá de orégãos
1 colher de sopa rasa de sal
$\frac{1}{2}$ colher de chá de pimenta
400gr de polpa de tomate
100ml de azeite

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	Coloque na taça a cebola e os alhos com o acessório picador e selecione a velocidade 11 durante 10 segundos. <ul style="list-style-type: none"> <li>• (1 cebola + 6 dentes de alho + acessório picador)</li> <li>• (Velocidade: 11 ; Tempo: 10 seg)</li> </ul>
3ª	Substitua o picador pelo acessório misturador. Junte o azeite e selecione o programa P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos (sem tampa). <ul style="list-style-type: none"> <li>• (100ml azeite + acessório misturador)</li> <li>• (Programa: P1 cozedura lenta ; Temperatura: 130°C ; Tempo: 5 min)</li> </ul>

4ª	<p>Junte a carne, a folha de louro (cortada em 4), o sal, a pimenta, os orégãos e a polpa de tomate. Selecione o programa P2 de cozedura lenta a 90°C durante 45 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (400gr carne + 1 folha de louro + 1 colher rasa de sopa sal + <math>\frac{1}{2}</math> colher chá pimenta + 1 colher de chá orégãos + 400gr polpa de tomate + acessório misturador)</li> <li>• (Programa: P2 cozedura lenta ; Temperatura: 90° C ; Tempo: 45 minutos)</li> </ul>
5ª	<p>Espalhe uniformemente parte da carne num tabuleiro de ir ao forno. Coloque de seguidas as camadas pão, carne, queijo, fiambre e pão. Termine com carne, regue com as natas e polvilhe com o queijo ralado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (11 Fatias de pão de forma + 100gr de fiambre + 100gr de queijo + carne + 200ml natas + 100gr queijo ralado)</li> </ul>
6ª	<p>Leve ao forno durante 15 minutos até alourar.</p>

## Bacalhau ao Vapor

2 a 4  
 – 7.00  
 1h



Acessórios



Picador



Batedor



Cesto Vapor

## Ingredientes

<b>Bacalhau:</b>
2 postas de bacalhau
150gr de pão ralado
5 dentes alho
4 colheres sopa salsa fresca picada
50ml azeite
<b>Puré:</b>
900gr batatas
150ml leite
60gr manteiga
1 colher chá noz moscada
1 colher chá sal
1 colher café pimenta
1 ovo

## Preparação

15min

42min

1h 30min

1ª	<p>Coloque na taça pão ralado, alhos, salsa picada com o acessório picador.</p> <p>Programe velocidade 10 durante 30 segundos e reserve o preparado a parte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (150gr pão ralado + 5 dentes alhos + 4 colheres de sopa salsa fresca picada + acessório picador)</li> <li>• (Velocidade: 10, Tempo: 20 segundos)</li> </ul>
----	---



2ª	<p>Descasque as batatas e corte-as aos cubos pequenos. Coloque as batatas na taça e acrescente água até as cobrir e programe 130°C durante 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(Água + 1kg batatas descascadas)</b></li> <li>• <b>(Temperatura: 130°C ; Tempo: 15 minutos)</b></li> </ul>
3ª	<p>Revista o cesto com papel alumínio. Corte as postas de bacalhau em cubos mais pequenos, envolva com o preparado de pão ralado e coloque dentro do cesto.</p> <p>Coloque o cesto por cima das batatas (após a máquina terminar o programa anterior), regue as postas com o azeite e coloque por cima o restante preparado de pão ralado e Programe 25 minutos a 130°C.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(preparado anterior + 2 postas bacalhau + 50ml azeite)</b></li> <li>• <b>(Temperatura: 130°C; Tempo: 25 minutos)</b></li> </ul>
4ª	<p>Retire o cesto do bacalhau e escorra a água das batatas.</p> <p>Coloque o acessório batedor, junte o leite, a manteiga, noz moscada, pimenta, sal, ovo e programe na velocidade 6 durante 1 minuto e 30 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(acessório batedor + Batata ralada + 150ml leite + 40gr manteiga + 1 colher de chá de noz moscada + 1 colher de chá de sal + 1 colher café + 1 ovo)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 6 ; Tempo: 1 minuto e 30 segundos)</b></li> </ul>
<b>Dica:</b>	<p>Pode adicionar ervas aromáticas a gosto, manjeriço ou outra ...</p>

