



---

# LIVRINHO DE RECEITINHAS DA VOVÓ JAQUINA

---

Receitas de encher o coração e a barriga. De: Alexandre e João



<b>Bolo de caramelo.....</b>	<b>1</b>
Ingredientes .....	1
Preparação .....	1
<b>Bolo de noz e caramelo .....</b>	<b>3</b>
Ingredientes .....	3
Preparação .....	3
<b>Bolo de casca de banana .....</b>	<b>5</b>
Ingredientes .....	5
Preparação .....	5
<b>Bolo de noz e tâmaras com cobertura de toffee .....</b>	<b>7</b>
Ingredientes .....	7
Preparação .....	8
<b>Bolo de fubá .....</b>	<b>10</b>
Ingredientes .....	10
Preparação .....	10
<b>Bolo com cobertura de mascarpone e maracujá.....</b>	<b>12</b>
Ingredientes .....	12
Preparação .....	12
<b>Bolo sem farinha .....</b>	<b>15</b>
Ingredientes .....	15
Preparação .....	15
<b>Bolo mousse de chocolate e coco .....</b>	<b>17</b>
Ingredientes .....	17
Preparação .....	17

# Bolo de caramelo

## Ingredientes

Açúcar -----	180 g
ovo L Pingo Doce -----	5 unid.
leite meio-gordo Pingo Doce -----	250 ml
farinha de trigo superfina Pingo Doce-----	150 g
farinha de trigo superfina Pingo Doce (para polvilhar a forma)-----	1 c. de sopa
fermento em pó -----	1 c. de chá
manteiga (para untar a forma)-----	1 c. de sopa

## Para a cobertura

açúcar -----	250 g
limão (sumo)-----	1 c. de chá
creme vegetal para culinária Pingo Doce-----	2 c. de chá
leite meio-gordo Pingo Doce -----	200 ml
amêndoa laminada Pingo Doce -----	1 emb.

## Preparação

### Passo 1

Pré-aqueça o forno a 180 °C.

### Passo 2

Separe as gemas das claras. Bata as gemas com a chávena de açúcar até obter um creme esbranquiçado. De seguida, junte o leite e continue a bater.

#### Passo 3

Entretanto, caramelize as 100g de açúcar de forma a ficar louro e junte-o ao preparado anterior, batendo bem de forma que o caramelo se dissolva o mais possível e se obtenha uma massa homogénea. Junte ao preparado os 150g de farinha misturada com o fermento e, por fim, as claras, previamente batidas em castelo.

#### Passo 4

Deite o preparado num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha e leve ao forno por 35 a 40 minutos.



#### Passo 5

Entretanto, prepare a cobertura. Numa caçarola, caramelize o açúcar com o sumo de limão. Quando estiver louro, adicione o creme vegetal e o leite, mexendo sempre. Junte a amêndoa.

#### Passo 6

Depois do bolo desenformado, pique com um palito e regue com a cobertura.

# Bolo de noz e caramelo

## Ingredientes

Manteiga -----	40 g
miolo de noz -----	1 c. de sopa
manteiga -----	1 c. de chá
ovo M -----	4 unid.
Óleo -----	150 ml
iogurte grego Pingo Doce -----	125 g
açúcar -----	200 g
farinha -----	260 g
canela em pó Pingo Doce -----	1 c. de chá
miolo de noz picado -----	125 g
açúcar mascavado Pingo Doce -----	5 c. de sopa
leite meio-gordo Pingo Doce -----	3 c. de sopa

## Preparação

### Passo 1

Pré-aqueça o forno a 180 °C.

### Passo 2

Unte uma forma com uma colher de chá de manteiga. Reserve.

Passo 3

Bata os ovos numa taça. Adicione o óleo, misture, junte o iogurte e bata.

Passo 4

Acrescente o açúcar, a farinha, a canela e continue a bater.

Passo 5

Junte 125g de miolo de noz picado à massa e envolva.

Passo 6

Coloque a massa na forma e leve ao forno por 40 minutos.



Passo 7

Para o caramelo, deite numa frigideira o açúcar mascavado, o leite e a restante manteiga. Deixe que derreta e ferva por um minuto.

Passo 8

Retire o bolo do forno, regue com o caramelo e polvilhe com o restante miolo de noz.

# Bolo de casca de banana

## Ingredientes

cascas de banana madura	4 unid.
ovo M Pingo Doce	2 unid.
leite meio-gordo	400 ml
óleo	4 c. de sopa
açúcar	400 g
pão ralado	400 g
laranja (raspa)	1 unid.
fermento em pó	1 c. de sopa
manteiga	1 c. de sobremesa
farinha	1 c. de sobremesa
açúcar em pó	1 c. de sobremesa

## Preparação

### Passo 1

Pré-aqueça o forno a 180 °C.

