

CURSO DE KIT PARA FESTAS



06 de outubro de 2014

MASSA BÁSICA PARA PASTEL DE FORNO E ENROLADINHO DE SALSICHA

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento
- ½ colher (sopa) de cachaça
- ½ caixa de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de água
- 80g de manteiga.

MODO DE FAZER:

Misturar a farinha de trigo, o sal, o fermento e a manteiga até formar uma farofa. Acrescentar aos poucos, o creme de leite, a água e a cachaça até a massa adquirir uma consistência macia. Levar à geladeira por cerca de 30 minutos. Abrir a massa, rechear, passar a gema e levar para assar até dourar.



ENROLADINHO DE SALSICHA

INGREDIENTES:

- 1 receita de massa básica para enroladinho de salsicha
- Salsichas cortadas em quatro partes
- 1 ovo para pincelar
- Farinha de trigo para polvilhar a assadeira.

MODO DE FAZER:

Cortar as salsichas ao meio. Abrir a massa com um rolo e cortar em retângulos deixando a massa 2cm menor que o comprimento das salsichas. Enrolar as salsichas na massa. Pincelar com o ovo, colocar numa forma enfarinhada e deixar descansar. Levar ao forno preaquecido por cerca de 20 minutos ou até dourar.



PASTEL DE FORNO

INGREDIENTES:

- 1 receita de massa básica para pastel de forno
- 1 ovo para pincelar
- Recheio de sua preferência

MODO DE FAZER:

Abrir a massa com um rolo numa superfície enfarinhada. Cortar a massa em círculos. Colocar o recheio no centro do círculo e fechar os pastéis com a ajuda de um garfo, apertando bem as bordas. Pincelar com a gema e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 20 minutos.