## Crepes com Maça e Rum

4 a 6  
 – 5.00  
 40min



## Acessórios



Misturador



Tr/Amassar

## Ingredientes

<b>Crepes:</b>
150gr farinha de trigo
1 colher sopa açúcar (15gr)
2 ovos
300ml leite
1 colher café sal
10gr manteiga amolecida
<b>Recheio:</b>
2 maçãs grandes descascadas (300gr)
40gr manteiga
100gr açúcar amarelo
1 colher chá canela pó
6 colheres sopa rum
1 limão

## Preparação

15min

23min

1ª	<p style="text-align: center;"><b>Crepes:</b></p> <p>Coloque todos os ingredientes dos crepes na taça. Programe Velocidade 8 durante 3 minutos com o acessório amassar triturar. Reserve durante 1 hora.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(150gr farinha + 1 colher sopa açúcar + 2 ovos + 300ml leite + 10gr manteiga amolecida + 1 colher café sal + Acessório amassar/ triturar)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 8, Tempo: 3 minutos)</b></li> </ul>
2ª	<p>Doure os crepes de ambos os lados numa frigideira antiaderente levemente untada com manteiga.</p>
3ª	<p style="text-align: center;"><b>Recheio:</b></p> <p>Descasque as maçãs, retire o caroço e corte-as em meias luas. Acrescente as maçãs, o açúcar e a manteiga . Programe desert velocidade 4 a 90°C durante 15 minutos com o assecório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(+ 2 maçãs + 100gr açúcar amarelo + 40 gr manteiga + acessório misturador</b></li> <li>• <b>(Programa: desert, Velocidade: 4, Temperatura 90°C, Tempo: 15 minutos)</b></li> </ul>
4ª	<p>Adicione a canela, a raspa e o sumo de 1 limão. E programe desert velocidade 4 a 90°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(+ 1 colher chá canela pó + raspa de 1 limão + sumo de 1 limão + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(programa: desert, Velocidade 4, Temperatura 90°C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>
5ª	<p>Sobre cada crepe coloque um pouco do recheio da maçã, dobre, regue-os com um pouco de rum e um pouco mais de molho.</p>

# Pizza Bolonhesa

---

## Mexilhão com queijo e pão ralado

4

– 5.00

30min



### Ingredientes

120gr Pão ralado
60gr queijo ralado
15gr salsa fresca
4 dentes de alho
1kg mexilhão
60ml azeite
1 colher de café piri-piri
1 limão

### Acessórios



## Picador

Preparação

20min

8min

1ª	<p>Coloque os alhos, a salsa e o pão ralado na taça com o acessório picador e programe velocidade 10 durante 20 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(120gr Pão ralado + 15gr salsa fresca + 4 dentes de alho + acessório picador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 10, Tempo: 20 segundos)</b></li></ul>
2ª	<p>Adicione o Piripiri e o queijo ralado com o acessório picador e programe velocidade 10 durante 5 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(60gr de queijo ralado + 1 colher café Piripiri + acessório picado)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 10, Tempo: 5 segundos)</b></li></ul>
3ª	<p>Lave os mexilhões, abra-os e separe a casca que não fica com conteúdo.</p>
4ª	<p>Numa sertã coloque metade do azeite (30ml) e deixe aquecer, disponha o preparado uniformemente pela sertã, coloque os mexilhões virados para baixo em cima do preparado e regue com o restante azeite.</p> <p>Deixe cozinhar durante 7 minutos em lume brando com um testo.</p>
5ª	<p>Vire para um prato para que o preparado fique em cima dos mexilhões e regue com sumo limão.</p>

