

Cuca de Banana (Sandra)

03 ovos
1 1/2 xícara de açúcar
1/2 xíc. De óleo

Bate no liquidificador

1 xícara de leite quente

Bate no liquidificador

2 xícaras de farinha de arroz
1 colher de sopa de fermento

Bater tudo no liquidificador e untar uma forma retangular pequena. Picar umas 5 bananas caturra, mais madura e salpicar em cima da massa. Fazer a farofa e também salpicar sobre a banana.

Farofa: 2 colheres de sopa de margarina culinária ou manteiga
1 xícara de farinha de arroz
4 colheres de sopa de açúcar

Misturar bem os ingredientes e se precisar, ir acrescentando farinha de arroz até formar uma farofa e soltar das mãos. Para quem gosta, pode colocar canela em pó sobre a farofa.

ROCAMBOLE (D. Célia – Mãe da Sandra)

Massa:

05 ovos
10 col. de açúcar
10 col. farinha preparada (02 xíc. de maizena e 1 xíc. de farinha arroz – guardar restante)
01 col. sobrem. fermento em pó

Bater as claras em neve e em seguida ir colocando as gemas uma a uma, colocar o açúcar sempre batendo, colher por colher. Acrescentar a farinha preparada colher por colher sempre batendo e por último o fermento, dando uma leve batida. Untar a forma com óleo e forrar com papel manteiga. Assar por + ou – 20 min. Deixar esfriar por 5 min., desenformar e enrolar a massa em toalha umedecida.

Recheio a gosto: nata batida com morango picado, doce de leite, amendoim, pêssego, abacaxi, côco, nozes, castanhas, geléia, etc.

Cobertura sem lactose: Marshmallow: 02 claras, 1/2 xíc. de água e 01 xíc. de açúcar Bater na batedeira as claras em ponto de neve firme. Em uma panela misture a água e o açúcar e leve ao fogo alto até ferver. Abaixar o fogo e cozinhe sem mexer por 10 min. até formar uma calda em ponto de fio. Com a batedeira ligada despeje a calda lentamente sobre as claras. Bata até ficar no ponto de suspiro.

Cobertura e recheio com lactose: 1 pote de Nata com 1/2 lata de leite condensado.
Bater na batedeira até dar o ponto de confeitaria.

RECEITA BOLO DE LARANJA (Silmara)

03 ovos
1 xíc. de açúcar
1/2 xíc. de óleo
2 laranjas pequenas ou 1 grande (corte em 4 e tire a casca com a mão tipo em gomos e tire a semente)
2 xíc. de farinha de arroz
1 colher (sopa) fermento em pó

Bater no liquidificador nessa sequência e colocar para assar.

BOLO RECHEADO E CONFEITADO (D. Célia – Mãe da Sandra)

Massa:

3 ovos
4 col. de sopa de farinha de arroz
2 col. de sopa de amido de milho
6 colheres de sopa de açúcar
1 col. de sopa de fermento em pó (não muito cheia)

Bater as claras em neve e em seguida ir colocando as gemas e o açúcar. Depois as farinhas e por último o fermento. Para fazer massa de chocolate, acrescentar 2 col. sopa de achocolatado.

Recheio de coco:

½ litro de leite
2 gemas
1 pacote de coco de 100gr.
1 lata de leite condensado
2 col. de sopa de amido de milho
Misture tudo em uma panela e leve ao fogo até engrossar. Deixe esfriar.

Recheio de morango:

Picar 2 caixas de morango para o recheio e deixar uma para enfeitar. Picar os morangos e acrescentar 2 colheres de sobremesa de açúcar. Recheiar com nata batida ou chantilly, com os morangos e se desejar suspiros picados.

Para nata batida, usar 1 pote de creme de leite Tirol, com ½ copo de água gelada, e 2 colheres de sopa de açúcar. Bater na batedeira até dar o ponto de nata. Usa-se para o recheio e para decorar.

BOLO DE LIMÃO, NEGA MALUCA OU BOLO PARA RECHEAR (Lisiane)

04 ovos
1 xíc. açúcar
½ xíc. óleo
1 e ½ xíc. maizena
raspas de 01 limão
01 col. sopa fermento
suco de ½ limão

Bater na batedeira as claras e reservar, bater as gemas com açúcar até ficar bem esbranquiçado, acrescentar o óleo e bater mais um pouco, acrescentar a maizena aos poucos e mexa delicadamente, coloque as raspas de limão e o fermento e misture, por último as claras em neve.

