

# 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>

## 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><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 acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (+ 2 maçãs + 100gr açúcar amarelo + 40 gr manteiga + acessório misturador</li> <li>• (Programa: desert, Velocidade: 4, Temperatura 90°C, Tempo: 15 minutos)</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>• (+ 1 colher chá canela pó + raspa de 1 limão + sumo de 1 limão + acessório misturador)</li> <li>• (programa: desert, Velocidade 4, Temperatura 90°C, Tempo: 5 minutos)</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>

## 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>

## Soufflé chocolate com Calda Morangos

4 a 6  
 – 5.00  
 35min



### Acessórios



Batedor



Tr/Amassar

### Ingredientes

<b>Soufflé:</b>
5 ovos
100gr açúcar
30gr manteiga
200gr chocolate culinária
30gr farinha com fermento
<b>Calda Morangos:</b>
200gr morangos
40gr de manteiga
150gr açúcar
60ml vinho porto

Preparação

15min

18min

1ª	<p><b>Soufflé:</b> Coloque as claras na taça com o acessório batedor e programe velocidade 7 durante 2 minutos. Retire da taça e reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (5 claras + acessório batedor)</li> <li>• (Velocidade: 7 ; Tempo: 2 minutos)</li> </ul>
2ª	<p>Coloque as gemas e o açúcar na taça com o acessório batedor. Programe na velocidade 7 durante 1 minuto e 30 segundos. Transfira para um recipiente à parte e reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (5 gemas + 100gr açúcar + acessório batedor)</li> <li>• (Velocidade: 7 ; Tempo: 1 minuto e 30 segundos)</li> </ul>
3ª	<p>Coloque a manteiga e o chocolate partido com o acessório amassar/ triturar. Programe na velocidade 3 a 55°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (30gr de manteiga + 200gr de chocolate de culinária partido aos cubos + acessório amassar/ triturar)</li> <li>• (Velocidade: 3 ; Temperatura, 55°C ; Tempo: 5 minutos)</li> </ul>



4ª	<p>Acrescente ao chocolate o preparado das gemas e programe na velocidade 5 durante 2 minutos com o acessório amassar/ triturar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(preparado chocolate + preparado gemas + acessório amassar/triturar)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 5; Tempo: 2 minutos)</b></li> </ul>
5ª	<p>Adicione a farinha e programe velocidade 5 durante 1 minuto com o acessório amassar/ triturar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(preparado anterior + 30gr farinha + acessório amassar/triturar)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 5, Tempo: 1 minuto)</b></li> </ul>
6ª	<p>Retire o acessório e adicione as claras manualmente ao preparado anterior. Não bata, só mexa até incorporar os ingredientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(preparado anterior + claras em castelo)</b></li> </ul>
7ª	<p>Encha até meio as taças (de gelado ou copos semelhantes), individuais com o preparado e reserve</p>
8ª	<p><b>Calda de Morangos:</b> Coloque a manteiga na taça e programe velocidade 3 a 50°C durante 3 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(40gr manteiga + acessório misturador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 3, Temperatura: 50°C, Tempo: 3 Minutos)</b></li> </ul>
9ª	<p>Lave os morangos e corte-os em 4 com golpes na vertical. Acrescente os morangos, o açúcar e o vinho porto, programe velocidade 3 a 80°C durante 3 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(+ 200gr morangos + 150gr açúcar + 60ml vinho porto)</b></li> <li>• <b>(Velocidade 3, Temperatura 80°C, Tempo: 3 minutos)</b></li> </ul>
10ª	<p><b>Finalização:</b> Coloque uma taça de Soufflé de cada vez no micro-ondas na potencia máxima, e deixe crescer até fazer uma cúpula na extremidade da mesma. (<b>importante:</b> tem que ficar a vigiar o microondas porque só demora alguns segundos)</p>
11ª	<p>Coloque um pouco da calda de morangos por cima e sirva imediatamente</p>