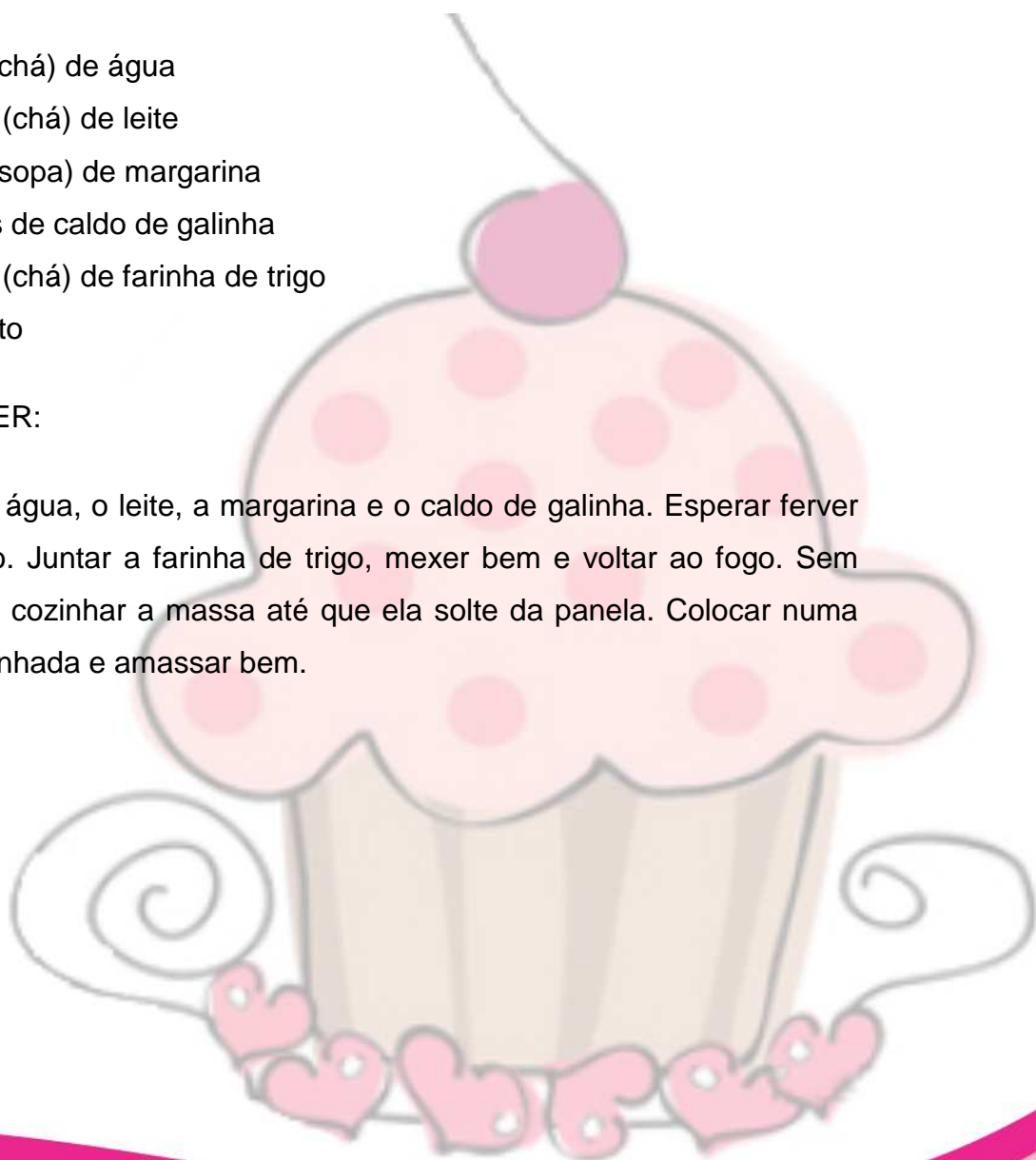
MASSA BÁSICA PARA COXINHA E RISOLES

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 tabletes de caldo de galinha
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Sal a gosto

MODO DE FAZER:

Levar ao fogo a água, o leite, a margarina e o caldo de galinha. Esperar ferver e retirar do fogo. Juntar a farinha de trigo, mexer bem e voltar ao fogo. Sem parar de mexer, cozinhar a massa até que ela solte da panela. Colocar numa superfície enfarinhada e amassar bem.



COXINHAS DE FRANGO

INGREDIENTES:

- 1 receita de massa básica para coxinha
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 cebola média ralada
- 2 tomates sem sementes picados
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- Sal e pimenta a gosto
- 1/3 xícara (chá) de cheiro – verde picado
- 3 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 1 ovo
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar

MODO DE FAZER:

Em uma panela, aquecer a margarina e refogar a cebola. Juntar os tomates e o peito de frango. Temperar com o sal, a pimenta e refogar por mais 3 minutos. Retirar do fogo, juntar o cheiro-verde, o requeijão e misturar bem. Deixar esfriar. Abrir uma porção da massa e colocar o recheio. Modelar as coxinhas. Passá-las pelo ovo batido e, em seguida, pela farinha de rosca. Fritar em óleo quente. Colocar sobre papel absorvente.

RISOLE DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES:

- 1 receita de massa básica para risole
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 500g de carne moída
- 1 cebola média ralada
- 2 tomates sem sementes picados
- 1/3 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 3 colheres (sopa) de salsinha e cebolinha picada
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- ¼ xícara (chá) de leite
- Farinha de rosca e ovo para empanar
- Óleo para fritar

MODO DE FAZER:

Em uma panela, aquecer o óleo e dourar a carne moída, mexendo até ficar soltinha. Juntar a cebola ralada, os tomates, as azeitonas, a salsinha e a cebolinha. Temperar com o sal e a pimenta. Misturar a farinha de trigo com o leite e juntar ao refogado, mexendo bem. Retirar do fogo e esperar esfriar. Abrir a massa básica com o auxílio de um rolo e cortar com um cortador de 10cm de diâmetro. Recheiar com a carne moída. Modelar os risoles. Passá-los pelo ovo batido e pela farinha de rosca. Fritar em óleo quente e colocar sobre papel absorvente.

