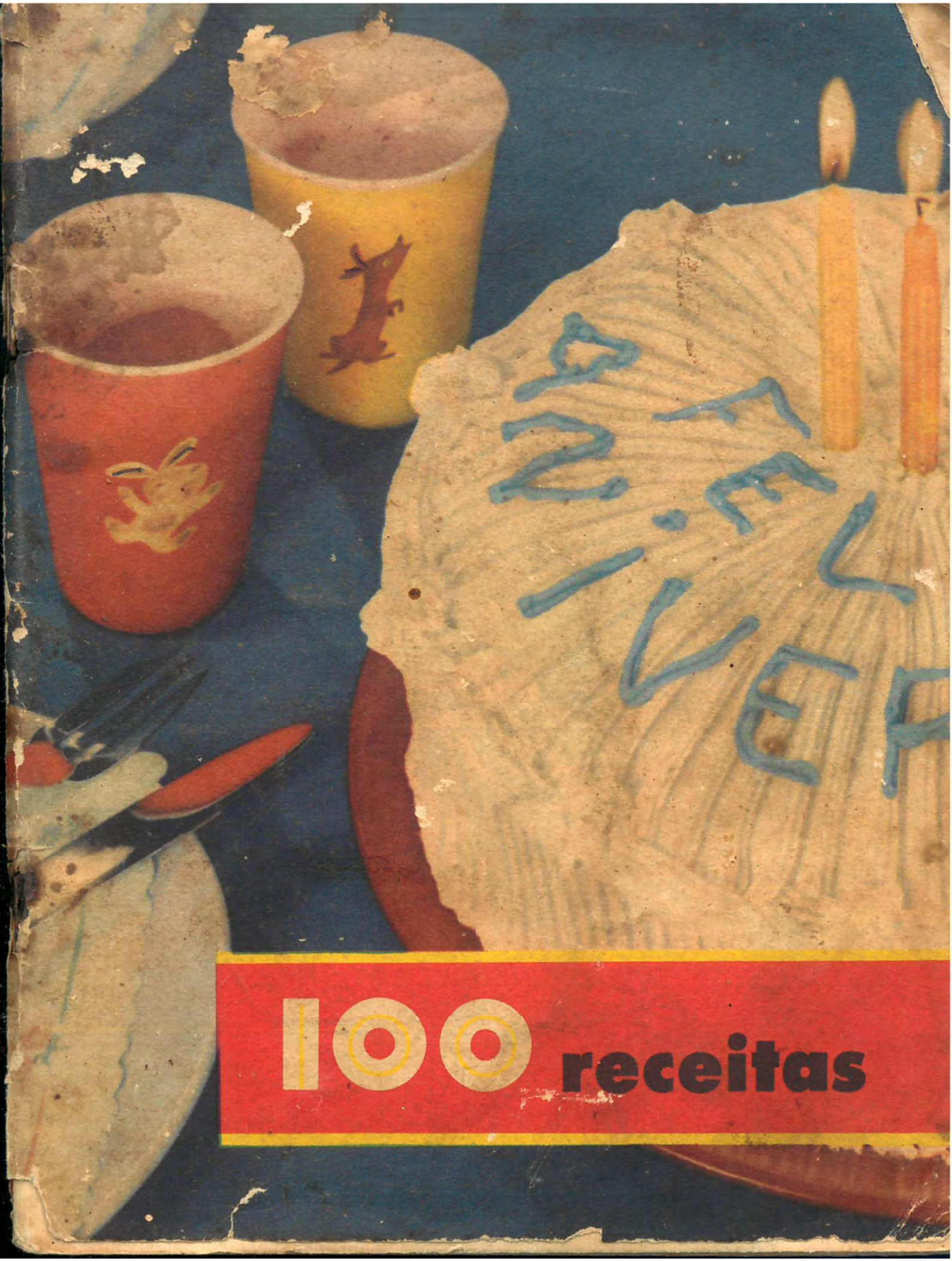

100 receitas



Apresentação

Êste livrinho aconteceu assim . . .

A Companhia Industrial e Comercial Brasileira de Produtos Alimentares quis conhecer a nossa opinião a respeito de 100 receitas feitas com alguns de seus produtos. As receitas estavam em castelhano. Examinar, traduzir, provar e . . . aprovar foi coisa feita sem dificuldade — e o resultado é êste precioso manual, com excelentes sugestões para variar as sobremesas, os lanches e mesmo os docinhos de festas.

Às vêzes deixamos de preparar certos pratos, dada a dificuldade de obter — quando mais se precisa — um leite puro ou um bom creme de leite. Sem precisar citar a qualidade e pureza dos produtos NESTLÉ – fatôres de sucesso na confecção de uma porção de coisas gostosas — lembramos a facilidade de encontrá-los a qualquer hora e em qualquer lugar.

Na última página, são encontradas algumas conversões de pesos em medidas, feitas para quem não dispõe de balança. Para facilitar, foram arredondados alguns pesos que, em medidas, chegavam a citar ¼ de colher. Quatro ou cinco gramas de ingredientes comuns não fazem diferença em cozinha.

É com prazer, portanto, que vemos os Produtos NESTLÉ presentearem as donas-de-casa do Brasil com estas "100 Receitas" — que recomendamos incondicionalmente às nossas velhas amigas — porque consideramos êste folheto uma pequenina jóia, que merece um lugarzinho especial em tôdas as cozinhas.

Helena B. Sangirardi

Índice

Balas, Bombons e Docinhos 3

Bebidas 11

Bolos, Biscoitos, Bolachas, etc. 12

Coberturas, Glacês e Recheios 21

Cremes e Pudins 23

Sobremesas Diversas 29

Sorvetes 34

Tortas 39

Conversões de Pesos em Medidas 43

Balas, Bombons e Docinhos

ALFAJORES SANTA-FECINOS

1 150 g de farinha de trigo; 2 gemas; ½ colher (chá) de fermento em pó; 50 g de água; 2 claras; 50 g de manteiga; 1 pitada de sal; 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 100 g de açúcar.

Peneire a farinha com o fermento e o sal. Ligue com as gemas e ponha, aos poucos, a água morna. Esquente a manteiga e vá pondo aos pouquinhos, misturando ràpida mente a massa. Amasse muito bem e abra com o rôlo, cortando rodelas de massa não muito grandes. Fure essas rodelas com um garfo para evitar que estufem e leve ao forno quente em tabuleiro untado. Depois de assadas, deixe esfriar e una cada três com doce-de-leite feito com o leite condensado (levado ao fogo na panela de feijão ou em água fervente, durante hora-e-meia, com a lata fechada). Bata, então, as claras em neve, junte o açúcar e bata mais um pouco, empregando êsse glacê para cobrir os "alfajores", levando-os ao forno novamente só para secar o suspiro.

NOTA — Esta receita — "Alfajores Santa-Fecinos" — é típica da Argentina, Uruguai e Chile. Por isso, mantemos o nome original.



BALAS DE LEITE CONDENSADO

2 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 1 colher (sopa) de manteiga.

Ponha a manteiga numa panela e deixe amornar um pouco, untando com ela, então, tôda a panela. Quando estiver quente, despeje o leite condensado. Deixe durante 20 minutos ao fogo, mexendo sem parar, até enxergar o fundo da panela. Despeje, então, num tabuleiro untado de manteiga. Deixe esfriar e, antes que acabe de endurecer, corte em quadradinhos.

Balas, Bombons e Docinhos

PASTILHAS DE BELÉM

3 ½ kg de açúcar; 2 colheres (sopa) de "Milo"; 2 colheres (sopa) de Leite Condensado "Moça".

Dissolva o Leite "Moça" juntamente com o "Milo", em 1 xícara de água. Leve ao fogo juntamente com o açúcar. Quando estiver em ponto de pastilha, despeje em uma pedra-mármore untada com manteiga. Quando estiver quase frio, corte em quadradinhos.

BATATINHAS DE NOZES

4 300 g de nozes moídas; 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 3 colheres (sopa) de "Nescau"; 250 g de biscoitos de maisena ou araruta.

Moa as nozes e os biscoitos e depois vá juntando o leite condensado para formar u'a massa não muito úmida. Faça, então, as batatinhas, passe-as pelo "Nescau", e com o auxílio de um palito, faça os "olhos" das batatas. Se quiser, ponha em forminhas de papel frisado.

FORMINHAS DE NESCAU

5 1 colher (sopa) de manteiga; 1 colher (sopa) de "Nescau"; 1 colher (sopa) de farinha de trigo; 1 côco ralado; 4 ovos; 300 g de açúcar.

Faça uma calda em ponto de pasta, com 300 g de açúcar. Bata 1 colher (sopa) de manteiga, com 1 colher (sopa) de "Nescau", 4 ovos, 1 colher (sopa) de farinha de trigo e 1 côco ralado. Misture tudo muito bem e leve ao forno para assar, em forminhas untadas com manteiga.



BOMBONS DE LEITE MOÇA

6 300 g de côco ralado; 1/3 de lata de Leite Condensado "Moça"; 1 colher (sopa) de cravos da índia; anilina vegetal de côr verde, amarela e vermelho; 3 colheres (sopa) de Nescau; 50 forminhas de papel frisado

Reserve um pouco de côco e misture o restante ao leite condensado. Deve ficar u'a massa nem muito sêca nem muito úmida. Divida-a em quatro partes, tingindo uma com um pouco de anilina verde, outra com um pouco de anilina amarela, outra com pouquíssima anilina vermelha, para obter côr-de-rosa, e a última parte com o "Nescau" em pó. (Não use todo o "Nescau". Reserve um pouco) Faça, então, com essas massas, assim coloridas, frutas como maçãzinhas, perinhas, limões e laranjas, ou legumes, como cenouras, pimentões, etc. Faça batatinhas com a massa marrom, passando-as ligeiramente no "Nescau" reservado. As demais "frutas" e "legumes" podem ser passados ligeiramente pelo côco ralado. Arrume nas forminhas de papel frisado usando os cravos como cabinhos ou sementes de frutos.

PALITOS FRANCESES

7 250 g de palitos franceses; 8 colheres de (sopa) "Nescau"; 2 gemas; 400 g de açúcar; 250 g de manteiga sem sal; 150 g de amêndoas moídas; Vinho do Pôrto.

Bata muito bem a manteiga, com o açúcar e o "Nescau", juntando as gemas. Adicione uma parte de amêndoas. Arrume num prato raso de bôlo uma camada de palitos franceses embebidos no Vinho do Pôrto; cubra com uma camada de creme, feito com "Nescau", outra camada de palitos franceses, alternando até a última camada, que deve ser de um creme a gôsto. Polvilhe com as sobras das amêndoas.

DOCINHOS DE AMÊNDOAS

8 3 gemas; 6 colheres (sopa) de açúcar cristal; 100 g de amêndoas moídas; ½ lata de Leite Condensado "Moça".

Bata muito bem as gemas, junte as amêndoas e o leite condensado, levando ao fogo brando, sem deixar de mexer. Quando enxergar o fundo da panela, retire para um prato, deixe esfriar, faça bolinhas, passe pelo açúcar cristal e ponha em forminhas de papel frisado.

NOTA — Coloque no centro um dente de cravo e uma colher de açúcar, antes de ir ao fogo.



BEM-CASADOS DE NESCAU

9 150 g de farinha de trigo; 1½ xícaras de "Nescau"; 100 g de manteiga sem sal; 2 gemas; ½ colher (chá) de baunilha; 4 colheres (sopa) rasas de açúcar; 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 1 pitada de sal; ½ colher (chá) de fermento em pó.

Peneire a farinha com o fermento e o sal, sôbre uma mesa ou tábua para fazer massas. Faça uma cova no centro e deite aí o "Nescau", a manteiga, o açúcar peneirado, a baunilha e as gemas. Amasse tudo até conseguir que a massa fique meio durinha mas bem ligada. Abra com o rôlo, numa altura de ½ centímetro, e corte com a bôca de uma xícara das de café. Tabuleiro untado, forno regular. Depois de frias, una cada duas rodelas com o leite condensado, prèviamente levado ao fogo durante uma hora-e-meia, com a lata fechada, numa panela de água fervente ou mesmo na panela de feijão. Se quiser servir êsses bem-casados em mesas de festa, amarre-os, depois de recheados, com fita bem estreita, rosa, azul ou branca.

Balas, Bombons e Docinhos

PETIT-FOURS DE CÔCO

10 125 g de côco ralado; ¼ de lata de Leite Condensado "Moça"; 2 ovos; ½ colher (sopa) de manteiga; 3 colheres (sopa) de açúcar.

Misture o côco e o leite condensado. Bata as claras em neve, junte as gemas, bata mais um pouco e junte aos outros ingredientes, misturando bem. Asse às colheradas em tabuleiro untado. Forno bem quente. Quando os "petit-fours" estiverem durinhos e dourados, retire do fogo, polvilhe com açúcar e deixe esfriar bem, antes de guardar em latas fechadas.

BOMBONS DE NOZES

11 1 xícara de côco ralado; 2 xícaras de açúcar; 1 xícara de nozes moídas; 1 xícara de Leite Condensado "Moça"; 2 colheres (sopa) de "Nescau"; 1 colher (chá) de baunilha; 2 colheres (sopa) de açúcar.

Misture o côco com o açúcar e as nozes moídas. Ligue tudo muito bem com o leite condensado e a baunilha. Faça bolinhas bem consistentes, passando-as pelas duas colheres de açúcar prèviamente misturadas ao "Nescau". Ponha em forminhas de papel frisado.



DOCINHOS CHILENOS

12 3 gemas; 1 clara; 125 g de farinha de trigo; ½ cálice de conhaque ou aguardente; 1 lata de Leite Condensado "Moça"; ½ colher (café) de fermento em pó.