Coloque para assar em forma untada e polvilhada com açúcar.

Ao tirar do forno faça uma calda com o suco de limão, água e açúcar (só misturar os três) e despeje por cima do bolo.

Para fazer nega maluca, não coloque o suco de limão nem as raspas e acrescente 05 col. de achocolatado, depois do óleo.

BOLO NUTELA (Silmara)

Massa:

3 ovos
1 xíc. de açúcar
½ xíc. de óleo
1 xíc. de água
½ xíc. de avelãs
2 xíc. de farinha de arroz
1 col. de sopa fermento em pó

Bater tudo no liquidificador, colocar em forma untada e polvilhada. Assar em forno médio por + ou - 30 min.

Cobertura:

1 Barra de chocolate meio amargo Do Parke ou Harald
1 cx. de creme de leite
Derreter o chocolate, misturar o creme de leite e cobrir o bolo.

BOLO (liquidificador) Sandra

Massa:

3 ovos

1 ½ xíc. de chá de açúcar

½ xíc. de chá de óleo

Bate

1 xíc. de chá de leite quente

Bate

2 xíc. de chá de farinha de arroz

1 col. de sopa fermento de bolo

Bater mais um pouco e untar uma forma (uso geralmente aquelas de furo no meio). Levar para assar +- 35 min. Com essa massa faço bolo formigueiro, aonde só acrescento o coco e chocolate granulado, sem bater. Dá para colocar castanha ou nozes. Faça cuca também, em forma retangular e pode ser feito bolo recheado e nega maluca.

Cobertura de Chocolate:

½ lata de leite condensado

3 col. de sopa de achocolatado

1 colher de sopa de margarina

½ xíc. De chá de leite

Colocar tudo em uma panela e levar ao fogo até engrossar. Colocar sobre o bolo quente.

BOLO DE LARANJA E DAMASCO (Lisiane)

Ingredientes:

RECEITA BOLO DE LARANJA (Silmara)

03 ovos

1 xíc. de açúcar

½ xíc. de óleo

2 laranjas pequenas ou 1 grande(corte em 4 e tire a casca com a mão tipo em gomos e tire a semente)

2 xíc. de farinha de arroz

1 colher (sopa) fermento em pó

Bater no liquidificador nessa sequência e colocar para assar.

RECHEIO:

200 gr. de damascos

1 xíc. água

1 xíc. de açúcar

3 col. (sopa) de maizena

2 xíc. de leite

2 gemas

2 col. (sopa) margarina

MARSHMALLOW

2 claras

½ xíc. de suco de laranja

1 xíc. de açúcar

PARA DECORAR: Raspas de laranja (cascas verdes e laranjas)

MODO DE PREPARO:

RECHEIO:

Em uma panela pequena, coloque os damascos, a água e metade do açúcar. Cozinhe em fogo médio por cerca de 15 min. ou até reduzir o líquido à metade. Deixe esfriar e bata no liquidificador até ficar pastoso. Reserve.

Em uma panela média, dissolva a maizena no leite. Junte o restante do açúcar, as gemas e a margarina. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e adicione a pasta de damasco.

Corte o bolo em 2 ou 3 fatias horizontais e recheie.

MARSHMALLOW

Bata na batedeira as claras em ponto de neve firme. Em uma panela grande, misture o suco de laranja e o açúcar e leve ao fogo alto até ferver. Abaixar o fogo e cozinhe, sem mexer, por cerca de 10min. ou até formar uma calda em ponto de fio grosso. Com a batedeira ligada, despeje a calda lentamente sobre as claras.

Bata por cerca de 5 min. ou até ficar no ponto de suspiro.

Cubra as superfícies e laterais do bolo com espátula e polvilhe as raspas de laranja (verdes e laranjas)

BOLO LIQUIDIFICADOR (Daniela)

4 ovos
1 xíc. de óleo
2 xíc. açúcar
1 copo de leite (pode substituir o leite por leite de coco ou suco laranja)
2 xíc. polvilho doce
2 xíc. farinha arroz
1 col. sopa de fermento químico em pó

Colocar os ingredientes aos poucos nessa ordem e ir batendo até chegar o fermento, assar somente em forma com furo no meio (bolo grande).