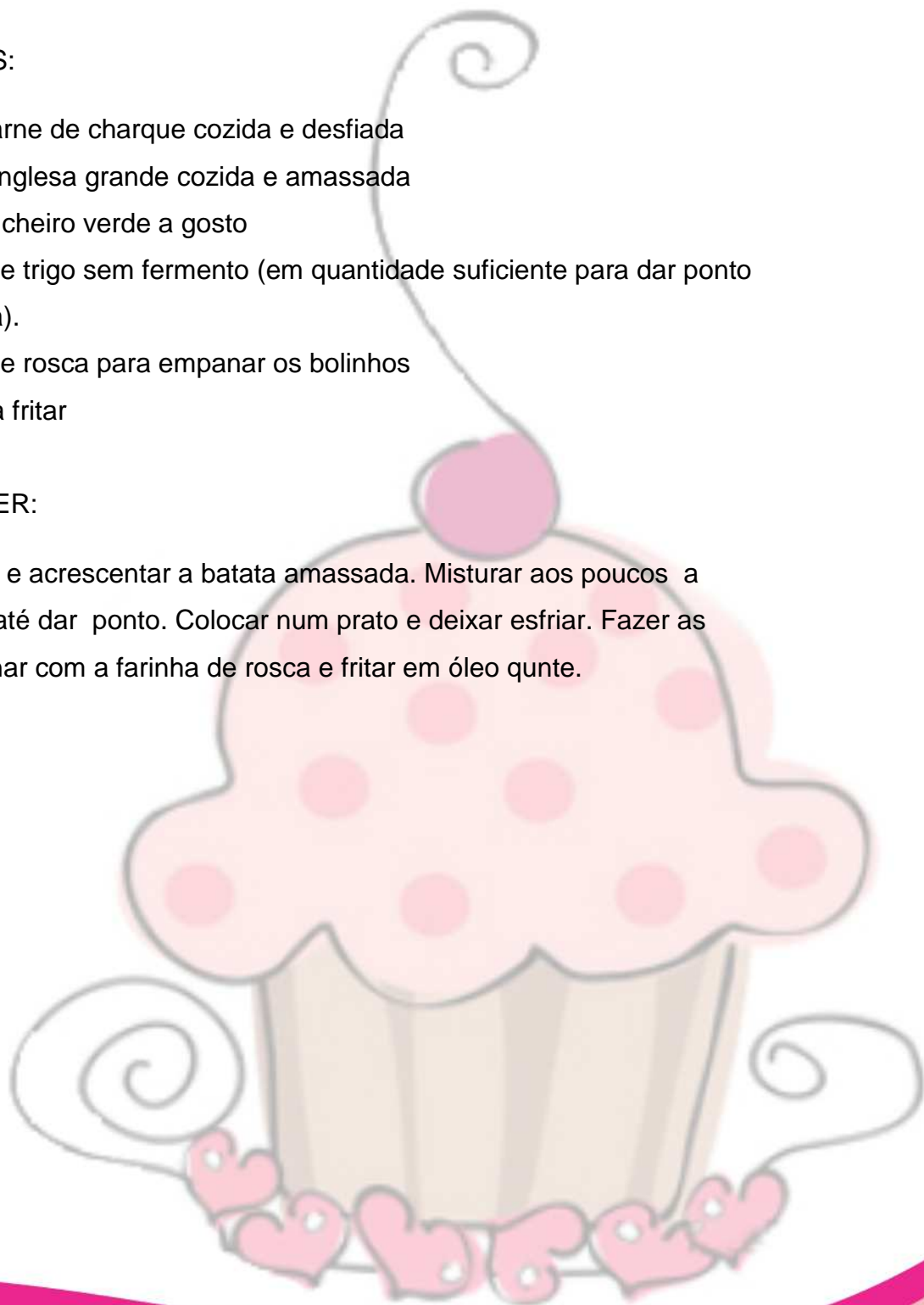
BOLINHO DE CHARQUE

INGREDIENTES:

- 1kg de carne de charque cozida e desfiada
- 1 batata inglesa grande cozida e amassada
- Cebola e cheiro verde a gosto
- Farinha de trigo sem fermento (em quantidade suficiente para dar ponto na massa).
- Farinha de rosca para empanar os bolinhos
- Óleo para fritar

MODO DE FAZER:

Refogar a carne e acrescentar a batata amassada. Misturar aos poucos a farinha de trigo até dar ponto. Colocar num prato e deixar esfriar. Fazer as bolinhas, empanar com a farinha de rosca e fritar em óleo quente.