### Passo 2

Lave as cascas de banana e bata-as bem num liquidificador.

### Passo 3

Separe as claras das gemas e adicione as gemas à banana, bem como o leite, o óleo e o açúcar. Bata bem.

#### Passo 4

Transfira a massa para uma taça, junte o pão ralado, as raspas da casca da laranja e misture bem.



#### Passo 5

Entretanto, bata as claras em castelo e adicione-as aos poucos à massa, assim como o fermento.

#### Passo 6

Unte uma forma com manteiga e polvilhe com farinha. Deite a massa na forma e leve ao forno por cerca de 40 minutos.

#### Passo 7

Sirva polvilhado com açúcar em pó.



# Bolo de noz e tâmaras com cobertura de toffee

## Ingredientes

Tâmara	200 g
vinho do Porto LBV Pingo Doce	1 dl
água	1 dl
manteiga	1 c. de sobremesa
açúcar amarelo	100 g
açúcar mascavado escuro	100 g
ovo XL (6 gemas e 4 claras)	6 unid.
Sal	½ c. de café
Farinha	250 g
fermento em pó	2 c. de chá
bicarbonato de sódio	1 c. de chá
miolo de noz Pingo Doce	60 g

## Para o recheio

manteiga de amendoim	340 g
açúcar em pó	100 g
mel	50 g

natas ----- 1 emb.

## Para o toffee

açúcar amarelo ----- 200 g

natas ----- 100 ml

manteiga ----- 60 g

flor de sal Pingo Doce ----- 1 c. de café

## Preparação

### Passo 1

Descaroce as tâmaras, corte-as em rodela e coloque numa taça. Junte o vinho do Porto e a água e leve ao micro-ondas na potência máxima durante 50 segundos. Mexa e reserve.

### Passo 2

Unte com manteiga 3 formas redondas de 20 cm de diâmetro, forre os fundos com discos de papel vegetal e volte a untar. Polvilhe com farinha, sacudindo bem o excesso.

### Passo 3

Misture os açúcares, junte a manteiga à temperatura ambiente, e bata na batedeira até obter um creme. Separe as gemas das claras, sabendo que vai utilizar 6 gemas e 4 claras.

### Passo 4

Numa taça, bata as 4 claras em castelo com o sal. Reserve. Entretanto, sem parar de bater, vá adicionando as gemas ao creme obtido até a mistura estar fofa e cremosa.

### Passo 5

Junte a este creme metade da farinha, previamente peneirada com o fermento e o bicarbonato de sódio, e misture com uma espátula até estar bem incorporada. Adicione a

mistura de vinho do Porto reservada e misture bem. Envolve delicadamente metade das claras no preparado e depois junte a restante farinha, sem bater.

#### Passo 6

Adicione as tâmaras e o miolo de noz, grosseiramente picado. Envolve delicadamente, ao mesmo tempo que adiciona as restantes claras batidas em castelo.

#### Passo 7

Distribua o preparado pelas formas e leve ao forno, pré-aquecido a 170 °C, durante cerca de 25 minutos.



#### Passo 8

Para o recheio, deite a manteiga de amendoim, o açúcar em pó e o mel na batedeira, junte as natas e bata até a mistura estar cremosa.

#### Passo 9

Para o toffee, misture o açúcar amarelo, as natas e a manteiga numa caçarola e deixe ferver sobre lume moderado, mexendo frequentemente até a mistura espessar. Retire do lume, junte a flor de sal e deixe arrefecer.

#### Passo 10

Barre uma das placas de bolo com metade do recheio, por cima coloque outra placa de bolo e barre com o restante recheio. No final coloque o bolo sobre uma rede e regue-o cuidadosamente com o toffee, deixando-o pingar pelas laterais.

# Bolo de fubá

## Ingredientes

leite meio-gordo -----	4 dl
azeite -----	1 c. de chá
farinha de milho integral -----	270 g
laranja -----	3 unid.
Açúcar -----	230 g
açúcar baunilhado -----	7,5 g
ovo L -----	3 unid.
fermento em pó -----	2 c. de chá

## Preparação

### Passo 1

Pré-aqueça o forno a 180 °C.

### Passo 2

Unte uma forma redonda (com cerca de 20cm de diâmetro) com azeite e polvilhe com a colher de sobremesa de farinha de milho.

### Passo 3

Num fervedor, aqueça o leite até levantar fervura.