Bata as gemas com a clara, durante 15 minutos. Junte, depois, a farinha peneirada com o fermento em pó, amassando muito bem até que a massa não pegue mais nas mãos. Se fôr preciso, junte mais um pouco de farinha. Depois que a massa não grudar mais, molhe as mãos em conhaque ou aguardente e continue amassando. Faça isso três vêzes, isto é, umedeça as mãos em conhaque ou aguardente e amasse a massa por três vêzes. Depois disso, abra com o rôlo sem deixar a massa muito fina e corte rodelas com a bôca de um copo. Tabuleiro sem untar, forno quente. Quando começarem a dourar e a crescer um pouco no meio, estão prontas. Deixe esfriar e na parte convexa de uma dessas rodelas ponha um pouco de doce-de-leite, cobrindo com outra rodela, no mesmo sentido. O doce-de-leite é feito com o leite condensado que é levado ao fogo na panela de feijão ou de água quente — lata fechada — durante hora-e-meia.

PALITOS DE CÔCO

13 1 pão de fôrma, gelado; 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 100 g de côco ralado.

Corte o pão, sem casca, em tirinhas de um centímetro de espessura, isto é, um centímetro tanto na altura quanto na largura. Passe cada uma dessas tirinhas no leite condensado e no côco ralado. Leve ao forno até que dourem ligeiramente e fiquem bem sêcas.
NOTA — Se quiser, pode substituir o côco por nozes, amêndoas ou amendoins.

FONDANT RÁPIDO

14 ¾ de xícara de açúcar; 3 colheres (sopa) de Leite Condensado "Moça"; ½ colher (chá) de baunilha.

Peneire o açúcar e misture, pouco a pouco, ao leite condensado, juntando a baunilha e batendo sempre. Depois de tudo misturado, continue batendo até obter u'a massa fina. Dê a côr que quiser com as anilinas próprias e empregue para cobrir bolos ou bolachinhas, como as mencionadas para bôlo de Natal e que aparecem mais adiante, neste livrinho, a página 22



CASADINHOS DELICIOSOS

15 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 100 g de farinha de trigo; 50 g de açúcar; 50 g de nozes moídas; 50 g de manteiga; 1 ôvo; 1 colher (chá) de fermento em pó; ½ colher (sopa) de fubá.

Misture a farinha com o açúcar, o fubá, o fermento e as nozes moídas. No meio dessa mistura ponha a manteiga (derretida em banho-maria) e o ôvo inteiro. Ligue os ingredientes ligeiramente com as pontas dos dedos, sem amassar. Faça bolinhas do tamanho de uma noz pequena e asse em tabuleiro sem untar. Devem ficar douradas. Forno regular. Depois de assadas, deixe esfriar essas bolinhas e una cada duas com um pouco de doce-de-leite feito com o leite condensado que foi levado ao fogo na panela de feijão, ou em água quente — com a lata fechada — durante hora-e-meia.
NOTA — Naturalmente, ao assar, as bolinhas de massa se achatam de um lado, o que permite ligá-las, duas a duas, como ficou explicado.



NINHOZINHOS DE LEITE MOÇA

16 ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 1 xícara de água fria; 4 colheres (sopa) de maisena; baunilha; 1 xícara de farinha de trigo; 2 ovos; 2 colheres (sopa) de manteiga; 2 colheres (sopa) de açúcar.

Dissolva o leite condensado e a maisena na água fria e junte a baunilha. Leve ao fogo até engrossar, retire do fogo, junte a clara em neve e reserve. À parte, prepare a massa com a farinha, a manteiga, a gema e o açúcar. Abra-a, então, bem fina, com o rôlo. Forre fôrminhas com essa massa, furando-as no fundo para não estufarem enquanto estiverem assando. Forno regular. Quando a massa estiver dourada, retire do forno, deixe esfriar e recheie com o creme acima, que também já deve estar frio. Enfeite com um pouco de açúcar queimado.



Balas de Leite Condensado

Receita n.º 2 Página n.º 3





Refrescos de Leite Moça

Receita n.º 18 Página n.º 11

17 ½ garrafa de licor de cacau; ½ garrafa de gim sêco; 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 1 lata de Creme de Leite "Nestlé".

COQUETEL LEITE DE TIGRE

Misture bem e sirva gelado em cálices de coquetel (Corresponde a 25 coquetéis)

18 2 colheres (sopa) de Leite Condensado "Moça"; algumas gotas de baunilha; água tipo "seltz", gelada ou clube soda.

REFRÊSCO DE LEITE MOÇA

Bata no liquidificador todos os ingredientes e sirva êste gostoso e nutritivo refrêsco. Na falta do liquidificador, prepare a bebida no próprio copo, batendo bem com uma colher, antes de servir.

NOTA — Esta receita dá só para um copo de refrêsco. Aumenta-se de acôrdo com o número de pessoas.



ROMPON

19 ½ litro de água; ½ lata de Leite Condensado "Moça"; baunilha; 3 cravos da índia; açúcar a gôsto; 2 gemas; 1 copo de aguardente; canela em pó; raspas de casca de limão.

Misture a água, o leite condensado, a baunilha, o cravo, a canela e a casca de limão, e leve ao fogo até ferver. Coe e junte as gemas desmanchadas num pouco de leite mórno. Leve de novo ao fogo, durante uns 3 ou 4 minutos, mexendo com colher de pau, até engrossar. Não deixe ferver. Depois de frio, junte a aguardente.

Bolos, Biscoitos, Bolachas, Etc.

BOLACHAS MARATONA

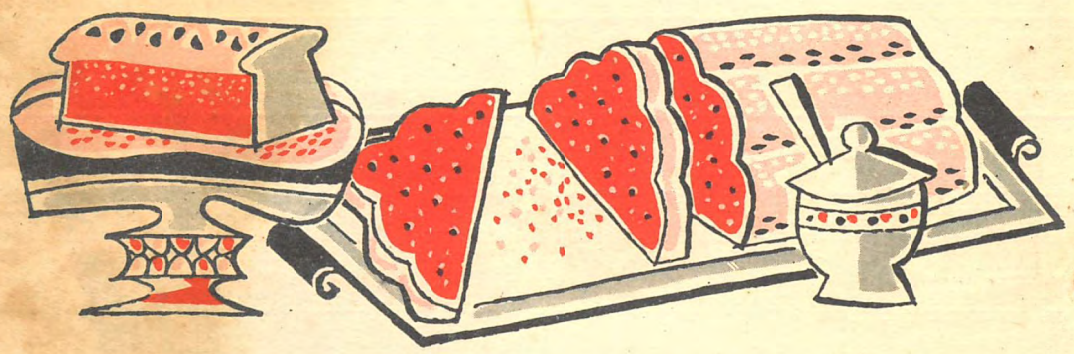
20 ½ xícara de Leite Condensado "Moça"; ½ xícara de nozes moídas; ½ xícara de farinha de rôsca; 1 pitadinha de sal; 1 colher (chá) de canela em pó.

Misture bem o leite condensado, as nozes moídas, a farinha de rôsca, o sal e a canela. Estenda a massa fina em tabuleiros untados e forrados de papel impermeável e leve ao forno brando durante uns 12 minutos. A massa fica marrom, quase da côr de café. Retire do forno e corte as bolachas com os moldes que preferir. (Encontra-se grande variedade de moldes para bolachas em casas de ferragens)

BOLACHINHAS AMERICANAS

21 100 g de farinha de trigo; 2 gemas; ¼ de lata de Leite Condensado "Moça"; ½ vidro de geléia de qualquer fruta (morango, marmelo, goiaba, etc.); 50 g de maisena; 50 g de manteiga; ½ colher (café) de canela em pó; ½ colher (chá) de fermento em pó.

Peneire a farinha com o fermento em pó e a maisena. Ponha numa tábua ou mesa, fazendo uma cova no fundo. Deite aí as gemas, a manteiga derretida, o leite condensado, pouco a pouco, e a canela. Junte tudo cuidadosamente, sem amassar, apenas ligando com as pontas dos dedos. Faça bolinhas do tamanho de nozes, e com a ponta do dedo afunde um pouco o centro de cada bolinha, enchendo êsse orifício com a geléia escolhida. Tabuleiro untado e forno quente, de 10 a 15 minutos.



BISCOITOS DE LEITE

22 100 g de manteiga; 2 ovos; ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 350 g de farinha de trigo; 1 colher (chá) de fermento em pó; 1 colher (café) de baunilha.

Bata a manteiga durante 15 minutos e junte os ovos, um a um, alternando com o leite condensado e a baunilha, mas isso tudo sem parar de bater. Peneire, então, a farinha com o fermento, divida pela metade, e vá juntando uma dessas partes à primeira mistura. Ponha o resto da farinha numa tábua e despeje por cima os outros ingredientes para formar a massa. Abra com o rôlo, deixando 1 centímetro de altura. Corte com moldes próprios para biscoitos. Passe por gema batida e leve ao forno regular durante 15 minutos.

BISCOITOS DE LARANJA

23 250 g de farinha de trigo; 200 g de manteiga; suco de 1 laranja; ½ colher (café) de canela em pó; 2 gemas; ¼ de lata de Leite Condensado "Moça"; ¼ de colher (chá) de bicarbonato; 4 colheres (sopa) rasas de açúcar.

Peneire a farinha com o bicarbonato e faça uma cova no meio. Ponha aí as gemas, a manteiga, o leite condensado e o suco da laranja. Misture tudo suavemente, sem amassar. Abra a massa, deixando-a com ½ centímetro de espessura e corte com a bôca de uma xicara de café. Tabuleiro untado e forno quente, de 5 a 10 minutos. Retire do forno e polvilhe êsses biscoitos com o açúcar e a canela em pó.

SEQUILHO PAULISTANO

24 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 3 gemas; 3 pacotes de maisena (pequenos); 1 colher (sopa) de manteiga.

Misture todos os ingredientes até formar u'a massa homogênea e macia. Enrole essa massa como cordões, cortando-a em pedaços pequenos. Achate êsses pedaços com um garfo. Asse em forno brando, em assadeira polvilhada com farinha de trigo.

BOLINHOS RAINHA

25 150 g de farinha de trigo; 50 g de frutas cristalizadas; 4 colheres (sopa) de Leite Condensado "Moça"; 5 colheres (sopa) de água morna; 8 colheres (sopa) rasas de açúcar; 8 colheres (sopa) de passas sem sementes; 2 ovos; 1 colher (sopa) de fermento em pó; raspas de casca de limão; 2 colheres (sopa) cheias de manteiga.

Bata a manteiga com o açúcar, junte as gemas, bata mais um pouco e adicione a farinha peneirada com o fermento, alternando com o leite condensado diluído na água. Misture tudo, ponha as frutas bem picadinhas, as passas, as raspas de casca de limão e as claras em neve. Despeje em forminhas untadas e leve ao forno regular durante 15 ou 20 minutos.



PANETONE

26 125 g de manteiga; ¼ de lata de Leite Condensado "Moça"; ½ copo de água; 1 colher (sopa) de fermento em pó; 2 xícaras de farinha de trigo; 4 colheres (sopa) rasas de açúcar; 50 g de passas de Corinto; 50 g de nozes picadinhas; 50 g de frutas cristalizadas picadas; 2 ovos; raspas de casca de limão.

Bata a manteiga com o açúcar até que fique espumosa Junte as gemas e vá pondo, aos poucos, a farinha peneirada prèviamente com o fermento em pó, alternando com o leite condensado diluído na água. Depois, adicione as frutas tôdas, inclusive as nozes e as raspas de casca de limão, assim como as claras em neve. Fôrma untada, forno regular, durante 1 hora. Quando a superfície dêsse "panetone" ficar dourada, cubra com um papel e deixe terminar de assar em forno mais brando. Depois de frio, cubra com açúcar. Dura vários dias.

Bolos, Biscoitos, Bolachas, Etc.

BOLACHINHAS PRIMOR

27 250 g de farinha de trigo; 100 g de manteiga; 3 colheres (sopa) de açúcar; 1 colher (sopa) de fermento em pó; 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 1 cálice de conhaque ou aguardente; 50 g de nozes moídas; raspas de casca de limão; 2 ovos; 2 pitadas de sal.

Peneire a farinha com o fermento e o sal. Junte a manteiga, as nozes, as raspas de casca de limão, um ôvo inteiro e o conhaque ou aguardente. Faça u'a massa só com as pontas dos dedos, sem trabalhá-la muito para que não fique pesada. Deixe repousar durante 10 minutos e abra-a não muito grossa. Com os cortadores de bolacha, corte algumas rodelas comuns e outras do mesmo tamanho, com um orifício no centro. Em cada rodela lisa ponha um pouco de doce-de-leite assim preparado: ponha o leite condensado, sem abrir a lata, durante 1 hora ou mais, na panela do feijão ou em água fervente. Passe nas beiradas dessa rodela lisa um pouco de clara de ôvo, sem bater, que servirá para colar a outra rodela, que tem o orifício. Depois de juntas as duas massinhas, pincele com a gema que ficou. Asse essas bolachinhas em tabuleiro ligeiramente untado. Fogo regular.



BOLINHOS DE LEITE MOÇA

28 2 ovos; 50 g de farinha de trigo; 40 g de manteiga; ½ colher (chá) de baunilha; ½ colher (chá) de fermento em pó; ¼ de lata de Leite Condensado "Moça"; ½ vidro de geléia de marmelo.

Bata as claras em neve, depois junte as gemas, uma de cada vez, continuando a bater. Adicione, então, a farinha peneirada com o fermento em pó, em seguida, a manteiga derretida, morna, e, por último, o leite condensado e a baunilha. Em forminhas untadas, ponha a massa até a metade, levando ao forno quente durante 15 ou 20 minutos. Ao desenformar os bolinhos, faça um buraco no meio de cada um e recheie com geléia de marmelo

BÔLO CAPIBARIBE

29 8 ovos; 2 xícaras de manteiga; 4 xícaras de açúcar; 2 colheres (chá) de fermento; ½ colher (chá) de noz-moscada; 1 colher (chá) de baunilha; 1 cálice de Vinho do Pôrto; 2 xícaras de Leite "Ninho"; 200 g de "Nescau".

Bata a manteiga com o açúcar. Bata os ovos separadamente. A seguir, a farinha de trigo, à vontade, e o fermento. Enfim, junte tudo, bata durante uns 40 minutos, coloque numa fôrma untada com manteiga e leve ao forno quente.