Se quiser de chocolate substitua 01 xícara de açúcar por 01 xíc. de achocolatado sem glúten.

NEGA MALUCA

(Márcia Mãe da Amanda)

03 ovos
01 xíc. açúcar
01 xíc. achocolatado sem glúten
3/4 xíc. óleo
01 xíc. café quente
01 xíc. fécula batata
01 xíc. farinha arroz
01 col. sopa fermento em pó

Bater no liquidificador e assar em forno pré aquecido.

CUCA DE BANANA (Lisiane)

02 ovos
½ xíc. Açúcar
½ xíc. Óleo
½ xíc. Leite
½ xíc. Farinha arroz
½ xíc. Maisena
½ xíc. Fécula batata
01 col. Sopa fermento Royal

Bater no liquidificador

Colocar por cima bananas (5 ou 6) cortadas em fatias finas e polvilhar açúcar c/ canela. Assar em forma untada e polvilhada c/ açúcar.

BOLO DE CENOURA

3 cenouras médias
1 e ½ xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de arroz
1/2 xícara de óleo
3 ovos
1 colher sopa de fermento em pó

Bater no liquidificador os ovos, o óleo, as cenouras e o açúcar. Despejar esta mistura em uma bacia e adicionar a farinha de arroz mexendo com a colher. Acrescente o fermento.

Levar ao forno pré aquecido em assadeira untada e polvilhada com açúcar ou farinha de arroz.

Calda: 1 lata de creme de leite sem soro (**pode usar creme de leite SOJA**), 4 colheres achocolatado sem glúten, levar ao fogo até engrossar um pouco **ou** fazer calda com 02 col. açúcar, 02 col. achocolatado, ½ col. margarina e 01 col. água, levar ao fogo mexendo até engrossar. Despeje no bolo assim que tirar do fogo.

TORTA DE LIMÃO (Janine Rosa)

(Pode ser feita c/ bolacha Panco ou farinha preparada)

Com bolacha Panco:

300gr de bolacha Panco

2 colheres de margarina

Triture a bolacha e misture c/ a margarina até obter uma massa compacta. Coloque em forma de fundo removível e fure c/ garfo o fundo.

Asse em temperatura baixa até dourar.

Com farinha preparada:

2 colheres de margarina

2 colheres de manteiga

6 colheres de açúcar

1 ovo

2 xícaras de farinha preparada ou Amina

Uma pitada de fermento

Mexer a margarina, manteiga, açúcar e ovo. Aos poucos acrescentar a farinha preparada e o fermento até obter uma massa compacta.

Coloque numa forma de fundo removível e fure c/ o garfo o fundo (para não levantar a massa).

Asse no forno c/ temperatura baixa até dourar.

Recheio:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

Suco de dois limões grandes

Raspas de limão

Misturar tudo numa bacia (o limão tem uma substância que dá liga ao creme, por isso não é preciso cozinhar este recheio) e depois despejar na forma que tem a massinha já assada.

Cobrir com suspiro (duas claras em neve batidas com 4 colheres de açúcar). Colocar no forno para dourar o suspiro e depois

deixar esfriar para colocar na geladeira. Servir gelado.

TORTA DE RICOTA (Janine Rosa)

Massinha:

2 colheres de margarina

2 colheres de manteiga

6 colheres de açúcar

1 ovo

2 xícaras de farinha preparada ou Amina

Uma pitada de fermento

Mexer a margarina, manteiga, açúcar e ovo. Aos poucos acrescentar a farinha e o fermento até obter uma massa compacta.

Coloque numa forma de fundo removível e fure com o garfo o fundo (para não levantar a massa)... Asse depois com o recheio.

Recheio:

500gr de ricota bem fresca

1 lata de leite condensado

3/4 de leite (usar a lata)

4 ovos

2 colh. de maisena

**Uva passa é opcional.

Bater tudo no liquidificador (Recheio é líquido)

Colocar o recheio na massa e assar no forno c/temperatura baixa (200 graus) por quase uma hora,cuidando para não tostar a massa.

Faça o teste do palito, se ele sair limpo a torta está pronta.

PAVÊ DE MORANGO

01 receita de pão de ló
01 receita de doce de leite sem lactose
01 caixa de morangos

Desenforme o pão de ló numa travessa.
Regue com suco de morango.
Coloque os morangos picados e cubra com o doce de leite.

