livro de receitas Toddy



SAÚDE
CONTEÚDO PARA
TODDY
O ALIMENTO MAIS NATURAL
ENERGIA
36 COPOS
MARCA REGISTRADA
TODDY DO BRASIL S.A.
RIO DE JANEIRO

BLOCH S. A. - RIO

Caramba
Tarzan
Jaboguru

Bilhete

Nos longos anos de contacto com ouvintes e leitoras, acostumámo-nos a transmitir todas as nossas experiências culinárias, através do Rádio, da Imprensa e do Livro. Essa obrigação impõe-se mais uma vez, com relação a um produto já bastante conhecido em vários países: Toddy.

Há muito que grandes e pequenos apreciam Toddy, frio ou quente. Agora, resolvemos experimentar Toddy na cozinha, em docinhos, bombons, pudins, cremes, sorvetes, bolos, biscoitos, glacés, tortas, etc. O resultado foi surpreendente! Muito mais fino que o chocolate e muito mais nutritivo — contendo cálcio, ferro e fósforo, vitaminas, sais minerais e proteínas — Toddy dá ainda um sabor especial às receitas tornando-as realmente diferentes.

Nossas experiências resultam nêste Livro de Receitas Toddy, que ajudará as donas de casa na conquista de novos sucessos à mesa.

Sinceramente,

HELENA B. SANGIRARDI

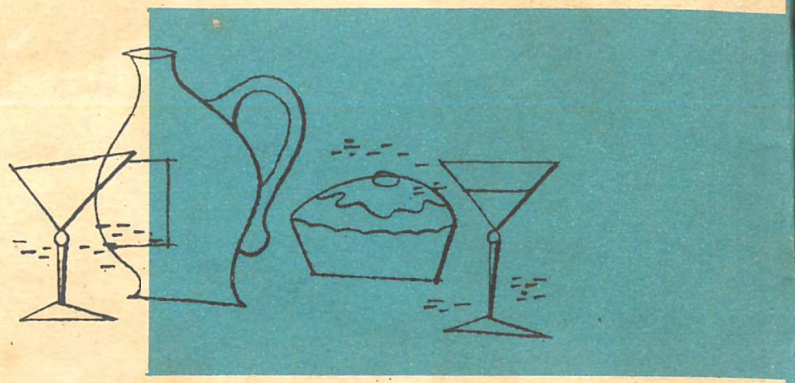
Índice

	Pág.
Balas, Bombons e Docinhos	3
Bebidas Toddy	11
Bolos, biscoitos, etc.	16
Coberturas, Glacês, Recheios e Molhos Doces	27
Cremes e Pudins	33
Sobremesas Diversas	40
Sorvetes Toddy	49
Tortas Toddy	53





balas bombons e docinhos



BALAS DE AMENDOIM

250 grs. de amendoins torrados e moídos — 250 grs. de Toddy — 250 grs. de açúcar — 1 colher (café) de baunilha.

Misture tudo muito bem e amasse até ligar. Depois de bem ligado, faça as balas, passe por açúcar e embrulhe em papel.

BALAS DE AMENDOIM E MEL

½ quilo de amendoins torrados e moídos — 8 colheres (sopa) de Toddy — 4 colheres (sopa) de mel — 2 colheres (sopa) de água — açúcar a gôsto.

Misture todos os ingredientes e amasse até ficar na consistência de enrolar. Corte em seguida as balas, do tamanho que quiser e passe em açúcar fino. Enrole-as em papel impermeável.

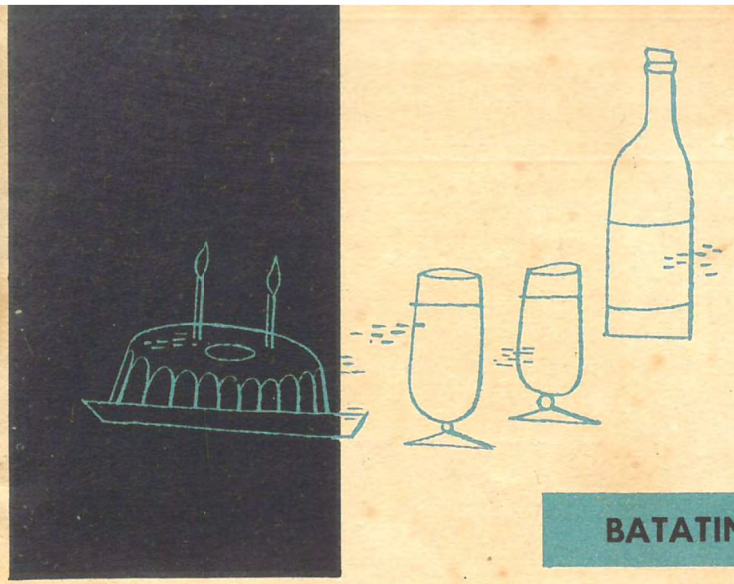
BALAS TODDY

1 copo de leite — ½ copo de açúcar refinado — 5 colheres (sopa) de Toddy — 1 colher (sopa) de mel — 1 colher (chá) suco de limão.

Misture todos os ingredientes menos o limão e leve ao fogo, até obter o ponto de bala dura. Junte, então, o suco de limão e despeje a mistura sôbre uma pedra mármore ou um prato, untado com manteiga sem sal.