30 2 xícaras de açúcar; 1 xícara de castanha do Pará ralada; 1 xícara de farinha de trigo; 1 copo de Leite Condensado "Moça" (dissolvido em água); 4 ovos; 1 xícara de manteiga.

BÔLO MARAJÓ

Bata primeiramente a manteiga, com o açúcar. Junte depois os ovos e bata até unir. Coloque a castanha do Pará e o leite, continuando a bater. Junte, finalmente, a farinha de trigo sem parar de bater. Depois de tudo bem batido, ponha em fôrma untada com manteiga e leve ao forno.

31 4 xícaras de farinha de trigo; 4 ovos; 1 colher de sopa de fermento; 1 colher de sopa de "Nescau", 1 xícara de manteiga; 2 xícaras de açúcar; 1 xícara de leite Ninho.

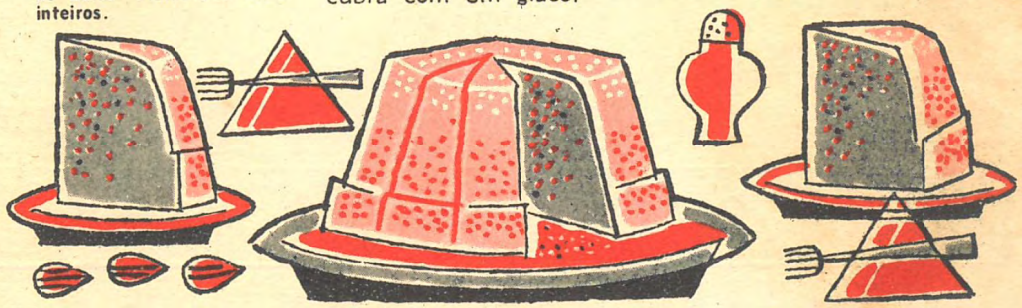
BÔLO BEBERIBE

Bata a manteiga com o açúcar, em ponto de creme, junte as gemas, depois o leite e por último a farinha de trigo peneirada com o fermento e o "Nescau" e depois as claras em neve. Depois de bem misturado, vai ao forno quente em fôrma untada de manteiga.

32 250 g de manteiga; 300 g de açúcar; 250 g de farinha de trigo; 2 colheres (chá) bem cheias, de "Nescafé" diluído em uma xícara de água; 2 colheres (chá) de fermento em pó; 1 xícara de castanhas moídas; 1 xícara de "Nescau" em pó; 3 colheres (sopa) de Leite "Ninho"; 6 ovos inteiros.

BÔLO DE NESCAFÉ

Bata a manteiga com o açúcar, ponha as gemas, uma a uma, em seguida o "Nescafé" frio, aos poucos, mexendo sempre. Adicione a farinha peneirada com o fermento e o "Nescau". Ponha em seguida as castanhas, o leite e por último as claras em neve. Leve ao forno em fôrma untada e polvilhada. Depois de assado e frio, cubra com um glacê.



33 3 ovos; 3 colheres (sopa) de açúcar; 4 colheres (sopa) de farinha de trigo; 1 colher (sopa) de fermento em pó; ¼ de xícara de Leite Condensado "Moça"; manteiga para untar as fôrmas.

BÔLO DE NATAL

Bata as gemas durante 15 minutos, junte o açúcar peneirado e bata por mais 10 minutos, adicione a farinha peneirada com o fermento, alternando com o leite. Se fôr preciso, junte um pouco mais de leite. Ponha, então, as claras em neve e despeje a massa em três fôrmas pequenas, untadas de manteiga. Forno brando.

34 70 g de manteiga; ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 2 ovos; 125 g de farinha de trigo; 1 colher (chá) rasa de fermento em pó; suco de ½ limão; frutas cristalizadas ou passas.

RÔSCA NEVADA

Bata a manteiga, até ficar cremosa. Junte o leite condensado e as gemas, sem deixar de bater. Adicione, então, a farinha, peneirada com o fermento em pó, o suco de limão e, por último, as claras em neve, misturando tudo muito bem. Despeje a massa numa fôrma untada, dessas de buraco no centro. Ponha, então, algumas tirinhas de frutas cristalizadas ou passas dentro da massa e leve a rôsca ao forno quente durante 10 minutos, deixando, depois, em forno moderado por mais 20 minutos. Retire do forno e polvilhe com açúcar.

Bolos, Biscoitos, Bolachas, Etc.

PÃEZINHOS DE NOZES

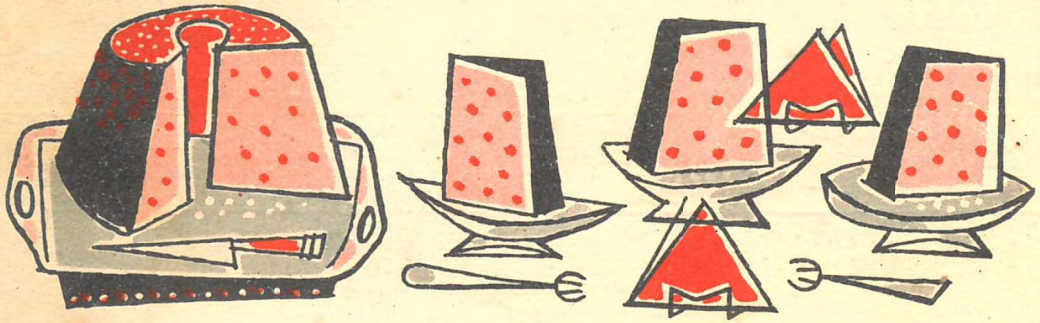
35 250 g de farinha de trigo; 50 g de nozes moídas; 50 g de manteiga; 1 colher (sopa) de fermento em pó; 2 ovos; ¼ de lata de Leite Condensado "Moça"; ½ xícara de água fria.

Bata a manteiga durante 15 minutos, junte os ovos, um a um, e depois a farinha peneirada com o fermento em pó. Dilua o leite condensado em água fria e junte pouco a pouco para conseguir u'a massa não muito mole. Finalmente, adicione as nozes moídas e junte apenas com as pontas dos dedos, sem amassar. Abra com o rôlo, deixando uma espessura de 1 centímetro, e corte os pãezinhos com os moldes que preferir. Asse em tabuleiro untado durante 15 ou 20 minutos. Forno quente.

BÔLO IBIRAPUERA

36 150 g de manteiga; 2 xícaras de açúcar; 1 xícara de leite; 1 xícara de farinha de trigo; 1 xícara de maisena; 2 colheres (sopa) de "Nescau"; 1 colher (chá) de baunilha; 1 colher (chá) de fermento em pó Royal; 6 claras.

Bata, até tomar a consistência de creme, o açúcar e a manteiga. Misture depois o leite, em seguida a farinha de trigo, a maisena e o "Nescau", sempre batendo. Misture, em seguida, as claras batidas em neve, a baunilha e por último o fermento. Forno quente. Fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo ou de rôsca.



BÔLO DE NOZES

37 50 g de manteiga; ¼ de lata de Leite Condensado "Moça"; 50 g de nozes moídas; 2 ovos; 60 g de farinha de trigo; ½ colher (chá) de fermento em pó.

Bata a manteiga durante 20 minutos. Junte as gemas, bata mais um pouco e adicione, depois, o leite condensado, sem deixar de bater. Ponha, então, as nozes, mexendo apenas para misturar. Ponha a farinha, aos poucos, prèviamente peneirada com o fermento e, por último, as claras em neve. Fôrma untada, forno regular, durante 20 ou 25 minutos.

BÔLO ITAMARACÁ

38 ½ xícara de manteiga; ½ xícara de açúcar; 1 ½ xícaras de farinha de trigo; 2 ovos; 1 colher (sopa) de fermento em pó; 1 pitadinha de sal; baunilha; 2 colheres (sopa) de água; 2 colheres (sopa) de Leite Condensado "Moça".

Bata a manteiga com o açúcar, durante 15 minutos. Junte os ovos inteiros, um por um, e a farinha peneirada com o fermento e o sal. Adicione, depois, o leite condensado diluído na água e a baunilha. Fôrma untada, forno brando, durante 70 minutos.

MUFFINS LIGEIROS

39 1 xícara de farinha de trigo; ¼ de lata de Leite Condensado "Moça"; ¼ de xícara de água fria, 1 colher (sopa) de manteiga derretida; 1 ôvo; ½ colher (sopa) de fermento em pó; açúcar, o quanto baste.

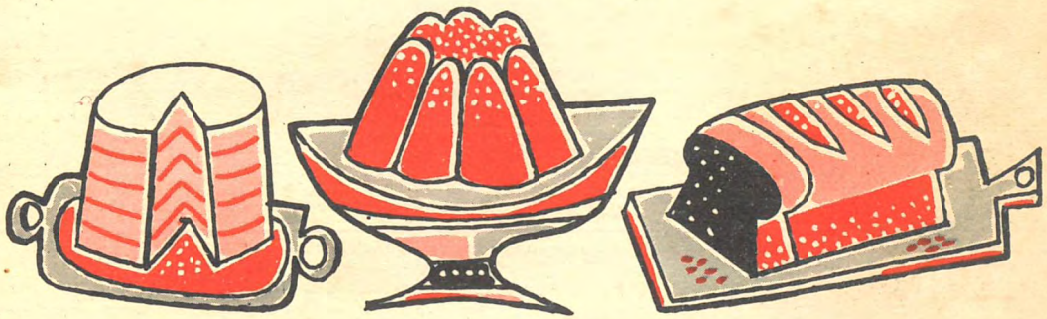
Peneire a farinha com o fermento, juntando a manteiga e o ôvo. Dilua o leite condensado na água e vá juntando, aos poucos, aos outros ingredientes até conseguir u'a massa macia. Ponha em forminhas untadas e leve ao forno regular durante uns 20 a 25 minutos. Sirva, então, êsses "muffins" polvilhados com açúcar.

FRITURAS RUSSAS

40 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 1 ôvo; 2 colheres (sopa) de Creme de Leite "Nestlé"; 1 pitada de sal; farinha de trigo o quanto baste; azeite para fritura.

Dissolva o Creme de Leite "Nestlé" em duas colheres (sopa) de água fria. Junte o leite condensado, o ôvo e o sal. Misture, ligeiramente, e vá juntando a farinha até conseguir u'a massa lisa. Abra a massa bem fina, com um rôlo. Corte em rodelas, com a bôca de um cópo. Recheie cada rodela com um pouco de doce-de-leite, cubra com outra rodela igual de massa, apertando com as pontas de um garfo, como pastéis. Frite em azeite bem quente.

O doce-de-leite é feito com leite condensado que é levado ao fogo na panela de feijão ou de água quente — lata fechada, durante hora-e-meia.



PÃEZINHOS DELICIOSOS

41 1 ôvo; ¼ de lata de Leite Condensado "Moça"; ½ xícara de água.
250 g de farinha de trigo; 1 colher (sopa) de manteiga; 1 pitadinha de sal; 1 colher (chá), cheia, de fermento em pó;

Peneire a farinha com o fermento e o sal e misture à manteiga e ao ôvo. Dilua o leite condensado na água e junte aos outros ingredientes, aos poucos, até conseguir u'a massa leve e macia, feita sem amassar. Corte os pãezinhos não muito grandes, pincele com gema de ôvo e leve ao forno regular durante 20 a 25 minutos.

CREPES

42 100 g de farinha de trigo; 3 colheres (sopa) de Leite Condensado "Moça"; 3 colheres (sopa) de água; 2 colheres (sopa) de açúcar; 2 ovos; 1 colher (sopa) de fermento em pó; raspas de casca de limão; 150 g de manteiga.

Peneire a farinha com o fermento e junte os ovos, o leite condensado, prèviamente dissolvido na água, e as raspas de casca de limão. Misture bem. Deve ficar u'a massa bem leve. Deixe descansar durante meia hora. Frite, depois, às colheradas, na manteiga quente, deixando que os crepes fiquem dourados. Sirva-os quentes, polvilhados com açúcar.

PÃO MACIO

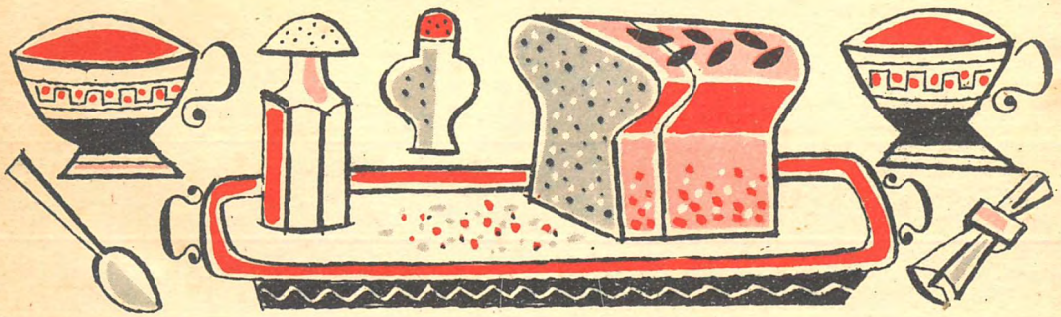
43 1 ½ xícaras de farinha de trigo; ¼ de colher (chá) de sal; 1 colher (sopa) rasa, de fermento em pó; ¼ de lata de Leite Condensado "Moça"; 3 colheres (sopa) de água fria; 2 ovos; ½ xícara de nozes picadas.

Peneire a farinha com o fermento e o sal. Dilua o leite condensado na água fria. Bata os ovos, gemas e claras juntas, misture ao leite condensado e vá pondo aos poucos os ingredientes secos. Finalmente, adicione as nozes, misture bem e despeje numa fôrma untada. Forno brando durante 30 minutos.

ROSQUINHAS MARIA LUZ

44 175 g de farinha de trigo; 1 colher (chá) de fermento em pó; 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina; 1 ôvo; ¼ de lata de Leite Condensado "Moça"; 150 g de manteiga para fritar as rosquinhas; ½ colher (chá) de canela em pó; ½ xícara de açúcar.