MASSA BÁSICA PARA EMPADINHAS

INGREDIENTES:

- 200g de farinha de trigo
- 110g de manteiga gelada
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de água gelada
- 1 colher (café) de sal
- 1 gema para pincelar

MODO DE FAZER:

Em uma vasilha, misturar todos os ingredientes, amassando com as mãos sem sovar. Fazer uma bola e deixar a massa descansar por cerca de 30 minutos na geladeira, coberta com filme plástico. Abrir a massa e forrar forminhas de empada. Recheá-las e tampá-las com a sobra da massa. Pincelar com a gema e levar para assar em forno preaquecido por cerca de 20 minutos.

SUGESTÕES DE RECHEIO: Frango, Carne seca, Palmito, Queijo, Camarão.



SURPRESA DE UVA

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 250g de açúcar de confeitiro (aproximadamente)
- Corante comestível a gosto (na cor verde)
- ½ kg de uvas (cortando os talinhos bem rente a uva)

MODO DE FAZER:

Levar ao fogo o leite condensado e a manteiga, mexendo sem parar, até o ponto de um brigadeiro. Quando estiver desgrudando da panela, retirar do fogo e despejar em um refratário untado com manteiga. Após esfriar, adicionar o açúcar de confeitiro aos poucos, até a massa desgrudar das mãos, tomando cuidado para não deixar a massa dura e seca (o açúcar é para dar consistência de enrolar as uvas). Separar pequenas porções da massa, abrir e embrulhar as uvas. Se estiver grudando, é só passar açúcar nas mãos. Passar as surpresas no açúcar de confeitiro e colocá-las nas forminhas. (Se desejar poderá colorir um pouco o açúcar com o corante verde, antes de passar as surpresas no açúcar).



DOCINHOS BEM CASADOS

INGREDIENTES (BRIGADEIRO DE CHOCOLATE):

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE FAZER:

Misturar numa panela, o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga. Misturar bem e levar ao fogo baixo, mexendo sempre. Estará no ponto quando estiver largando da panela (para testar, retirar um pouco com uma colherinha e colocar em um pires com água fria, ele deve ficar molinho, porém fácil de moldar). Deixar esfriar.

INGREDIENTES (BRIGADEIRO BRANCO):

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 gema de ovo.

Misturar numa panela, o leite condensado, a gema, amanteiga e levar ao fogo baixo, mexendo sempre. Estará no ponto quando estiver largando da panela (demora mais que o brigadeiro). Deixar esfriar.

Montagem:

Fazer bolinhas de tamanho igual com as massas de brigadeiro de chocolate e branco. Juntar uma bolinha do brigadeiro branco com o brigadeiro de chocolate, apertando para que as duas partes se colem. Passar no açúcar e colocar nas forminhas.