### Passo 4

Numa taça larga, misture a farinha de milho com a raspa da casca de uma das laranja. Junte o leite em fio, mexendo sempre.

#### Passo 5

Sem parar de mexer, adicione os açúcares e os ovos, um a um. Polvilhe com o fermento em pó.



#### Passo 6

Bata bem a massa e deite-a na forma. Leve ao forno durante 30 minutos.

#### Passo 7

Deixe repousar 10 minutos antes de desenformar.

#### Passo 8

Regue com o sumo da laranja de uma laranja e enfeite com as restantes cortadas em meias-luas.

# *Bolo com cobertura de mascarpone e maracujá*

## *Ingredientes*

manteiga (para untar as formas) -----	1 c. de sopa
farinha -----	250 g
farinha (para polvilhar formas) -----	1 c. de sopa
ovo L -----	6 unid.
Açúcar -----	240 g
açúcar baunilhado -----	1 c. de chá
fécula de batata -----	50 g
gemas de ovo S -----	3 unid.
Açúcar -----	75 g
açúcar baunilhado -----	1 c. de café
rum -----	1 c. de sopa
mascarpone -----	250 g
polpa de maracujá Pingo Doce -----	250 g
maracujá -----	2 unid.

## *Preparação*

Passo 1

Unte duas formas com a manteiga, forre o fundo com um disco de papel vegetal, volte a untar e polvilhe-as com a farinha.

#### Passo 2

Pré-aqueça o forno na função estática a 170° C.

#### Passo 3

Bata os ovos com o açúcar e o açúcar baunilhado cerca de 20 minutos.

#### Passo 4

Adicione, delicadamente, a farinha e a fécula de batata e deite o preparado nas formas. Leve ao forno cerca de 45 minutos.

#### Passo 5

Retire os bolos do forno, deixe arrefecer um pouco e desenforme-os sobre uma grade até arrefecerem por completo.

#### Passo 6

Bata as gemas com os açúcares até obter um creme fofo e esbranquiçado.

#### Passo 7

Junte o rum e o mascarpone, mexa delicadamente e sem bater.



#### Passo 8

Coloque um disco de bolo no prato de servir e barre a superfície com creme, espalhando por cima metade da polpa de maracujá.

#### Passo 9

Cubra com outro bolo, volte a barrar com o creme e a restante polpa de maracujá.

Passo 10

Decore com os maracujás cortados em quartos.



# Bolo sem farinha

## Ingredientes

chocolate preto -----	225 g
manteiga-----	225 g
extrato de baunilha -----	2 c. de chá
açúcar -----	200 g
ovo L -----	3 unid.
amêndoa picada -----	150 g
noz picada -----	100 g

## Preparação

### Passo 1

Pré-aqueça o forno a 170 °C.

### Passo 2

Numa panela alta derreta o chocolate e a manteiga, em lume brando.

### Passo 3

Tire a panela do lume e misture a baunilha e o açúcar. Deixe arrefecer.

### Passo 4

Deite os ovos, previamente batidos, na panela. Acrescente as amêndoas e as nozes e bata com uma vara de arames.

Passo 5

Num tabuleiro de forno alto, deite e espalhe bem a mistura.

Passo 6

Leve ao forno durante 30 minutos ou até a parte de cima estar cozida. O interior nunca ficará completamente consistente.



Passo 7

Quando estiver pronto, deixe arrefecer antes de cortar aos quadrados.

Passo 8

Sirva com gelado de nata ou de baunilha.

# Bolo mousse de chocolate e coco

## Ingredientes

ovo Go Bio----- 6 unid.

bebida de soja original Pura Vida-----4 c. de sopa

chocolate preto 74% cacau biológico Go Bio ----- 200 g

óleo de coco Go Bio-----1 c. de sopa

coco ralado Pingo Doce -----4 c. de sopa

fermento em pó ----- 1 c. de chá

sal-----½ c. de café

## Preparação

### Passo 1

Pré-aqueça o forno a 180 °C.

### Passo 2

Comece por separar as claras das gemas.

### Passo 3

Coloque a bebida de soja, o chocolate (reserve um quadrado) e o óleo de coco numa taça pequena e leve ao micro-ondas a derreter. Junte às gemas o coco ralado (reserve uma colher de sobremesa), o fermento e misture.

### Passo 4

De seguida, bata as claras com o sal e envolva na mistura anterior, mexendo gentilmente.

Passo 5

Ponha a massa preparada numa forma com fundo amovível e forrada com papel vegetal.

Passo 6

Leve ao forno durante 10 minutos.

Passo 7

Decore com o quadrado de chocolate reservado cortado em raspas e com a colher de sobremesa de coco ralado.