Peneire a farinha com o fermento e misture o leite condensado, o ôvo, a colher de manteiga ou margarina. Amasse até ficar u'a massa macia. Abra com o rôlo, deixando-a na altura de ½ centímetro. Corte as rosquinhas com a bôca de um copo e frite em manteiga bem quente. Polvilhe com o açúcar misturado à canela e sirva-as quentes ou frias.

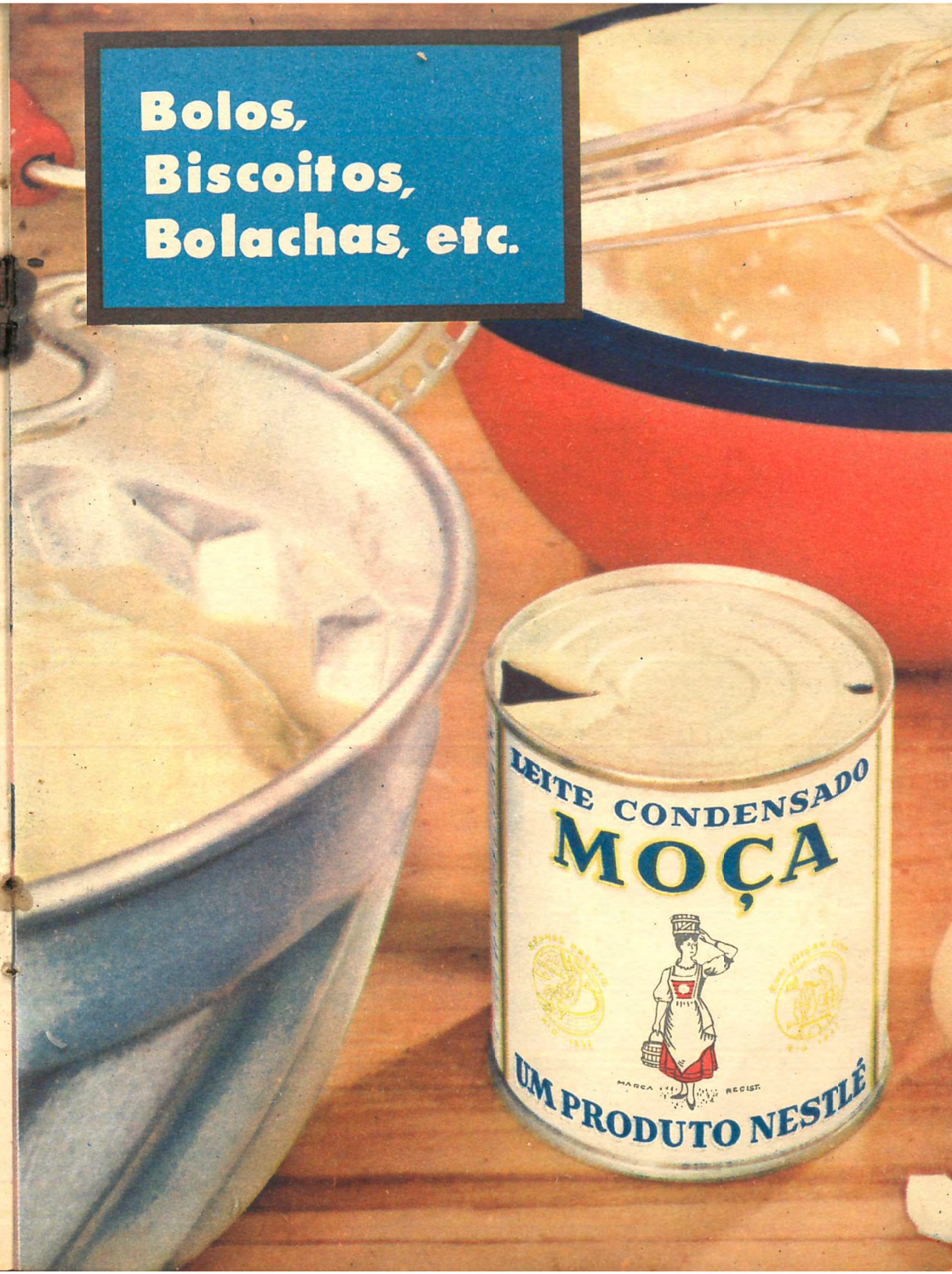


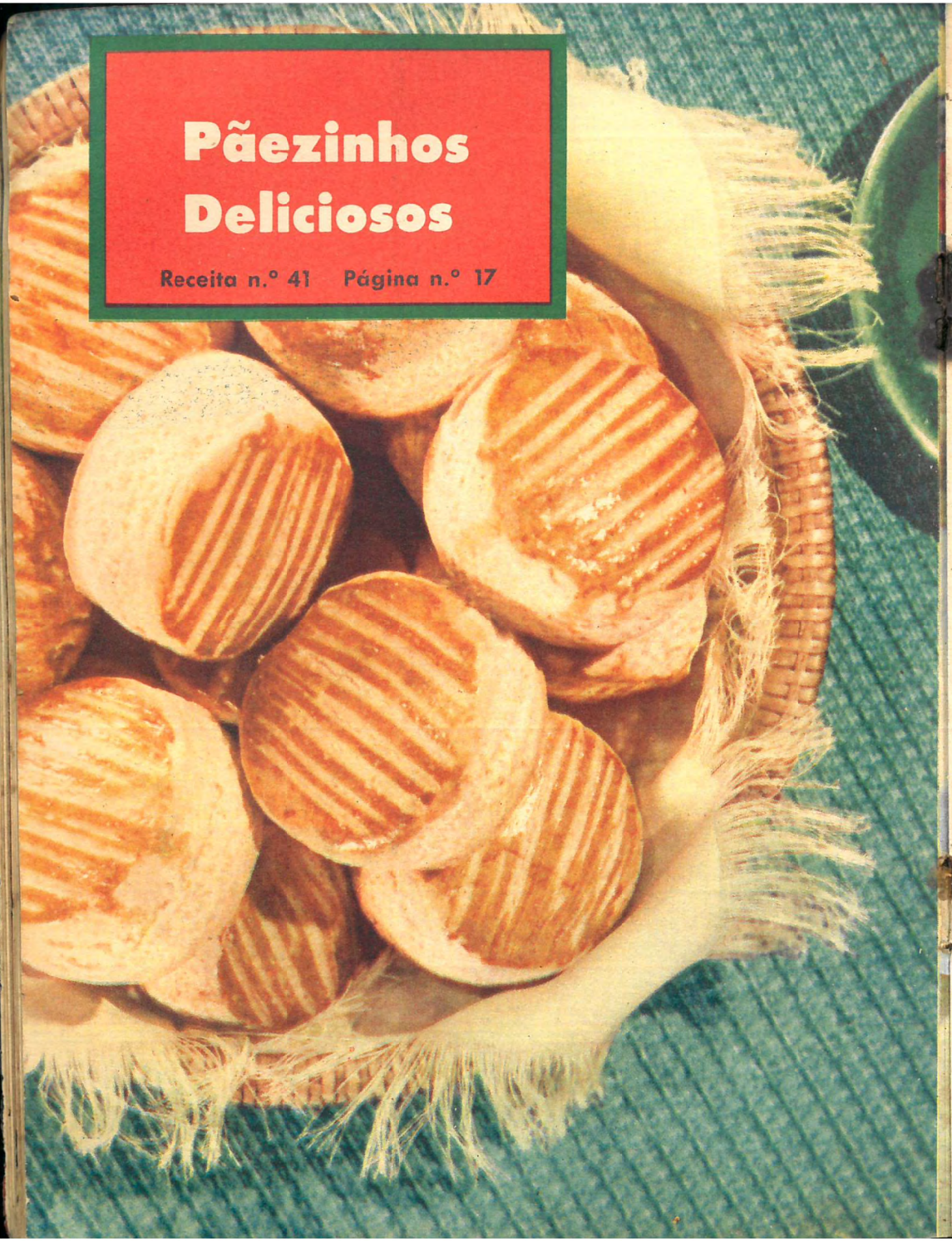
SONHOS DE LEITE MOÇA

45 2 xícaras de Leite Condensado "Moça"; 2 colheres (chá) de manteiga; 2 xícaras de farinha de trigo; 6 ovos; 1 colher (chá) de açúcar; fermento.

Leve ao fogo o leite, o açúcar e a manteiga. Quando ferver, retire do fogo e despeje tudo de uma vez sôbre a farinha peneirada com o fermento. Mexa ràpidamente e volte ao fogo lento durante uns 15 minutos, mexendo sempre. Deixe esfriar por uns 5 minutos, junte os ovos inteiros, um a um, batendo a massa até que fique completamente ligada. Deixe descansar um pouco e depois ponha a massa no saco de enfeitar bôlo, com a boquilha lisa. Em tabuleiro ligeiramente untado, vá pingando os sonhos com, mais ou menos, 10 centímetros de comprimento. Forno quentíssimo, durante os primeiros 5 minutos, depois regular. Quando os sonhos ficam dourados, estão prontos. (Veja receitas para cobertura e recheio dêstes sonhos nas páginas 21 e 22).

Bolos, Biscoitos, Bolachas, etc.





Pãezinhos Deliciosos

Receita n.º 41 Página n.º 17

Coberturas, Glacês e Recheios

46 250 g de manteiga sem sal; 250 g de açúcar; 2 colheres (chá) de "Nescafé"; ½ fôlha de gelatina.

COBERTURA CREME MOKA

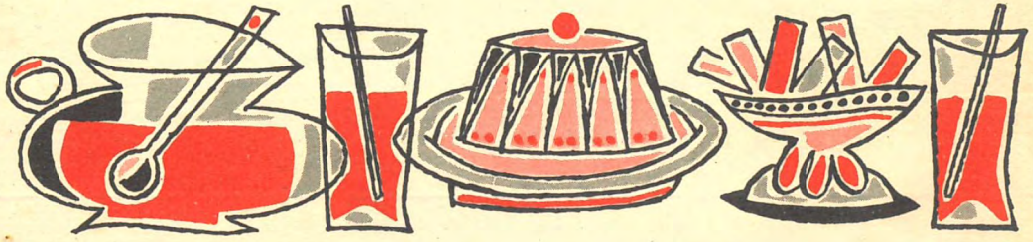
Bata a manteiga durante 15 minutos, junte o açúcar e bata por mais 15 minutos. Junte, então, o "Nescafé" e a gelatina prèviamente dissolvida em pouquíssima água ou mesmo no "Nescafé". Cubra, então, o bôlo, imitando palha de cestinha, usando a bomba de confeitar com a boquilha especial para isso.

47 250 g de frutas sêcas, sortidas; 1 arco feito em massa doce.

DECORAÇÃO PARA BÔLO DE CESTINHA

Para a tampa da cestinha, deixe uma das fôrmas em que foi assado o bôlo ou faça uma fôrma especial, com menos massa, para que fique bem fininha. Ponha as frutas (tais como: cerejas, morangos, etc.) sôbre a torta, cubra com a massa fina do bôlo, para isso preparada (a tampa da cestinha), e decore imitando o tecido da palha de uma cestinha. Ponha a massa assada em arco e enfeite com uma trança de fitas ou de flôres.

NOTA — Parece difícil, à primeira vista, mas o resultado é tão satisfatório que vale a pena tentar êsse bôlo de cestinha de frutas.



48 1 lata de Creme de Leite "Nestlé"; igual quantidade de água fria; 2 colheres (sopa) de maisena; 1 colher (sopa) de farinha de trigo; 1½ colheres (sopa) de açúcar granulado; 1½ colheres (sopa) de "Nescau"; 1 clara de ôvo.

RECHEIO PARA OS SONHOS DE LEITE MOÇA

Misture o creme de leite com a água fria, a farinha de trigo, o açúcar, o "Nescau" e a maisena. Depois de tudo misturado, leve ao fogo até que engrosse. Mexa sem parar com colher de pau. Retire do fogo, junte a clara em neve, misture e, com êsse creme, recheie os "sonhos" usando o saco de enfeitar com a boquilha menor e mais fina.

49

GLACÊ PARA BOLACHINHAS DE PÁSCOA OU NATAL

Junte açúcar a uma ou duas claras sem bater até conseguir u'a massa macia, usando, também, uma colher (sopa) de suco de limão. Bata tudo, durante uns 25 minutos. Divida em três partes e tinja cada uma de côr diferente, empregando, para isso, anilinas próprias para doces. Pinte, então, as bolachinhas e amarre cada uma com uma fitinha que ajudará a fixar o glacê até êste secar.

Coberturas, Glacês e Recheios

GLACÊ PARA O BÔLO DE NATAL

50 2 claras em neve; 100 g de açúcar; anilina rosa.

Misture as claras com o açúcar, depois de bem batidas. Bata novamente, depois de adicionar a anilina. (O glacê deverá ficar côr-de-rosa claro). Empregue para cobrir o Bôlo de Natal, enfeitando, depois, com um Papai Noel rodeado de brinquedos de celulóide.
NOTA — Êste bôlo serve para festas de aniversários de crianças, próximas do Natal.

RECHEIO PARA TORTAS

51 1 xícara de Leite Condensado "Moça"; 1 colher (sopa) de suco de laranja; 1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja; 2 xícaras de açúcar.

Misture o leite condensado com o suco e as raspas de laranja, juntando o açúcar aos poucos, e batendo até ficar uma pasta cremosa. Esquente um pouco o bôlo, depois de cortá-lo frio, antes de empregar êsse recheio.

CREME DE NESCAFÉ

52 250 g de açúcar; 250 g de manteiga; 4 gemas; 2 colheres (sopa) de "Nescafé"; 1 lata de Creme de Leite "Nestlé".

Bata o açúcar e a manteiga, junte as gemas sem parar de bater. Acrescente o "Nescafé" e bata bem até ficar em ponto de creme. Com êste creme cubra o bôlo, a torta, etc. Em seguida bata o creme de leite (de preferência gelado), com 2 colheres (sopa) de açúcar e uma colherinha das de chá de "Nescafé" e confeite a gôsto, pondo por cima nozes picadas.