DOCE DE LEITE SEM LACTOSE

01 litro de leite baixa lactose
03 xíc. De açúcar
02 col. Margarina sem lactose
02 col. Sopa amido de milho
Misture tudo e leve ao fogo mexendo sempre. Quando levantar ferver, baixe o fogo e cozinhe por 25 minutos, mexendo de vez em quando (se estiver muito claro, pode deixar ferver mais alguns minutos).

PÃO DE LÓ

04 ovos
01 xíc. Açúcar
01 xíc. Farinha de arroz
01 col. Sopa rasa fermento em pó

Bata os ovos em neve, junte o açúcar e continue batendo até ficar firme. Adicione a farinha e o fermento e misture levemente. Asse em forno pré-aquecido.

CUCA DE BANANA (Vilmar / Rose)

Ingredientes:

3 ovos (claras e gemas separadas)
100 gr de margarina culinária
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de arroz
3 colheres de sopa de polvilho doce
5 col. de sopa de amido de milho
1 colher de sopa de super liga neutra
Misturar as farinhas com a liga neutra
1 3/4 de xícara de leite
1 col. de sopa de fermento para bolo
10 bananas nanicas maduras
açúcar com canela para polvilhar

Em uma batedeira bata as 3 gemas com a margarina culinária e o açúcar até formar um creme liso e homogêneo. Adicionar aos poucos as farinhas misturadas previamente e o leite, colocar o fermento e desligar a batedeira; Bater as claras em neve a adicionar a massa misturando levemente.
Untar uma forma de 20 x 28 cm com margarina e colocar metade da massa, cortar as bananas em fatias ou rodelas e colocar sobre a massa até cobrir, em seguida colocar o restante da massa e cobrir novamente com as bananas. Polvilhar com a canela e açúcar e assar em forno pré aquecido a 180-200 graus aproximadamente 45 min.

BOLO DE AMENDOIM

01 copo de farinha de arroz
01 col. (sopa) fermento em pó
½ copo de óleo
½ copo amendoim torrado e moído
1 copo de açúcar
1 copo de leite
03 ovos

Misture todos os ingredientes secos. Junte os ovos e o óleo e misture bem. Vá adicionando o leite e mexendo vigorosamente até obter uma massa homogênea. Asse em forno pré-aquecido.

BOLO DE CANECA (microondas)

1 ovo pequeno
4 col. (sopa) de leite ou leite de coco
3 colheres (sopa) de óleo
2 col.(sopa) rasas chocolate em pó
4 colheres (sopa) rasas de açúcar
4 col. (sopa) rasas creme de arroz
1 colher (café) de fermento em pó

Coloque o ovo na caneca e bata bem com garfo.
Acrescente o óleo, o açúcar, o leite, o chocolate e bata mais.
Acrescente o creme de arroz e o fermento e mexa delicadamente até incorporar.
Leve por 3 minutos no **microondas** na potência máxima.

Calda:

2 col. (sopa) de leite ou leite de coco
1 colher (chá) de manteiga
1 ou 2 colheres (sopa) rasas açúcar
3 col.(sopa) rasas chocolate em pó
Misture tudo e coloque por 30 seg. no microondas na potência máxima
Coloque no bolo ainda quente.

Dicas Importantes:

* Dimensões desta caneca: 9,5 de comprimento (altura)
8,5 de diâmetro (largura da boca da caneca) Capacidade de 300ml

Se o bolo ficar duro depois que esfriar um pouco, diminua na receita a quantidade de creme arroz e chocolate.

PANETONE (Rosemarie)

Ingredientes:

1 ½ copo de água
02 ovos
03 col. sopa de margarina
1 ½ col. chá de sal
06 col. sopa de açúcar
1 ½ col.chá essência de panetone
04 col. chá de leite em pó
04 xíc. de farinha preparada
01 col. sobremesa fermento royal
02 col. chá de superliga neutra
½ xíc. de uva passa
½ xíc. de frutas cristalizadas
½ xíc. de nozes picadas

Bata os ingredientes começando pelos secos nesta sequência:

Farinha, fermento, açúcar, sal, leite em pó, e liga neutra. Adicione a água, ovos, margarina e a essência de panetone.

Bata bem e deixe crescer por 40 minutos.

Adicione as passas, frutas cristalizadas e nozes picadas e bata novamente (suavemente).