---

# Molotof

Se pretender poderá seguir esta receita em video



6 a 8  
– 3.00  
50min



## Ingredientes

7 claras
100gr de açúcar
140gr caramelo liquido

## Acessórios

Batedor



## Preparação

5min  
13min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°
2ª	Coloque as claras na taça com o acessório batedor e programe velocidade 7 durante 4 minutos. <ul style="list-style-type: none"> <li>• (7claras + acessório batedor)</li> <li>• (Velocidade: 7, Tempo: 4 minutos)</li> </ul>
3ª	Adicione o açúcar e o caramelo e programe velocidade 6 durante 30 segundos com o acessório batedor. <ul style="list-style-type: none"> <li>• (100gr de açúcar + 40gr caramelo + acessório batedor)</li> <li>• (Velocidade: 6, Tempo: 30 segundos)</li> </ul>
4ª	Unte a forma com o restante caramelo (100gr) e coloque o preparado.
5ª	Leve ao forno durante 8 minutos a 180°. Depois desligue o forno e mantenha o molotof dentro durante 30 minutos. Posteriormente retire a molotof desenforme e sirva.
<b>Dica:</b>	Faça a receita com o numero de claras que tiver em casa, para isso basta ajustar o caramelo e a quantidade de açúcar. Por cada clara adicionamos colher de sopa de açúcar. (+/- 15gr) Se pretender a molotof tradicional com o interior branco basta não adicionar as 40gr de caramelo às claras.

---

## Tarte de Leite

6 a 8  
 – 3.00  
 1h



## Ingredientes

440ml de leite
2 cascas limão
100gr de manteiga
200gr açúcar
3 gemas
130gr de farinha
canela e açúcar para polvilhar

## Acessórios

Misturador



## Preparação

10min

50min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°
2ª	Coloque o leite, com o açúcar, as cascas de limão e programe velocidade 3 a 100° durante 7 minutos. • <b>(440gr de leite + 200gr de açúcar + 2 cascas limão + acessório misturador)</b> • <b>(Velocidade: 3, Temperatura: 100°, Tempo: 7 minutos)</b>
3ª	Retire as cascas de limão, programe velocidade 7 durante 30 segundos e adicione os ovos um de cada vez através do bocal com a CC a trabalhar. • <b>(3 gemas + acessório misturador)</b> • <b>(Velocidade: 7, Tempo: 30 segundos)</b>

4ª	<p>Adicione a manteiga e a farinha e programe velocidade 5 a 60° durante 3 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (100gr manteiga + 130gr farinha + acessório misturador)</li> <li>• (Velocidade: 5, Temperatura: 60, Tempo: 3 minutos )</li> </ul>
5ª	<p>Coloque a massa numa forma untada com margarina e farinha, leve ao forno pré-aquecido a 180°C cerca de 30 minutos (até a queijada estar douradinha). Retire e deixe arrefecer.</p> <p>Desenforme depois de fria.</p>

## Boiachas de Canela

+/- 35 uni

- 3.00

42min



### Ingredientes

500gr de farinha com fermento
200gr manteiga amolecida (sem estar derretida)
200gr açúcar
2 ovos
canela

### Acessórios



## Tr/Amassar

Preparação

20min

22min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°
2ª	Coloque a farinha, manteiga, açúcar, ovos e programe velocidade 9 durante 2 minutos até ficar como uma bola (segure na taça, pois ela pode vibrar um pouco mais). <ul style="list-style-type: none"><li>• (500gr farinha + 200gr manteiga + 200gr açúcar + 2 ovos + acessório amassar/ triturar)</li><li>• (Velocidade: 9, Tempo: 2 minutos)</li></ul>
3ª	Faça bolinhas de massa com as mãos. Passe as bolinhas por canela em pó, dispondo-as num tabuleiro de ir ao forno, forrado com papel vegetal.
4ª	Leve ao forno a 180° durante 20 minutos.
5ª	Retire-as do tabuleiro e deixe arrefecer numa rede ou numa grelha.
<b>Sug:</b>	Quando as bolachas ficarem completamente frias, coloque num frasco bem fechado para assegurar que se conservam durante varias semanas.