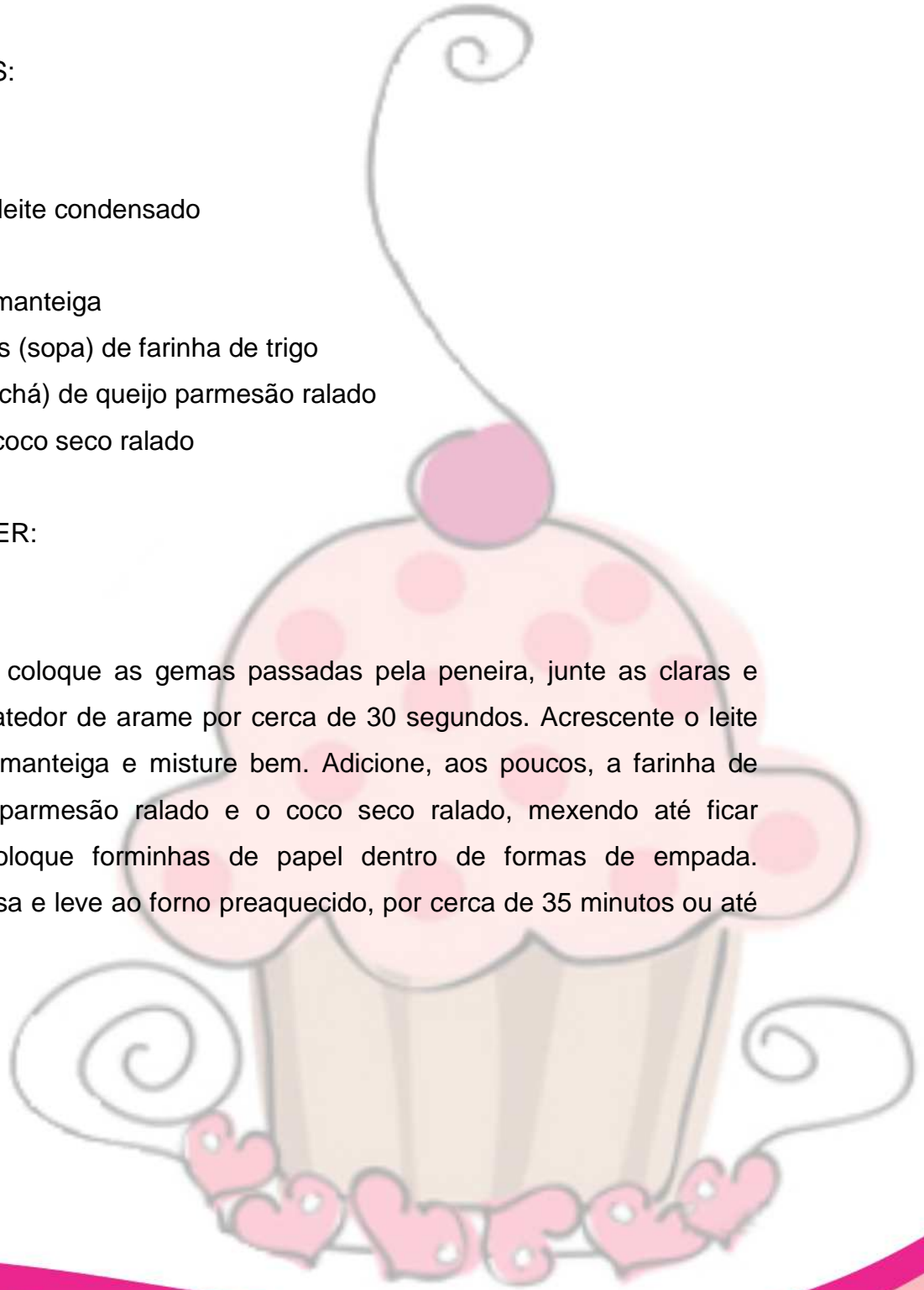
QUEIJADINHA

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 100g de manteiga
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 200g de coco seco ralado

MODO DE FAZER:

Em uma tigela, coloque as gemas passadas pela peneira, junte as claras e bata com um batedor de arame por cerca de 30 segundos. Acrescente o leite condensado, a manteiga e misture bem. Adicione, aos poucos, a farinha de trigo, o queijo parmesão ralado e o coco seco ralado, mexendo até ficar homogêneo. Coloque forminhas de papel dentro de formas de empada. Distribua a massa e leve ao forno preaquecido, por cerca de 35 minutos ou até dourar.