Coloque em forma de papel para panetone e deixe crescer novamente (cerca de 40 min.). Asse em forno pré-aquecido na temperatura máxima.

FARINHA PREPARADA

03 xíc. farinha de arroz
01 xíc. fécula de batata
½ xíc. polvilho doce

BOLO DE MAÇÃ E MEL

3/4 de xíc. farinha de soja
3/4 de xíc. farinha de arroz
2 col. (sopa) margarina culinária
1/2 xíc. de açúcar
1 col. (sopa) fermento em pó
1/2 xíc. leite de soja
3 ovos
1 xíc. de mel
1/2 xíc. quinua em flocos ou 3/4 xíc. de castanhas, amêndoas e nozes trituradas... também pode-se acrescentar 1 maçã em cubinhos)
1 maçã cortada em fatias finas
canela em pó a gosto
- margarina e farinha de arroz para untar e polvilhar

Pré-aqueça o forno em fogo médio, unte uma forma 35x25cm e enfarinhe. Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, a margarina culinária, o leite de soja, o mel e as farinhas.

Por último acrescente o fermento. Depois misture a parte a quinua (ou castanhas, ou maçã em cubinhos)

Despeje a massa na forma e coloque as maçãs em fatias finas por cima da massa, polvilhe com canela em pó. Asse por 35min em forno médio ou até dourar.

BOLO DE MILHO (Lúcia / Carol)

01 lata de milho verde
03 ovos inteiros
½ lata de óleo (usar como medida a lata do milho verde)
02 latas de fubá
02 latas de leite
1 e ½ lata de açúcar
01 pacote de 50gr. coco ralado
01 col. sopa de fermento em pó

Bater tudo no liquidificador, assar em forma untada em forno médio por + ou - 30 minutos, conforme o seu forno.

PÃO DE LÓ DE CASTANHA (Adriane)

6 ovos
1 1/4 de xícara de açúcar
4 colheres de sopa bem cheias de creme de arroz
125 gr de castanha do Pará moidas

Bata as claras em neve e reserve. Na batedeira bata as gemas, o creme de arroz, o açúcar e a castanha do Pará. Adicione as claras em neve, misturando delicadamente. Coloque a mistura em forma untada. Leve ao forno moderado em assadeira de 24 x 35 cm, e faça o teste do palito.

TORTA RICOTA SEM MASSA (Anelise)

500 gramas de ricota
4 gemas (bater as claras e misturar por último)
1 lata de leite condensado
1 e ½ xíc. de leite
4 col. sopa de açúcar
3 col. sopa de maisena
1 col. chá de fermento pó

Bater no liquidificador. Colocar tudo numa forma e levar ao forno para assar por 30 min.

CUCA DE MAÇÃ, CANELA E FARINHA DE ROSCA SEM GLÚTEN

Ingredientes:

- 2 maçãs fatiadas e sem semente
- 2 colheres sopa de margarina
- 2 ovos
- 1/2 copo de açúcar
- 1 xíc. **farinha de rosca Achei**
- 1 col. sobremesa rasa fermento pó **Para farofa**
- 1 col. de sopa de margarina
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xíc. **farinha de rosca achei**
- 1 col. sobremesa de canela pó

Modo de Fazer:

Bata as claras em neve e reserve. Bata bem a margarina, o açúcar e as gemas. Acrescente a farinha de rosca e bata bem. Misture as claras, mexendo com cuidado e reserve por 2 min., para a farinha encorpar a massa. Acrescente o fermento e mexa devagar. Coloque em forma untada com óleo e polvilhado farinha de rosca e cubra com as fatias de maçã. Para fazer a farofa basta misturar a margarina, o açúcar, a canela e a farinha de rosca com as pontas dos dedos e polvilhar por cima da maçã.

MUFFINS DE MAÇÃ COM CANELA

- 1 xíc. de fubá
- 1 xíc. maisena
- ½ xíc. de açúcar
- 2 col. (chá) de canela em pó
- 2 ovos batidos
- 3 col. (sopa) de leite
- ½ xíc. de óleo
- 1 maçã com casca em cubinhos
- 2 col. (chá) fermento em pó Margarina para untar
- Fubá para polvilhar

Unte e polvilhe o fubá em 12 formas para muffins. Pré-aqueça o forno em temperatura média. Em uma tigela grande misture o fubá, a maisena, o açúcar e a canela. Acrescente os ovos batidos e o leite e misture bem. Junte o óleo e misture até ficar uma massa homogênea. Coloque a maçã picada e o fermento e misture bem. Distribua a massa entre as formas, enchendo somente até a metade. Leve ao forno por 25 min. ou faça o teste do palito.