## Quindim

Se pretender poderá seguir



# esta receita em video

6 a 8

- 3.00

45min



## Ingredientes

4 ovos inteiros
4 gemas
350gr açúcar
50gr manteiga
100gr coco ralado
1 pitada sal
margarina e açúcar para untar

## Acessórios

Tr/Amassar



## Preparação

5min

40min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C
----	------------------------------------

2ª	<p>Coloque na taça os ovos, as gemas, o açúcar a manteiga, o sal e programe velocidade 6 a 35° durante 3 minutos com o acessório amassar/ triturar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (4 ovos + 4 gemas + 350gr açúcar + 50gr manteiga + pitada sal + acessório amassar/ triturar)</li> <li>• (Velocidade: 6, Temperatura: 35°C, Tempo: 3 minutos)</li> </ul>
3ª	<p>Adicione o coco ralado e programe velocidade 7 durante 30 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (100gr coco + acessório amassar/ triturar)</li> <li>• (Velocidade: 7, Tempo: 30 segundos)</li> </ul>
4ª	<p>Unte uma forma com manteiga e açúcar e deite o preparado.</p>
5ª	<p>Leve ao forno em <a href="#">banho maria</a> a 180°C durante 40 minutos.</p>
<b>Dica:</b>	<p>Para verificar se se encontra cozida abane suavemente, tem de se apresentar solta da forma.</p>

## Boło de maça e cacau

6 a 8

– 6.00

1h 5min



Acessórios





Picador



Batedor

## Ingredientes

200gr de farinha
350gr açúcar
70gr chocolate em pó
80gr de óleo
5 ovos
4gr de fermento em pó
1 colher de chá de canela
4 maçãs raladas (350gr +/-)
margarina para untar e farinha para polvilhar
Açúcar em pó para polvilhar

## Preparação

15min

50min

1ª	Aqueça previamente o forno a 175°
2ª	<p>Descasque as maçãs e retire o caroço, corte em cubos pequenos e triture na velocidade 10 durante 30 segundos. Reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (350gr maçãs + acessório picador)</li> <li>• (velocidade: 10, Tempo, 30 segundos)</li> </ul>
3ª	<p>Bata os ovos e o açúcar até formar um creme bem clarinho na velocidade 7 durante 2 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (5 ovos + 350gr açúcar + acessório batedor)</li> <li>• (Velocidade: 7, Tempo: 2 minutos)</li> </ul>

4ª	<p>Adicione a farinha peneirada com o fermento, o chocolate, a canela, o óleo e programe velocidade 7 durante 4 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (200gr farinha + 4gr fermento + 70gr chocolate + 1 colher chá canela + 80gr óleo + acessório batedor)</li> <li>• (Velocidade: 7, Tempo: 4 minutos)</li> </ul>
5ª	<p>Unte uma forma redonda e polvilhe com farinha. Deite este preparado misturado com a polpa de maçã.</p>
6ª	<p>Leve ao forno a 175º durante 45 minutos. Desenforme e polvilhe com açúcar em pó.</p>
<b>Dica:</b>	<p>pode trocar as maçãs trituradas por polpa de maçã (cozida).</p>

## Bolachas Húngaras com Chocolate

nd

– 4.00

40min



Acessórios

Misturador





## Tr/Amassar

### Ingredientes

<b>Massa:</b>
100gr de açúcar
300gr de farinha
150gr de manteiga
1 pitada de sal
2 gemas de ovo
30ml de leite
50gr de farinha Maizena
<b>Cobertura:</b>
1 tablete chocolate culinária (200gr)
25gr de manteiga

### Preparação

15 min

25 min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	<p>Coloque todos os ingredientes para a massa na taça e programe velocidade 9 durante 3 minutos com o acessório amassar/ triturar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(100gr de açúcar + 300gr de farinha + 150gr de manteiga + 1 pitada sal + 2 gemas + 30ml leite + 30ml leite + 50gr farinha maizena + acessório amassar/ triturar)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 9, Tempo: 3 minutos)</b></li></ul>
3ª	Estenda a massa com aproximadamente 5mm de espessura, com a ajuda de um rolo e corte com cortantes para bolachas. Se não tiver pode utilizar um copo.
4ª	Leve ao forno a cozer num tabuleiro forrado com papel vegetal durante 15 minutos.
5ª	Retire as bolachas no forno e deixe arrefecer

6ª	<p style="text-align: center;"><b>Cobertura:</b></p> <p>lave a taça e coloque todos os ingredientes e selecione velocidade 3 a 45°C durante 5 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(200gr de chocolate culinária + 25gr de manteiga + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 3, Temperatura: 45°C, Tempo: 5 minutos)</b></li></ul>
7ª	<p>Mergulhe individualmente metade de cada bolacha no chocolate quente e coloque novamente no tabuleiro a arrefecer ate o chocolate ficar sólido.</p>
<b>Sug:</b>	<p>Conserve as bolachas num frasco para se manterem crocantes</p>