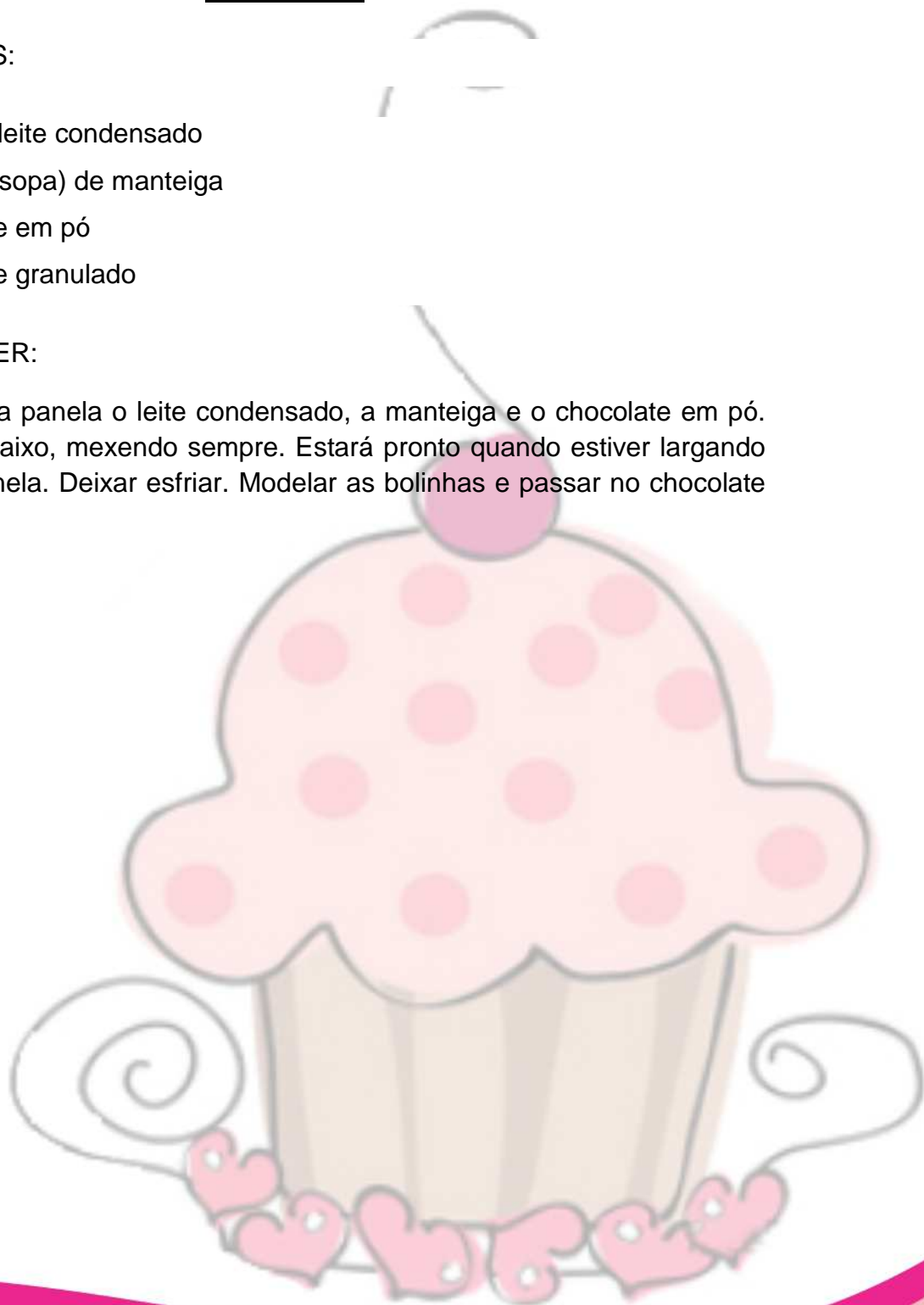
BRIGADEIRO

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Chocolate em pó
- Chocolate granulado

MODO DE FAZER:

Misturar em uma panela o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó. Levar ao fogo baixo, mexendo sempre. Estará pronto quando estiver largando do fundo da panela. Deixar esfriar. Modelar as bolinhas e passar no chocolate granulado.