COBERTURA PARA OS SONHOS DE LEITE MOÇA

53 ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 1 colher (sopa) de manteiga; 3 ou 4 colheres (sopa) de "Nescau".

Misture tudo e leve ao fogo em banho-maria até engrossar. Empregue êsse glacê para cobrir a parte de cima dos "sonhos"

RECHEIO PARA BÔLO DE CESTINHA

54 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 1 vidro de geléia de damasco.

Cozinhe a lata de leite condensado, sem abrir, numa panela com água fervente (ou na panela de feijão) durante uma hora. Empregue depois, usando uma camada dêsse doce-de-leite e outra camada de geléia de damasco.

Cremes e Pudins

CREME CARIOCA

55 1 ½ copos de água misturados a 1 xícara de Leite Condensado "Moça"; 1 xícara de açúcar; 1 colher (sopa) de manteiga; 4 gemas; 1 colher (sopa) de maisena; 4 colheres (sopa) de "Milo"; ¼ de litro de Creme de Leite "Nestlé" (batido); 1 colher (café) de essência de baunilha; biscoitos champanha.

Dissolva no leite a maisena e o "Milo". Junte os outros ingredientes, menos a baunilha e o creme de leite. Leve ao fogo até engrossar. Retire do fogo e junte a baunilha e o creme de leite. Quando estiver môrno, ponha em taças. Sirva bem gelado com os biscoitos.

CREME DUQUESA

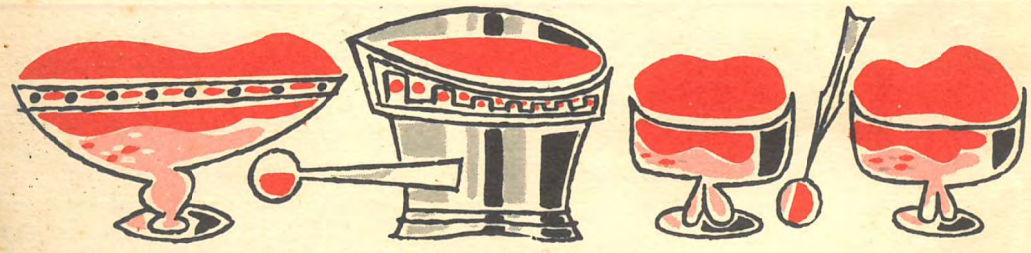
56 ¼ de lata de Leite Condensado "Moça"; 2 ovos; 1 ¼ colheres (sopa) de farinha de trigo; 1 xícara (chá) bem cheia de compota de goiaba; 12 biscoitos de maisena ou araruta; 1 ½ colheres (sopa) de "Nescau"; ½ xícara de água morna; 3 colheres (sopa) de açúcar.

Desmanche a farinha de trigo no leite condensado, junte a água morna e leve ao fogo até engrossar. Junte, em seguida, as gemas batidas, retire do fogo e adicione o "Nescau". Bata as claras em neve. Corte as goiabas em compota em fatias fininhas. Numa fôrma de cristal, ponha uma camada de biscoitos, uma camada de creme de "Nescau", outra de compota de goiaba e cubra tudo com as claras batidas, às quais tenha juntado o açúcar. Enfeite êsse suspiro com tirinhas de compota de goiaba ou de qualquer fruta cristalizada.

CREME DE ABACAXI

57 1 lata de doce de abacaxi; 2 latas de Creme de Leite "Nestlé"; 5 colheres (sopa) de água misturadas a 2 colheres (sopa) de Leite Condensado "Moça"; 1 xícara de calda de compota de abacaxi; 1 colher (sopa) de gelatina em pó; açúcar.

Corte o abacaxi em pequenos pedaços e polvilhe com açúcar. Misture o leite com o creme de leite, juntando a calda, onde tenha sido dissolvida a gelatina. Ponha, então, o abacaxi picado e leve ao refrigerador em fôrma molhada.
Depois de congelado, desenforme antes de servir.



CREME DE BATATAS

58 1 lata de Leite Condensado "Moça"; ½ quilo de batatas inglêsas, das amarelas.

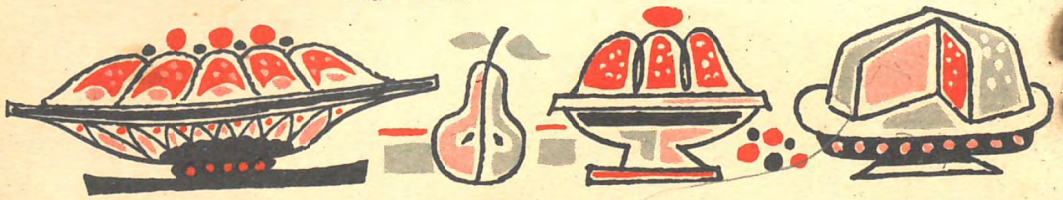
Cozinhe as batatas, descasque-as e passe por peneira. Ponha, então, numa panela, junte o leite condensado e bata muito bem até que fique u'a massa bem ligada. Faça isso sôbre fogo brando deixando por alguns minutos ao fogo, sempre mexendo e batendo, para que os ingredientes se misturem melhor. Se êsse creme ficar muito sêco, junte um pouco mais de leite condensado. Sirva em taças, cobrindo com glacê de suspiro cru, mas muito bem batido ou, querendo, com um pouco de Creme de Leite Nestlé.

Cremes e Pudins

PUDIM DE LEITE MOÇA

59 1 lata de Leite Condensado "Moça"; igual quantidade de Leite "Ninho" dissolvido; 4 ovos.

Junte o leite condensado ao Leite "Ninho" e aos ovos (gemas e claras). Bata bem e coloque tudo numa fôrma untada com açúcar queimado e leve-o ao fogo, em banho-maria, durante 50 minutos mais ou menos, tendo o cuidado para que a água ao ferver não penetre na fôrma.



CREME DE LEITE MOÇA

60 ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 1 xícara de água quente; 3 gotas de baunilha; 3 ovos; 4 colheres (sopa) de açúcar.

Dissolva o leite condensado na água quente, junte a baunilha e leve ao fogo. Bata as gemas e junte ao leite môrno. Despeje a mistura numa fôrma forrada com açúcar queimado e leve ao forno em banho-maria. Depois de pronto o creme, retire do fogo, deixe esfriar, desenforme num prato que possa ir ao forno e à mesa e cubra com um suspiro feito com as 3 claras em neve e o açúcar. Leve de novo ao forno quase frio só para assar o suspiro. Sirva de preferência gelado.

CREME DE NESCAU

61 6 ovos; 2 xícaras de água morna; baunilha; 4 colheres (sopa) de açúcar; ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 1 colher (sopa) bem cheia de "Nescau".

Desmanche o leite condensado na água morna, assim como o "Nescau". Junte a baunilha e leve ao fogo até ligar tudo muito bem. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e passe por peneira. Bata os ovos — claras e gemas juntas — e adicione à primeira mistura. Queime as 4 colheres de açúcar, empregando-as para untar uma fôrma. Despeje aí o creme, levando ao fogo em banho-maria. Só desenforme depois de frio e só leve ao refrigerador depois de desenformado.

PUDIM DE MAÇÃS

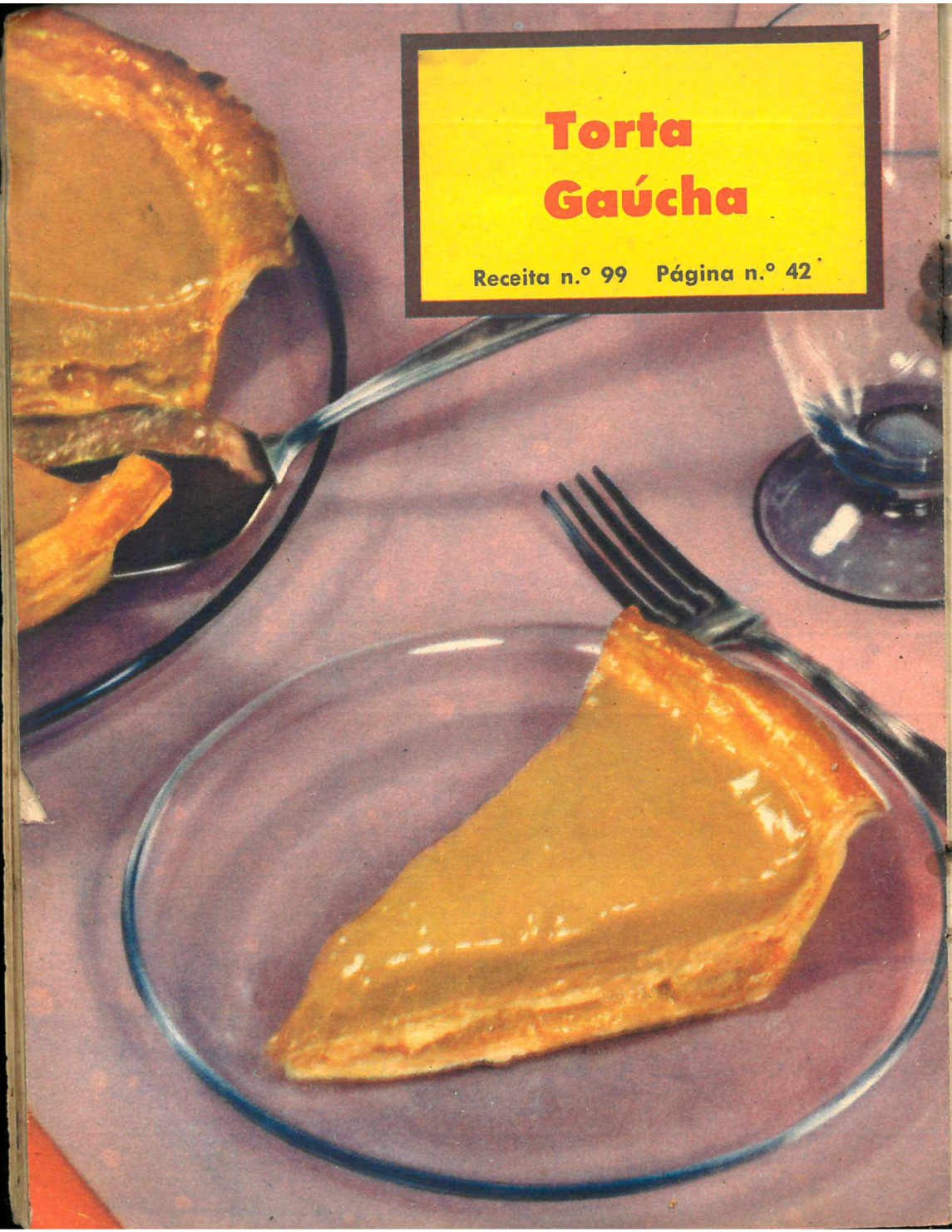
62 ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 15 biscoitos de maisena ou araruta; 2 maçãs; ¼ de xícara de água; 1 ôvo; 1 gema; 2 colheres (sopa) de açúcar; ½ colher (sopa) de manteiga; 1 colher (sopa) rasa de maisena; ½ xícara (chá) de Leite Condensado "Moça" (já diluído em água); baunilha.

Unte uma fôrma com a manteiga e forre o fundo e os lados com os biscoitos. Descasque as maçãs, corte em fatias bem finas e ponha-as sôbre os biscoitos, enchendo a fôrma. Se tiver sobrado biscoitos, pique-os miúdos e ponha por cima das maçãs. Desmanche o leite condensado na água e junte o ôvo inteiro. Misture e despeje sôbre a mistura de maçãs, levando o pudim ao fogo em banho-maria durante uns 50 minutos. Depois de frio, desenforme e cubra com um creme de baunilha feito assim: leve ao fogo a meia xícara de leite misturado à gema, à maisena, ao açúcar, e à baunilha. Quando engrossar, deixe esfriar e empregue.

Pudim de Leite Moça

Receita n.º 59 Página n.º 24





Torta Gaúcha

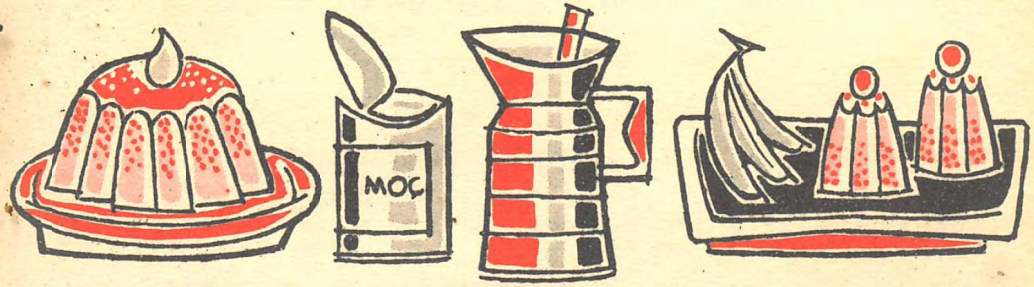
Receita n.º 99 Página n.º 42

Cremes e Pudins

63 ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 1 xícara de água; ½ xícara de farinha de rôsca; 3 bananas d'água (nanicas); 1 colher (sopa) rasa de manteiga; 2 gemas; 1 clara.

PUDIM DE BANANA

Dilua o leite condensado na água e junte a farinha de rôsca e a manteiga, misturando tudo muito bem. Adicione as gemas e a clara, batidas juntas e, por último, as bananas cortadas em rodelas fininhas. Despeje numa fôrma untada e leve ao forno regular, até que o pudim fique assado.



64 100 g de farinha de trigo; 50 g de manteiga; raspas de casca de limão; 1 ¼ de latas de Leite Condensado "Moça"; ½ xícara de água fria; 1 ôvo; 2 colheres (sopa) de maisena, 1 vidro (dos médios) de cerejas em calda; ½ colher (chá) de fermento em pó.