Dica: para a maçã não escurecer depois de cortada, coloque em uma tigela com água e gotas de limão. No momento de acrescentar na massa, escorra bem e utilize em seguida.

BOLO DE FUBÁ (Anelise)

- 6 ovos
- 7 colheres de sopa de açúcar
- 7 colheres de fubá mimoso
- 1 colher sopa de royal
- 1 pitada de sal
- Suco de 10 laranjas

Bater as claras em neve, coloque o açúcar aos poucos e após as gemas, o fubá e o fermento.

Espremer as laranjas colocando um pouco de açúcar e colocar em cima da massa quando tirar do forno, cobrir com nata ou creme de leite.

BOLINHO DE BANANA ASSADO (Lisiane)

- 5 bananas, 4 ovos, 3/4 xíc. óleo
- 1 xíc. de açúcar, 2 xíc. de maizena
- 1 col. sopa rasa fermento em pó

Bater as bananas na batedeira, e acrescentar os ovos, óleo e açúcar, desligar a batedeira, colocar a maizena peneirada aos poucos e por último o fermento.

Despejar na forma e pôr p/ assar.

Misturar 2 col. açúcar com 1 colher de canela e colocar sobre o bolo quente.

BRIGADEIRÃO DIET

1 receita de leite condensado diet
1 xíc. (chá) de leite desnatado
3 col. (sopa) de cacau em pó ou achocolatado diet
1 col. (sopa) de margarina light
1 col. (sopa) de amido de milho
3 gemas
3 claras em neve
½ xíc. (chá) de chocolate diet granulado
1 col.(chá) margarina p/ untar a forma

Modo de preparo:

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite desnatado, o cacau, a margarina, o amido de milho e as gemas. Transfira para um recipiente e junte as claras em neve delicadamente. Coloque a mistura em forma de furo central, untada com margarina e asse em banho-maria por 50 min. Quando estiver morno, desenforme e decore com o chocolate granulado.

LEITE CONDENSADO DIET

Ingredientes:

1 copo de leite em pó desnatado
½ copo de água fervente
½ copo de adoçante para culinária
1 colher (sobremesa) margarina light

Modo de fazer:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 5 minutos.

CUCA DE BANANA E FAROFA (Maria Aparecida Sessering)

Bater na batedeira
2 ovos
2 xíc. de açúcar
2 col. de sopa de margarina
depois por
2 xíc. de farinha de arroz
1 xíc de amido de milho (maisena)
1col de sopa de fermento em pó
e um pouco de leite (1 xíc.+ ou -)
Untar a forma, colocar a massa e por em cima bananas cortadas com canela.

Farofa

1 xíc. de açúcar
1 xíc. de farinha de arroz
óleo e canela
misture tudo, por em cima da massa e levar p/ assar em forno pré-aquecido + ou - 35 min.

BOLO FOFINHO

02 xíc. farinha ou creme arroz
½ xíc. maizena
01 col. sopa fermento em pó
01 pitada sal
04 ovos
01 xíc. óleo
01 e 2/3 xíc. açúcar
02 col. chá suco de limão
01 xíc. água

Misture os 4 primeiros ingredientes e reserve. Bata na batedeira o suco do limão, os ovos, óleo e açúcar, até que fique homogêneo. Adicione alternadamente, a água e as farinhas, batendo sempre. Coloque em forma untada e polvilhada e asse em forno médio.

BOLO PRESTÍGIO (Maria Aparecida Sessering)

Massa:

- 5 ovos
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xíc. (chá) chocolate em pó 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xíc.(chá) de farinha sem glúten 1/2 colher (sopa) fermento em pó

Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 100 g de coco ralado grosso

Calda para molhar o bolo:

- 1 vidro de leite de coco
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de leite

Cobertura:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 col. (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 caixa de creme de leite

Modo de Preparo da Massa:

- 1.Bata as gemas com o açúcar
- 2.Adicione o chocolate em pó diluído em 1 xícara (chá) de água morna e o óleo
- 3.Misture levemente a farinha sem glúten e o fermento
- 4.Acrescente as claras em neve
- 5.Leve ao forno médio (180º)pré-aquecido p/assar por +ou - 40 min.