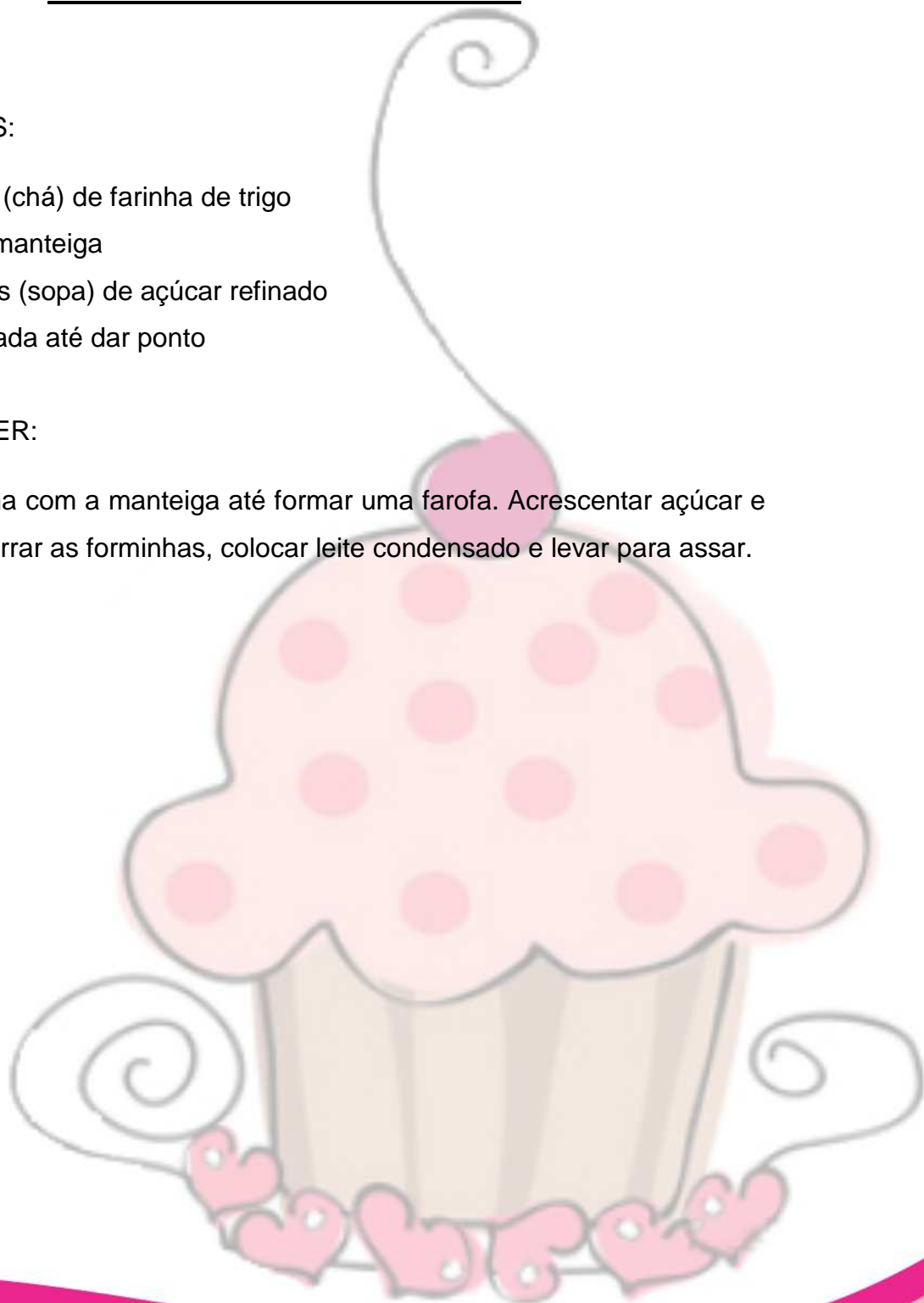
TORTINHA DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 100g de manteiga
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- Água gelada até dar ponto

MODO DE FAZER:

Misturar a farinha com a manteiga até formar uma farofa. Acrescentar açúcar e água gelada. Forrar as forminhas, colocar leite condensado e levar para assar.