PUDIM DE CEREJAS

Peneire a farinha com o fermento e junte a manteiga e as raspas de casca de limão. Adicione o ôvo, prèviamente batido, e, por último, a lata inteira de leite condensado diluído na água fria. Misture tudo e ponha numa fôrma untada, dessas próprias para pudim, que ficam completamente fechadas. Cubra com um papel impermeável, amarrando bem as sobras do papel em redor da bôca da fôrma. Ponha, depois, a tampa e leve ao banho-maria durante, mais ou menos, hora-e-meia. Depois de frio, desenforme o pudim e cubra com o seguinte creme: dissolva a maisena na calda das cerejas e junte ¼ da lata do leite condensado que sobrou. Leve ao fogo e deixe até engrossar. Retire do fogo, despeje ainda quente por cima do pudim, fazendo, então, com as cerejas, uma espécie de cercadura. Sirva quente, pois esta é uma deliciosa sobremesa de inverno.

65 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 25 g de passas de Corinto; 1 copo de água morna; 2 ovos; 25 g de frutas cristalizadas; 2 colheres (sopa) de sêmola.

PUDIM DE SÊMOLA

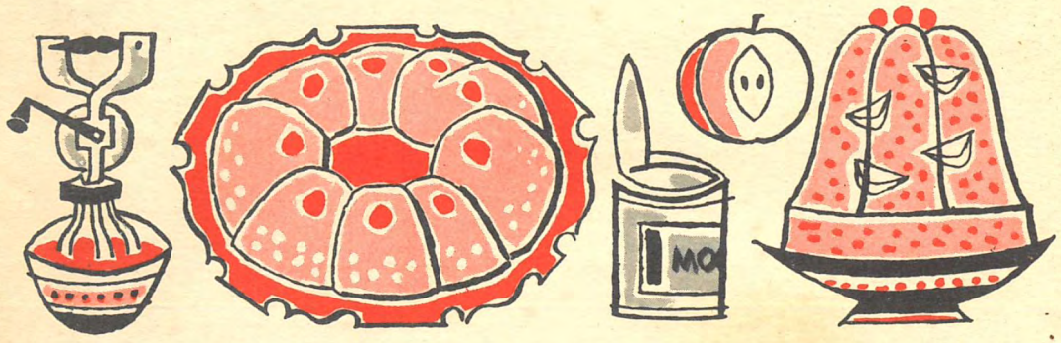
Dilua a metade do leite condensado na água morna e leve ao fogo. Quando ferver, vá deixando cair do alto, aos poucos, a sêmola, mexendo sem parar, com colher de madeira. Quando engrossar, junte as gemas batidas e deixe durante mais uns minutos no fogo, para que cozinhem as gemas. Adicione, então, as claras em neve, misturadas às passas e às frutas cristalizadas, cortadas bem miudinhas. Ponha num tabuleirozinho molhado em água fria. Depois de frio, desenforme êste pudim, corte em quadrinhos e cubra com a outra metade da lata de leite condensado, misturado com um pouco de mel.

Cremes e Pudins

CREME PARA TOUCINHOS DO CÉU

66 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 1 colher (sopa) bem cheia de maisena; gôtas de anilina vegetal, côr-de-rosa; 1 copo de água.

Desmanche o leite condensado na água, junte a maisena, prèviamente dissolvida num pouco da mesma água, e leve ao fogo até engrossar. Junte, então, a anilina rosa, só o suficiente para conseguir um rosa bem pálido. Empregue êsse creme para contornar os "toucinhos do céu"



PUDIM DE MEL

67 2 latas de Leite Condensado "Moça"; 1 xícara das de café, de leite "Ninho"; 1 colher bem cheia de manteiga; 1 colher bem cheia de mel; 2 colheres de "Nescau", que deve ser dissolvido em um pouco de água quente; 4 gemas passadas na peneira.

Leve o leite condensado juntamente com o Leite "Ninho" ao fogo, para esquentar um pouco. Mexa sempre para não agarrar no fundo da panela. Tire, então, do fogo e junte os outros ingredientes, deixando esfriar um pouco para juntar as gemas, a fim de que as mesmas não cozinhem. Leve ao forno, em banho-maria, em fôrma untada com manteiga. Depois de pronto o pudim, cubra com chocolate granulado, deixe esfriar e leve ao refrigerador. (Receita normal para 10 pessoas).

Sobremesas Diversas

DOCE-DE-LEITE E NOZES

68 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 30 nozes; 2 ovos.

Descasque e moa as nozes. Ponha a lata de leite condensado, ainda sem abrir, durante hora-e-meia, numa panela com água fervente. Deixe esfriar, abra-a dos dois lados, retire o doce e misture as nozes moídas. Bata as gemas e junte a essa mistura. Bata as claras em neve, adicionando-as também. Misture tudo e leve ao fogo durante 3 minutos, sem deixar de mexer. Sirva, depois, como sobremesa.



COROAZINHAS DE LEITE MOÇA

69 6 gemas; 8 fôlhas de gelatina; 250 g de açúcar; 1 colher (café) de baunilha; 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 1 lata de pêssegos em calda; 4 claras.

Bata, ligeiramente, as gemas e junte o leite condensado e a calda da compota de pêssegos. Ponha a gelatina de môlho em um pouco de água fria, durante uns 15 minutos e depois acabe de dissolvê-la em ½ xícara de água fervente, juntando-a à primeira mistura e batendo tudo junto durante alguns minutos. Despeje, então, em forminhas, dessas que têm uma espécie de canudo no meio, que deixa o doce, depois de pronto, com uma coroa, tendo o cuidado de molhá-las antes. Depois de frio o doce, leve ao refrigerador para congelar. Para retirar as coroazinhas das fôrmas, passe o fundo das mesmas por água morna, desenformando-as em pratinhos de cristal. No orifício que forma a coroazinha ponha ½ pêssego com um pouco de calda. Enfeite com um suspiro feito com uma clara batida em neve, à qual tenha juntado o açúcar antes peneirado.

BAVAROISE DE NESCAU

70 2 claras; ¼ de lata de Leite Condensado "Moça"; 3 colheres (sopa) de água fria; 4 fôlhas de gelatina branca; 2 gemas; "Nescau".

Prepare ½ xícara de "Nescau" bem forte e reserve. Umedeça a gelatina num pouco de água fria, deixando por uns 15 minutos. Bata as gemas, juntando ao leite condensado diluído na água fria. Leve essa mistura ao fogo, em banho-maria, sem parar de mexer, até que tome consistência. Retire do fogo, deixe esfriar, junte a gelatina e o "Nescau", assim como as claras em neve. Misture tudo e despeje numa fôrma molhada em água fria, levando ao refrigerador.

Sobremesas Diversas

CHARLOTTE DE FRUTAS

71 ½ laranja (suco e casca ralada); 1 ôvo; ½ copo de água; 1 lata de Leite Condensado "Moça"; suco de ½ limão; 50 g de frutas cristalizadas; 2 dúzias de biscoitos champanha; 2 colheres (sopa) farinha de trigo; 1 metro de fita de côr.

Dissolva o leite condensado em água fria e junte a farinha. Leve ao fogo até engrossar. Retire do fogo, junte o ôvo inteiro e leve novamente ao fogo, mexendo sempre. Não deixe ferver. Ponha então, fora do fogo, o suco de laranja e o de limão, coados, e as raspas de casca de laranja. Adicione as frutas sortidas, picadas bem fininhas e deixe a mistura esfriar bem. Unte uma fôrma redonda com manteiga, forrando o fundo e os lados com os biscoitos. Ponha, então, uma camada do creme, uma camada dos biscoitos, outra do creme, outra dos biscoitos, terminando com creme. Leve ao refrigerador durante duas horas. Desenforme em um prato de cristal e amarre o contôrno da "charlotte" com a fita, da côr que quiser.

ARROZ-DOCE À MONTMORENCY

72 100 g de arroz; 1 vidro de cerejas em compota; ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 2 bananas d'água (nanicas); baunilha; 2 ovos.

Lave bem o arroz e dê-lhe uma fervura até os grãos começarem a crescer. Escorra a água, junte o leite condensado, dissolvido em 2 xícaras de água quente, e deixe tudo no fogo até o arroz cozinhar bem. Junte, então, os ovos batidos juntos — claras e gemas — e a baunilha, e deixe esfriar. Despeje êsse arroz em taças de cristal, enfeitando com as cerejas e pondo fatiazinhas finas de banana enterradas no arroz, entre uma e outra cereja. Molhe com a calda das cerejas e sirva, de preferência, gelado êste Arroz-Doce à Montmorency.



73

DOCE-DE-LEITE MOÇA

Retire o rótulo e lave muito bem uma lata de Leite Condensado "Moça". Sem abrir a lata, coloque-a na panela de feijão ao levar êste ao fogo. Quando o feijão estiver cozido, retire a lata, abra-a dos dois lados e estará pronto o doce. Além de ser uma excelente sobremesa, ainda se presta muito para rechear bolos e tortas. Naturalmente sugerimos que se cozinhe o leite condensado na panela de feijão para economizar combustível mas pode também ser levado ao fogo numa panela com água fervente, deixando durante uma hora ou um pouco mais.

GELATINA TRICOLOR

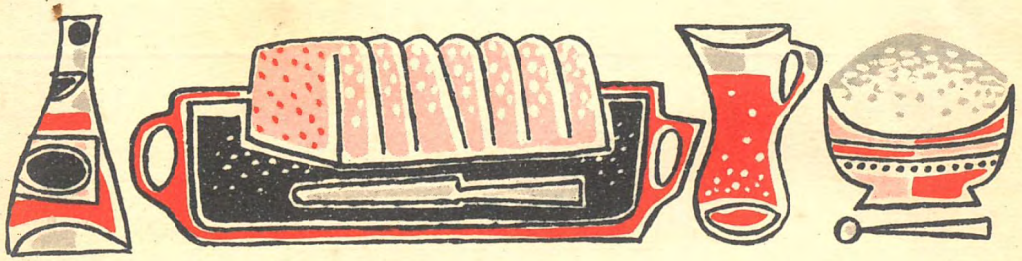
74 1 ½ latas de Leite Condensado "Moça". 1 ½ xícaras de água morna; essência de baunilha; anilina vegetal, verde e vermelha; 1 colher (sopa) de "Nescau;" 10 fôlhas de gelatina branca.

Misture o leite condensado, a água e a baunilha, levando ao fogo. Pouco antes de ferver, junte a gelatina, que deve ter ficado por uns 15 minutos antes num pouco de água morna. Depois que a gelatina se dissolver completamente, coe tôda a mistura por um guardanapo molhado. Divida, então, a receita em três partes iguais. Dê a uma das partes um tom de verde pálido, usando muito pouca anilina verde. Na segunda parte, ponha um pouco de anilina vermelha só para conseguir um rosa pálido e, na terceira parte, o "Nescau" dissolvido em pouquíssima água, para que fique marrom. Molhe uma fôrma em água fria e ponha aí uma das partes, levando ao refrigerador até tomar consistência. Coloque, por cima, a outra parte e leve de novo ao refrigerador, procedendo da mesma forma com a terceira côr. Deixe, então, durante algumas horas ou, se possível, de um dia para outro, no refrigerador. Desenforme passando o fundo da fôrma por um pouco de água morna para que a gelatina saia inteira, sem quebrar.

MERENGUE DE LARANJA

75 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 3 laranjas (suco e polpa); 3 ovos; 5 colheres (sopa) de açúcar.

Misture o leite condensado com o suco e a polpa das laranjas, e junte as gemas bem batidas. Despeje numa fôrma untada, cubra com as claras batidas em neve e misturadas ao açúcar, e leve ao forno até que o suspiro doure.



ARROZ-DOCE À VIENENSE

76 ¾ de lata de Leite Condensado "Moça"; igual quantidade de água; 4 colheres (sopa) de arroz; 2 colheres (sopa) de manteiga; 1 gema; 2 claras; casca de meio limão ralada; 1 maçã grande; 1 colher (sopa) de açúcar; 1 colher (sopa) de farinha de rôsca.

Leve ao fogo brando o arroz, em 1 ½ copos de água, até amolecer. Retire a água, junte o Leite "Moça" dissolvido em água quente e leve ao fogo durante 10 minutos. Bata a manteiga com o açúcar até formar bôlhas, junte a gema e as cascas de limão. Junte êste creme ao arroz, que já deve estar frio, e, por fim, as claras em neve, misturando tudo muito bem. Unte a fôrma, polvilhe com a farinha de rôsca e ponha uma camada de maçã cortada em fatias finas. Despeje por cima a mistura de arroz e leve ao forno por 40 minutos

Sobremesas Diversas

PAVÉ DE LEITE MOÇA

77 ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 20 biscoitos de maisena ou araruta; 1 ¼ de xícaras de nozes moídas; água, se precisar; baunilha.

Moa os biscoitos e as nozes juntos. Misture, depois, o leite condensado, amassando até conseguir que a massa se despegue das mãos. Se ficar muito sêca, junte mais um pouco de leite condensado diluído num pouco de água fria. Amasse um pouco, dê a forma de um rôlo e corte em rodas bem finas. Querendo, pode colocar a massa numa fôrma untada de manteiga, deixando algumas horas antes de desenformar. E' um pavé muito gostoso e fácil de fazer.



ILHAS BRANCAS

78 2 colheres (sopa) de passas sem sementes, de preferência de Corinto; ½ xícara de Leite Condensado "Moça"; 2 ovos; 3 colheres (sopa) rasas de açúcar; 1 copo de água morna; ½ colher (sopa) de maisena; ½ colher (chá) de baunilha.

Dissolva o leite condensado na água morna, junte a baunilha e leve ao fogo até ferver. Bata as claras em neve, junte o açúcar e bata mais um pouco. Ponha, depois, às colheradas, dentro do leite fervente, deixando durante um minuto. Vá, então, retirando as "ilhas" e arrumando-as numa travessa; à parte, bata as gemas com a maisena e adicione ao leite que ficou no fogo, mas só depois de retiradas tôdas as "ilhas". Mexa sem parar até engrossar junte as passas e despeje sôbre as "ilhazinhas", na travessa onde estas já estão arrumadas.