---

## Salame Chocolate

15+/-

- 4.00

20min



## Ingredientes

2 Pacotes de bolacha Maria
6 gemas de ovo
200gr chocolate de culinária
80gr açúcar
200gr manteiga

## Acessórios

Tr/Amassar



## Preparação

15min

7min

12h

1ª	<p>Coloque um pacote de bolachas partidas aos bocados no taça e programe velocidade Pulse durante 10 segundos para cada pacote de bolacha e reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(pacote bolachas + acessório amassar/ triturar)</b></li><li>• <b>(Velocidade: Pulse, Tempo: 10 segundos)</b></li></ul> <p>Repetir para o segundo pacote bolachas</p>
2ª	<p>Coloque a manteiga, gemas, chocolate, açúcar e programe velocidade 3 a 75°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(200gr manteiga + 6 gemas + 200gr chocolate + 80gr açúcar + acessório amassar/ triturar)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 3, Temperatura: 75°C, Tempo: 5 minutos)</b></li></ul>

3ª	<p>Adicione as bolachas reservadas e programe 1 minuto á velocidade 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (bolachas + acessório amassar/ triturar)</li> <li>• (Velocidade: 3, Tempo: 1 minuto)</li> </ul>
4ª	<p>Deite o preparado sobre uma folha de papel de alumínio e forme um rolo bem apertado.</p>
5ª	<p>Guarde no frigorífico (12 horas) até que fique rijo. Depois de duro fatie e sirva.</p>

## Talharim Molho Rosé Atum

4

– 5.00

50min



### Acessórios

Picador



Misturador



### Ingredientes

400gr de Massa Talharim
-------------------------

50gr de polpa de tomate
-------------------------

200ml natas
150gr de atum
1 colher de sopa de whiskey
1 colher sopa mostarda
50gr de requeijão
3 colheres de sopa de azeite (25ml)
1 cebola pequena
2 dentes de alho
2 colheres de sopa de Salsa
1 colher de café de Pimenta
1 colher de sopa de sal

#### Preparação

15min

35min

1ª	<p><b>Molho:</b> Descasque a cebola os alhos, lave a salsa corte-os e coloque-os na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1 cebola + 2 dentes de alho + acessório picador)</b> <b>(Velocidade: 11 Tempo: 10 segundos)</b></li> </ul> <p><b>Dica:</b> Pode saltar esta parte utilizando 4 colheres de sopa bem cheias de <a href="#">Tempero Base</a></p>
2ª	<p>Rape com a espatula as paredes da taça para baixo a cebola, alho e a salsa, coloque o azeite com o acessório misturador. Programe P1 cozedura lenta durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(Preparado anterior + 3 colheres sopa azeite + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>



3ª	<p>Adicione o atum e a pimenta. Programe P1 cozedura lenta durante mais 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(150gr atum + 1 colher café de Pimenta + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li> </ul>
4ª	<p><b>Massa:</b> Enquanto aguarda, coloque uma panela de (4 litros+/-) com água pela metade, uma colher de sopa de sal bem cheia, um fio de azeite (30ml+/-). Deixe a água ferver, coloque a massa e deixe coser durante 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(500gr massa talharim, azeite)</b></li> </ul>
5ª	<p><b>Continuação do molho:</b> Adicione polpa de tomate, whiskey e mostarda. Programe P2 cozedura lenta durante mais 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(50gr polpa tomate + 1 colher sopa whisky + 1 colher sopa mostarda + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 15 minutos)</b></li> </ul>
6ª	<p>Adicione o pacote de natas. Programe P2 cozedura lenta durante mais 10 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(200ml natas + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 10 minutos)</b></li> </ul>
7ª	<p><b>Finalização:</b> Coe a massa com coador e passe por água fria com a torneira para que a massa não cole.</p>
8ª	<p>Sirva a massa cozida no prato com o preparado por cima.</p>
<b>Dica:</b>	<p>Pode colocar um pouco de requeijão por cima da massa</p>