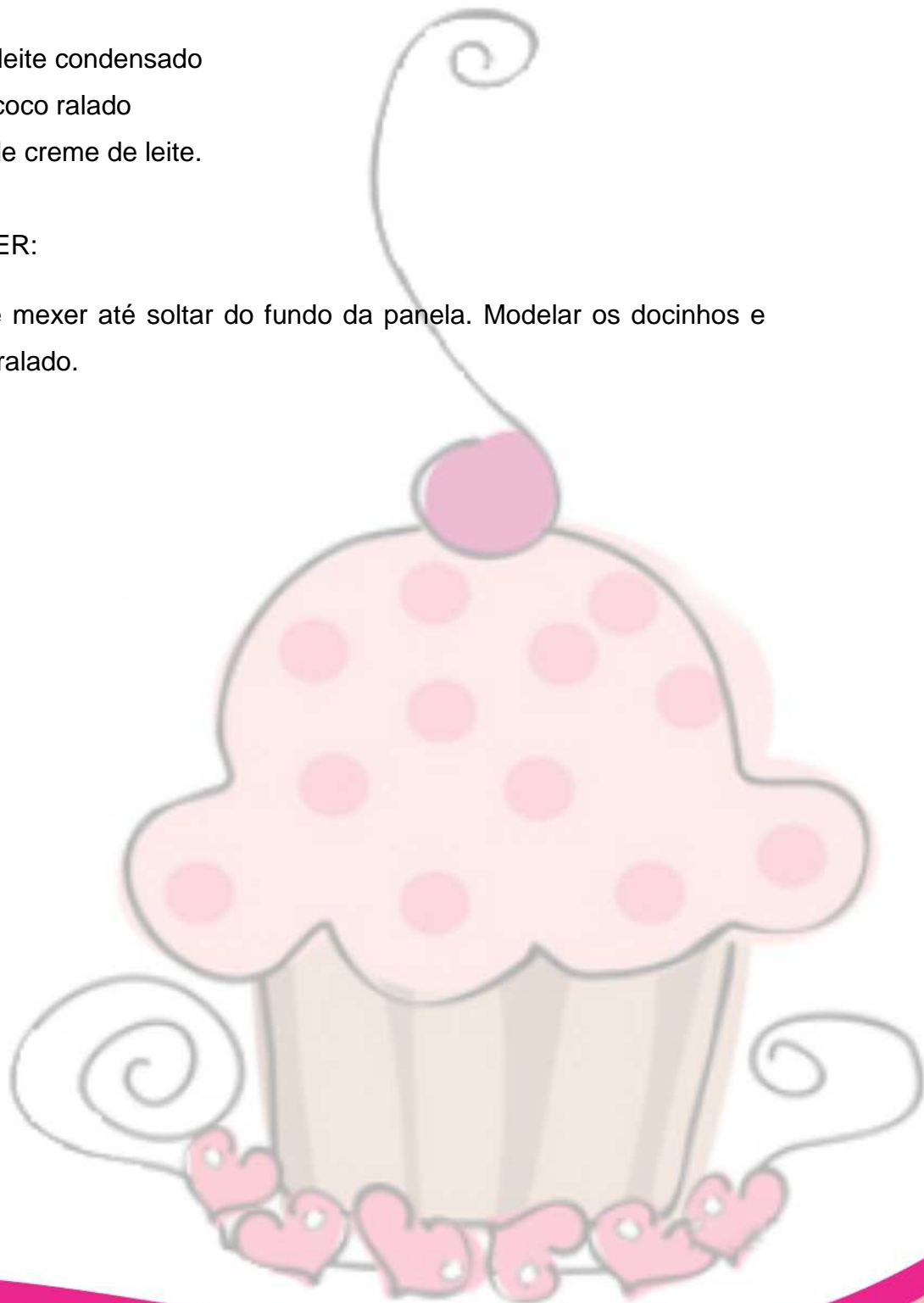
BEIJINHO

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 100g de coco ralado
- ½ caixa de creme de leite.

MODO DE FAZER:

Levar ao fogo e mexer até soltar do fundo da panela. Modelar os docinhos e passar no coco ralado.



BOLO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, 1 e ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 150g de margarina, 4 ovos, ½ xícara (chá) de leite.

MODO DE FAZER:

Bater as claras em neve e reservar. Bater a margarina com o açúcar, acrescentar as gemas e continuar batendo. Adicionar a farinha de trigo e o chocolate alternando com o leite. Por último, acrescentar as claras em neve.