OVOS NEVADOS

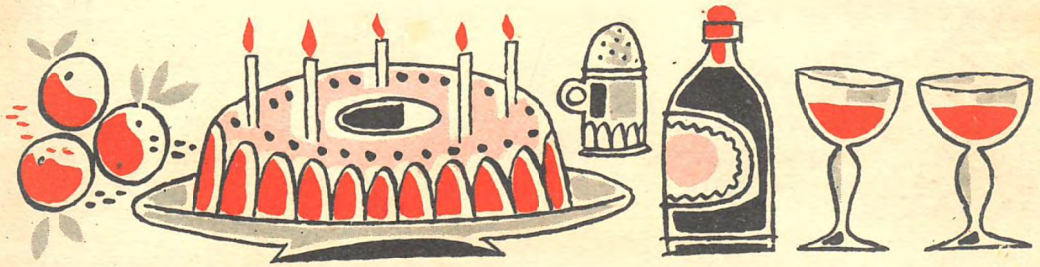
79 ¾ de lata de Leite Condensado "Moça"; 1 ½ copos de água; 3 ovos; ½ colher (café) de farinha de trigo; canela em pó; ¼ de colher (café) de baunilha.

Dissolva o leite condensado e a farinha na água. Junte a baunilha e leve ao fogo até engrossar. A êsse leite quente, vá juntando, às colheradas, as claras muito bem batidas em neve. Com o auxílio de uma colher, vá molhando as claras com êsse leite fervente, para que fiquem bem cozidas. Retire-as, em seguida, com uma escumadeira e arrume-as numa travessa. Bata as gemas, ligeiramente, misture ao leite quente – mas não fervente – e volte ao fogo até engrossar um pouco. Despeje, então, sôbre as claras. Polvilhe com canela em pó. Sirva os ovos nevados de preferência gelados.

FOLHADO DE LEITE MOÇA

80 4 ovos; 175 g de farinha de trigo; ½ colher (sopa) de aguardente; 100 g de nozes ou amêndoas moídas; 1 lata de Leite Condensado "Moça".

Bata duas gemas, junte, depois, dois ovos inteiros, a farinha e a aguardente, até formar u'a massa bem macia. Abra com o rôlo a massa bem fininha. Deve dar umas 15 fôlhas. Fure-as com um garfo e leve ao forno regular. À parte, na panela de feijão ou de água quente, cozinhe a lata de leite condensado, sem abrir, durante hora-e-meia. Empregue o doce-de-leite para rechear o folhado, unindo as fôlhas entre si. Reserve um pouco para misturar com as nozes ou amêndoas. Êsse doce será empregado para cobrir o folhado, depois de recheado.



SOBREMESA MÁGICA DE LEITE MOÇA

81 1 lata de Leite Condensado "Moça"; ¼ de lata de Creme de Leite "Nestlé" e algumas nozes.

Sem abrir a lata, ponha o leite condensado dentro de uma panela com bastante água fervente ou mesmo dentro do caldeirão de feijão. Deixe, aproximadamente, durante duas horas, tendo o cuidado de verificar sempre se a lata está bem mergulhada n'água. Passado êsse tempo, retire a lata do fogo e deixe esfriar. Abra dos dois lados e retire o doce-de-leite completamente moldado pela própria lata. Corte em rodelas e sirva cada rodela num pratinho, enfeitada com um montinho de creme chantilly, enfeitado por uma noz.

NOTA — Para obter o creme chantilly, basta bater a quantidade de creme de leite indicada acima, juntando 1 colher (sopa) de açúcar e umas gotinhas de baunilha.

SOUFFLÉ DE MAÇÃS

82 2 maçãs grandes; 2 ovos; ¼ de lata de Leite Condensado "Moça"; ½ xícara de água fria; 1 ½ colheres (sopa) de farinha de trigo; manteiga para untar a fôrma; 1 ½ colheres (sopa) de açúcar.

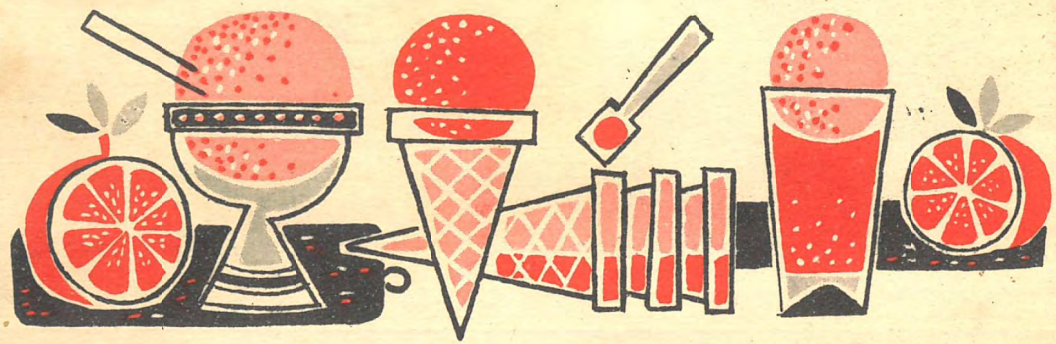
Dissolva o leite condensado em água fria, junte a farinha de trigo e as gemas, batendo muito bem. Leve, depois, essa mistura ao fogo até que engrosse. Adicione as maçãs raladas, misture e despeje numa fôrma untada. Bata as claras em neve, junte o açúcar, bata mais um pouco e ponha por cima da primeira mistura. Leve ao forno quase frio, só até dourar o suspiro.

Sorvetes

TACINHAS DE LEITE MOÇA

83 ½ lata de Leite Condensado "Moça"; suco de meio limão, grande; ¾ de xícara de biscoitos de maisena ou araruta, picadinhos; 2 ovos; ½ lata de Creme de Leite "Nestlé"; 4 colheres (sopa) de nozes moídas; 2 colheres (sopa) rasas de açúcar.

Ponha numa batedeira elétrica, ou mesmo manual, o leite condensado e o suco de limão, batendo bem. Coloque aí os ovos inteiros, continuando a bater. Adicione, então, os biscoitos bem picadinhos, misture bem e ponha essa mistura em taças até mais ou menos a metade. Bata o creme de leite com o açúcar e empregue para acabar de encher as taças, polvilhando com as nozes moídas. Sirva, de preferência, geladas estas tacinhas de Leite Moça.



SORVETE AMERICANO

84 ½ litro d'água; ½ lata de Creme de Leite "Nestlé"; 100 g de açúcar; 20 g de maisena; baunilha; ½ lata de Leite Condensado "Moça"

Ferva o leite condensado diluído na água e misture ao açúcar, à maisena e à baunilha. (E' claro que a maisena deve ser antes desmanchada num pouco de água). Quando engrossar, retire do fogo e junte o creme de leite. Deixe esfriar e leve ao congelador.

SORVETE DE BAUNILHA

85 ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 1 ½ xícaras de água morna; ¼ de colher (chá) de vanilina (baunilha em pó); 1 lata de Creme de Leite "Nestlé"; 2 colheres (sopa) de açúcar.

Misture o leite condensado com a água morna e a vanilina e deixe esfriar. Bata o creme de leite com o açúcar e junte à primeira mistura. Leve, depois, ao congelador.

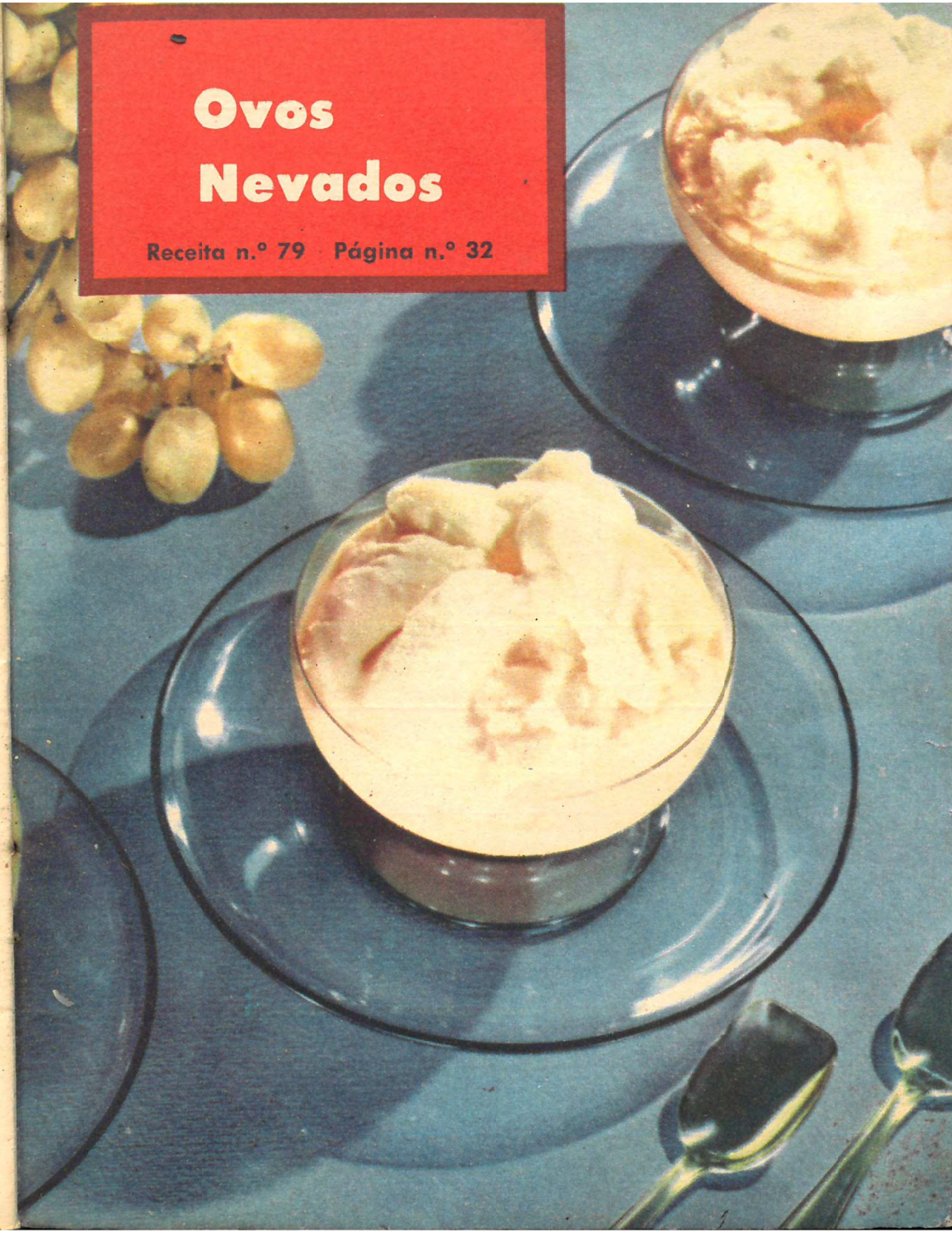
SORVETE DE CÔCO

86 ½ litro de água; ½ lata de Creme de Leite "Nestlé"; 1 xícara (chá) de côco ralado; 1 xícara de açúcar granulado; 3 fôlhas de gelatina branca; ½ lata de Leite Condensado "Moça"; baunilha.

Dilua o leite condensado na água, junte o côco, a baunilha e o açúcar. Ponha a gelatina, que deve ter ficado durante uns 15 minutos num pouco de água fria, sendo depois dissolvida num pouco de leite quente. Quando começar a esfriar, coe e junte o creme de leite ligeiramente batido. Deixe esfriar completamente e leve ao refrigerador. Se quiser mais acentuado ainda o gôsto do côco, não coe a mistura.

Ovos Nevados

Receita n.º 79 Página n.º 32





Sorvete de Leite Moça

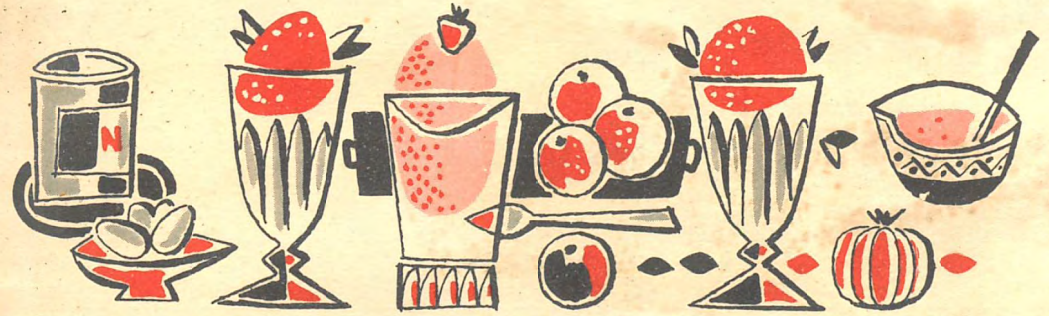
Receita n.º 88 Página n.º 37

Sorvetes

87 ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 1 lata de leite cheia de água morna; 1 ôvo; baunilha; ½ colher (sopa) de maisena; ½ lata de Creme de Leite "Nestlé".

SORVETE NAPOLITANO

Desmanche o leite condensado na água morna e leve ao fogo até esquentar bem. Bata a gema e misture com a maisena. Ponha a baunilha e vá juntando aos poucos o leite condensado já preparado como ficou dito acima. Leve ao fogo, sem deixar ferver. Deixe esfriar, leve ao refrigerador e quando começar a congelar, junte o creme de leite ligeiramente batido, voltando ao congelador para terminar a congelação.



88 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 2 garrafas de guaraná.

SORVETE DE LEITE MOÇA

Junte o leite condensado ao guaraná, bata bem e leve ao congelador. Depois de 30 minutos, bata novamente e leve, outra vez, ao congelador.

89 1 ôvo; ½ lata de Leite Condensado "Moça"; ½ colher (chá) de baunilha; ½ lata de Creme de Leite "Nestlé".

SORVETE DE CREME FINÍSSIMO

Bata bem a gema, junte o leite condensado diluído na água e a baunilha. Leve para congelar. Bata a clara em neve, ponha o sal e junte à primeira mistura, depois de congelada. Adicione, também, o creme de leite batido e leve de novo ao refrigerador para completar o congelamento do sorvete. Enfeite com pêssegos em compota.