Recheio:

- 1.Em uma travessa misture os ingredientes do recheio e reserve

Calda para molhar o bolo:

- 1.Misture todos os ingredientes e reserve

Cobertura:

- 1.Leve ao fogo em banho-maria o açúcar o chocolate em pó e a margarina
- 2.Mexa sempre até virar um creme
- 3.Acrescente o creme de leite e misture bem
- 4.Deixe esfriar

Montagem:

- 1.Corte o bolo ao meio
- 2.Regue com a calda e espalhe o recheio
- 3.Molhe a outra metade do bolo com a calda

BOLO HOLANDÊS (Cida)

- 3 ovos
- 2 xícaras açúcar
- 1 xícara de creme de arroz ou fécula de batata
- 2 colheres de margarina
- 1 colher fermento em pó
- 1 cx de creme de leite {sem soro}
- 1 colher raspas de limão

Quebre os ovos e separe as claras das gemas.

Bata as claras em neve e reserve

Bata as gemas o açúcar e a margarina até ficar cremosa.

E sem parar de bater acrescente o creme de arroz, creme de leite, raspas de limão

E o fermento.

Retire da batedeira junte as claras em neve e misture delicadamente.

Forma untada e polvilhada forno 180º

25 minutos +- ou até colocar o palito

Cubra com açúcar

OBs. Forma com furo no meio

DOCE IRACEMA (BANANA) Cida

Ingredientes:

1 Xícara rasa de açúcar
1 Xícara rasa de farinha arroz
1 Xícara rasa polvilho doce
½ xícara de leite de coco
3 ovos
3 colheres de óleo
1 col. sobremesa rasa fermento
1 ½ kg de banana nanica
1 pudim de coco
leite para o pudim

1º passo

Preparar o pudim de coco de acordo com as instruções e reserve.

2º passo

Calda de banana

1 xícara de água
1 xícara de açúcar
1 ½ kg de banana picada

Leve ao fogo a xícara de açúcar com a água e deixe ferver, após dourar coloque as bananas picadas, deixe ficar um pouco macia e reserve.

3º passo

Massa:

Bata na batedeira o açúcar, 3 gemas, o óleo e o leite de coco
Aos poucos acrescentar farinha de arroz, polvilho doce e por último o fermento.

4º passo

Bater as 3 claras em neve e colocar 3 colheres de açúcar e bater mais um pouco. RESERVE.

Montagem:

Untar uma forma redonda grande que saia o fundo. (com óleo)
Acrescentar a massa, espalhar sobre a massa o pudim e sobre o pudim a banana .
Colocar no forno pré aquecido + ou – 25 minutos.
Retire do forno e acrescentar as claras e deixe dourar +ou- 10 minutos.

GOSTO DE SERVIR GELADO

BOLO DE MARACUJÁ

Ingredientes:

01 xíc. de leite
01 cx. Gelatina em pó de maracujá
04 ovos
½ xíc. de óleo
1 e ½ xíc. de açúcar
½ xíc. de amido de milho (maizena)
01 xíc. de polvilho doce
01 e ½ xíc. de farinha de arroz
01 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

No liquidificador, bata o leite, a gelatina, os ovos, o óleo, açúcar, as farinhas e por último o fermento.
Asse em forma com furo no meio.

Variação: Se preferir faça uma calda com a polpa de 02 maracujás, ½ xíc. de água e 03 col. (sopa) de açúcar, leve ao fogo por 10 min.

BOLO DE MAIZENA

05 claras em neve
05 gemas
06 col. Açúcar
½ xícara de óleo
04 col. achocolatado sem glúten
08 a 10 col. rasas de Maizena peneirada
01 col. Sopa Fermento em pó bem cheia

Bater as claras em neve e reservar.

Bater na batedeira as gemas, açúcar e óleo bem batidos, acrescentar o achocolatado e bater novamente. Desligar a batedeira e misturar delicadamente a maizena aos poucos de 2 em 2 colheres, em seguida acrescentar as claras em neve e o fermento. Untar forma grande e polvilhar com farinha de arroz.

Pode ser feito bolo recheado, nega maluca ou bolo branco (retire o achocolatado e acrescente mais açúcar na massa)