90 ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 1 xícara de suco de laranja; 1 lata de Creme de Leite "Nestlé"; ¼ de colher (sopa) de raspas de casca de laranja; açúcar o quanto baste; 1 xícara de água.

SORVETE DE LARANJA

Misture o leite condensado com o suco e as raspas de casca de laranja e a água, e leve ao refrigerador. Quando estiver congelado, bata o creme de leite até ficar consistente (Cuidado! Não bata demais, para não virar manteiga...) e junte à primeira mistura. Bata tudo junto um pouco e volte ao congelador.

NOTA — Aproveite esta receita para fazer com outros sucos de fruta, como tangerina, abacaxi, caju, etc. É um sorvete finíssimo.

Sorvetes



SORVETE SUPERFINO

91 ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 1 xícara de água quente· 1 colher (sopa) de açúcar; 1 clara em neve; ½ colher (chá) de baunilha; 1 lata de Creme de Leite "Nestlé".

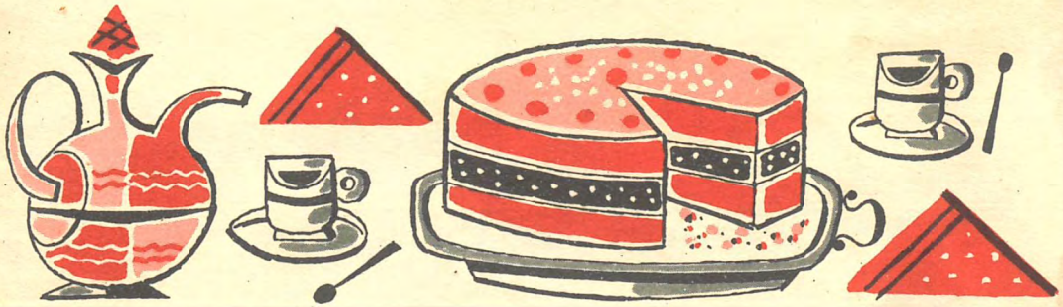
Dilua o leite condensado na água, leve ao fogo para misturar bem, deixe esfriar e junte a baunilha. Misture o açúcar à clara em neve e junte ao creme de leite, ligeiramente batido. Vá despejando, então, aos poucos, o leite condensado preparado como ficou explicado, sôbre a mistura de creme de leite, batendo sem parar. Leve, depois, ao congelador. E' um sorvete finíssimo e delicioso.

Tortas

TORTA DE NESCAU

92 60 g de açúcar; 60 g de manteiga; 125 g de farinha de trigo; 30 g de "Nescau"; 3 ovos; 1 colher (chá) de fermento em pó; 2 claras em neve; 75 g de açúcar granulado; 1 lata de Leite Condensado Moça; 60 g de nozes descascadas.

Bata a manteiga com o açúcar até que fique bem clara. Junte as gemas, uma a uma, continuando a bater. Adicione o "Nescau", antes dissolvido num pouco de água quente. Misture bem e junte a farinha peneirada com o fermento e, por fim, três claras em neve. Asse em fôrmas do tipo de latas de goiabada, prèviamente untadas. Forno regular. Desenforme e recheie essa torta com o leite condensado, levado antes ao fogo, durante hora-e-meia, na panela de feijão ou de água quente, misturando êsse doce-de-leite às nozes moídas, antes de empregar. Com o açúcar granulado, faça uma calda em ponto de fio. Junte essa calda às duas claras em neve, batendo mais um pouco até conseguir um glacê consistente. Depois de bater bem até a calda esfriar, adicione 2 colheres (sopa) de açúcar, misture e empregue para cobrir a torta.



TORTA DE CREME

93 ½ lata de Leite Condensado "Moça"; ½ xícara de água quente; 1 ½ colheres (sopa) de maisena; 2 gemas; baunilha; ½ colher (chá) de fermento em pó; 1 pitada de sal; 4 colheres (sopa) de açúcar; 250 g de farinha de trigo.

Dissolva o leite condensado na água quente, junte a baunilha, a maisena, prèviamente dissolvida num pouquinho de água fria, 1 gema, misture bem e leve ao fogo até engrossar. Faça u'a massa com a farinha de trigo, o sal, o fermento em pó, a outra gema, e um pouquinho de leite condensado dissolvido num pouco d'água fria. Abra com o rôlo e forre com essa massa uma fôrma untada. Fure o fundo com as pontas de um garfo e leve ao forno até que a massa fique assada. (Forno quase forte). Despeje, então, nessa fôrma de massa, depois de fria, o creme que já deve estar preparado e frio e cubra com um suspiro feito com as claras em neve e 4 colheres (sopa) de açúcar, voltando ao forno até que doure o merengue.

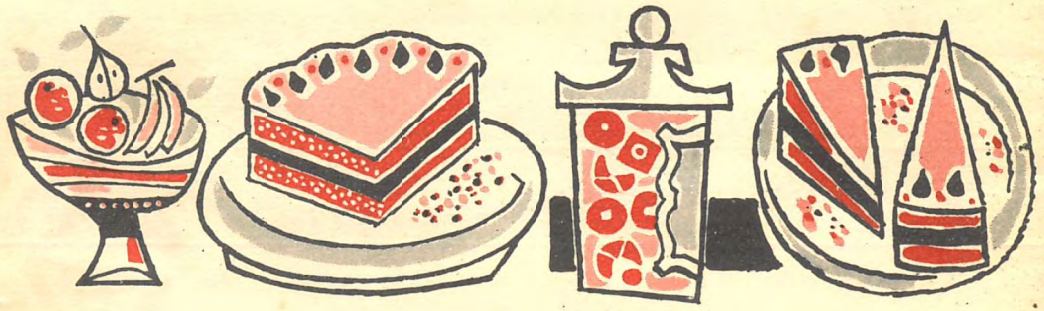
NOTA — Se quiser preparar o creme com "Nescau", basta juntar 4 colheres (sopa) de "Nescau" antes de levar o creme ao fogo. Será, então, uma torta de "Nescau".

Tortas

TORTA DE MAÇÃS

94 5 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo; 1 colher (cheia) de açúcar; 2 colheres (cheias) de manteiga; 1 maçã grande; 1 colher (chá) de baunilha; 2 ovos; ½ colher (chá) de fermento em pó; ½ lata de Leite Condensado "Moça"; ¾ de xícara de água morna; raspas de casca de limão; ½ colher (chá) de canela em pó.

Bata 1 colher de manteiga com o açúcar e junte um ôvo inteiro, batido. Peneire 3 colheres de farinha com o fermento e vá juntando aos poucos, alternando com a farinha umas duas colheres (sopa) de leite condensado diluído na água. (Dilua todo o leite condensado em tôda a água e vá empregando conforme a receita). Ponha a massa numa fôrma untada, cubra-a com maçã cortada em fatias bem fininhas, polvilhe com a canela e, se quiser, com um pouco de açúcar. Cubra, então, com um creme feito assim: desmanche as 2 colheres restantes da farinha no leite condensado já diluído na água que sobrou. Junte as raspas da casca de limão, a outra colher (sopa) de manteiga e a gema, levando ao fogo até engrossar. Adicione a baunilha e a clara em neve. Despeje sôbre a maçã e leve ao forno regular, durante 30 minutos.



TORTA DE MAÇÃ COBERTA

95 50 g de manteiga; 2 gemas; ¼ de lata de Leite Condensado "Moça"; 100 g de farinha de trigo; ½ colher (sopa) de fermento em pó; 2 maçãs grandes; 1 colher (sopa) de açúcar; canela em pó.

Bata a manteiga durante 15 minutos, junte as gemas e o leite condensado, e bata durante mais 5 minutos. Adicione, então, a farinha peneirada com o fermento. Não amasse, apenas junte levemente com as pontas dos dedos. Abra a massa com ½ centímetro de espessura e forre uma fôrma rasa, untada. Descasque e corte as maçãs em fatias finas e ponha sôbre a massa. Polvilhe com açúcar e canela em pó. Cubra com outra camada de massa, juntando bem as bordas. Querendo, ajeite as bordas da torta, com o auxílio da ponta de um garfo e leve ao forno até dourar. Polvilhe, então, com açúcar, logo que sair do forno. Sirva frio.

NOTA — Querendo, substitua as maçãs por pêssegos, peras, morangos, amoras ou damascos.

TORTA NOVELTY

96 ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 150 g de côco ralado; ½ colher (sopa) de fermento em pó; 50 g de manteiga; 50 g de açúcar; 50 g de farinha de trigo; 2 ovos.

Bata a manteiga com o açúcar e junte as gemas. Adicione a farinha antes peneirada com o fermento em pó e, por último, as claras em neve. Forno brando, fôrma untada. Depois de assada, deixe esfriar a massa e recheie com u'a mistura feita de côco ralado e leite condensado. Com essa mistura cubra a torta, polvilhando, também, com côco ralado.

TORTA DE NOZES

97 2 ovos; ½ lata de Leite Condensado "Moça"; 50 g de manteiga; ½ colher (chá) bem cheia de fermento em pó; 100 g de nozes moídas; baunilha; 100 g de farinha de trigo.

Bata os ovos, claras e gemas, durante uns 15 minutos. Junte o leite condensado e a manteiga e continue batendo. Junte a farinha, prèviamente peneirada com o fermento, as nozes moídas e a baunilha. Misture suavemente com colher de pau e despeje numa fôrma untada. Forno quente durante 10 minutos e depois mais 20 minutos de forno moderado. Sirva polvilhada com açúcar.



TORTINHAS DE AMOR

98 150 g de farinha de trigo; 50 g de manteiga; ½ colher (sopa) de açúcar; 1 lata de Leite Condensado "Moça"; 2 gemas; 3 colheres (chá) de leite; ½ cálice de conhaque.

Peneire a farinha com o açúcar e junte a manteiga mexendo com as pontas dos dedos até ficar como uma farofa. Adicione, depois, as gemas, o leite e o conhaque. Junte tudo com as pontas dos dedos, sem amassar, apenas o suficiente para ligar. Abra a massa bem fina com o rôlo, corte em rodelas pequenas e asse em tabuleiro untado e polvilhado de farinha. Forno bem quente. Depois de frias, una cada duas com o leite condensado prèviamente cozido em lata fechada, durante 1 hora, em água fervente ou na panela do feijão. Polvilhe com bastante açúcar.

NOTA — Se quiser fazer um tipo de queijadinha, forre com essa massa forminhas untadas, recheie com creme comum de maisena e gemas, e asse depois de recheadas.

Tortas

TORTA GAÚCHA

99 **100 g de manteiga; 100 g de farinha de trigo; 100 g de açúcar; 2 ovos; 1 lata de Leite Condensado "Moça"; ½ vidro de geléia de pêssegos; 1 colher (chá) de fermento em pó.**

Bata a manteiga com o açúcar. Junte as gemas e depois as claras em neve. Adicione, então, a farinha de trigo peneirada com o fermento. Despeje em fôrmas untadas, rasas, para que a massa fique fininha. Forno brando. Depois de assadas, ligue as fôrmas, untando uma camada com a geléia de pêssegos e a outra com o doce-de-leite feito com o leite condensado, prèviamente levado ao fogo durante hora-e-meia, na panela de feijão ou de água quente.



TORTA DE NESCAFÉ

100 **500 g de biscoitos Maria; 250 g de açúcar; 250 g de manteiga; ½ litro de leite preparado com leite em pó NINHO; 6 gemas; 1 colher (sopa) de NESCAFÉ; 1 lata de Creme de Leite "Nestlé"**

Bata juntos as gemas, o açúcar e manteiga. Acrescente, depois, o leite e o NESCAFÉ diluído em um pouco d'água. Arrume as camadas de biscoitos em uma fôrma, recobrindo-as com a massa preparada do modo acima. Bata, separadamente, uma lata de Creme de Leite Nestlé com uma colher de açúcar e cubra a torta. Enfeite com passas, ameixas ou frutas sêcas.

Conversões de pesos em medidas

AÇÚCAR

40 g — 4 colheres
50 g — 5 colheres
70 g — 7 colheres
75 g — 7½ colheres
100 g — 10 colheres
115 g — 11½ colheres
125 g — 12½ colheres
250 g — 25 colheres
1 xícara — 150 g ou 15 colheres

ÁGUA

70 g — 4 colheres
1 xícara — 250 g ou 15 colheres

AMÊNDOAS MOÍDAS

70 g — 10 colheres
125 g — 19 colheres
200 g — 28 colheres

ARROZ

100 g — 6 colheres

CÔCO RALADO

50 g — 5 colheres
125 g — 12½ colheres
300 g — 30 colheres

FARINHA DE TRIGO

50 g — 6 colheres
60 g — 7 colheres
75 g — 9 colheres

Conversões de pesos em medidas

100 g — 12 colheres
115 g — 14 colheres
125 g — 15 colheres
150 g — 18 colheres
175 g — 21 colheres
250 g — 30 colheres
1 xícara — 120 g ou 15 colheres

MAISENA

20 g — 2½ colheres
50 g — 6 colheres

MANTEIGA

40 g — 2 colheres
50 g — 2½ colheres
60 g — 3 colheres
70 g — 3½ colheres
75 g — 4 colheres
115 g — 6 colheres
125 g — 6½ colheres
150 g — 7½ colheres
200 g — 10 colheres
250 g — 12½ colheres

NOZES MOÍDAS

25 g — 4 colheres
50 g — 8 colheres
100 g — 16 colheres
300 g — 48 colheres

PASSAS

25 g — 1½ colheres
50 g — 3 colheres

As colheres são de sopa e rasas. Encha a colher com o ingrediente a ser medido e nivele com uma faca.

NESCAU quente ou frio... é gostoso, é sadio!



Veja o que Nescau tem de bom: leite, açúcar, farinha de cereais maltados e cacau. A qualquer hora, Nescau é a mais poderosa fonte de alimento nutritivo que você pode encontrar.

NESCAU quente ou frio... é gostoso, é sadio!

COMPANHIA INDUSTRIAL E COMERCIAL
BRASILEIRA DE PRODUTOS ALIMENTARES



GRÁFICOS BLOCH S. A. - RIO - SÃO PAULO