Quando a massa estiver morna, corte as balas com tesoura.

Embrulhe em papel apropriado.



BATATINHAS TODDY

2 xícaras (chá) de Toddy — 3 colheres (sopa) de leite — 1 colher (chá) de maizena — 2 gemas — 6 colheres (sopa) de açúcar — 5 colheres (sopa) de manteiga — mais um pouco de Toddy.

Dissolva a maizena num pouquinho de leite, junte o leite restante. Misture as duas xícaras de Toddy ao leite. Bata as gemas com o açúcar, como se fôsse fazer gemada. Derreta a manteiga, junte à mistura de Toddy e leve ao fogo para engrossar bem. Retire do fogo e vá juntando, aos poucos, as gemas batidas, mexendo sempre. Despeje num prato e guarde para o dia seguinte.

Faça bolinhas pequenas, como batatinhas irregulares, passe no Toddy restante e deixe secar em lugar fresco, ou leve ao refrigerador para endurecer.

BOLA DE CRISTAL

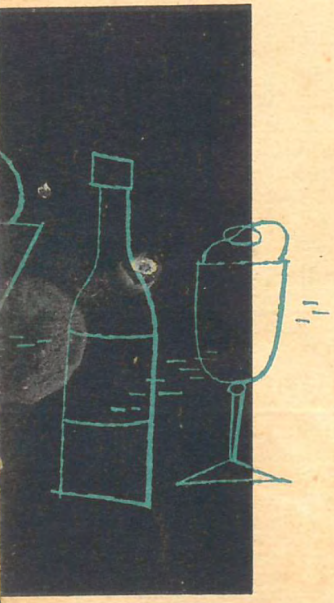
1 côco ralado — açúcar o quanto baste — 2 gemas bem batidas — 6 colheres (sopa) de Toddy — 1 pires (chá) raso de nozes moídas — uma calda de açúcar em ponto de fio grosso.

Faça uma cocada com o côco ralado e o açúcar suficiente. Junte as gemas batidas, o Toddy e volte ao fogo até enxergar o fundo da panela. Retire então do fogo. No dia seguinte, faça bolas e passe pela calda grossa, retirando em seguida e pondo sôbre o mármore untado. Para isso, poderá espetá-las, uma a uma, num palito ou num espetinho qualquer. Depois de frias, arrume em caixinhas de papel frisado.

BOMBONS DE NOZES E AMÊNDOAS

1 colher (café) de essência de baunilha — 2 claras — ½ pires (chá) de nozes moídas — ½ pires (chá) de amêndoas — mais ou menos 12 colheres (sopa) de açúcar — 4 tabletes de manteiga de cacau — 10 colheres (sopa) de Toddy.

Coloque numa tigela as claras (sem bater), a essência de baunilha, as nozes e as amêndoas e vá juntando açúcar até conseguir o ponto de enrolar. Ponha a massa sôbre um mármore polvilhado com açúcar e corte os bombons com um cortador. Deixe secar bem.

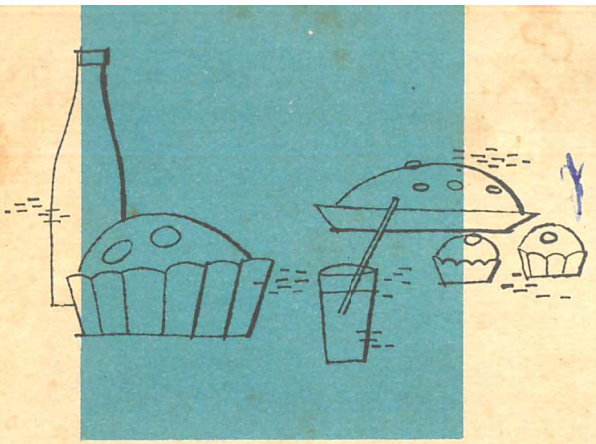


Ponha em banho-maria a manteiga de cacau. Quando estiver bem derretida, adicione o Toddy, deixando-o derreter e misturar bem. Tire, então do fogo. Passe as bolinhas nesse mingau e coloque-as, para secar, numa assadeira forrada de papel untado de manteiga. Deixe secar bem, embrulhe em papel estanhado ou arrume em forminhas de papel. (Para mergulhar as bolinhas no banho de manteiga de cacau, espete um palito em cada uma).

BOMBONS TODDY

1 gema — ¼ de xícara (chá) de açúcar — 2 colheres (sopa) de farinha de trigo — 1 copo de leite — 1 pitada de sal — 250 grs. de Toddy — nozes.

Misture a gema com o açúcar, a farinha de trigo, o leite, o sal e cozinhe em fogo brando até engrossar. Tire do fogo e deixe esfriar. Dissolva o Toddy em um pouquinho de leite, junte-o à mistura de ovo e despeje em mármore untado. Faça pequenas bolas e aperte metade de uma noz de cada lado.



CAJUZINHOS TODDY

1 xícara (chá) de amêndoas sem casca, ligeiramente torradas e moídas — 125 grs. de palitos franceses — ½ xícara (chá) de açúcar — 6 colheres (sopa) de Toddy — 3 colheres (sopa) de leite — 1 colher (sopa) de rum ou licor — amendoim torrado, sem casca.

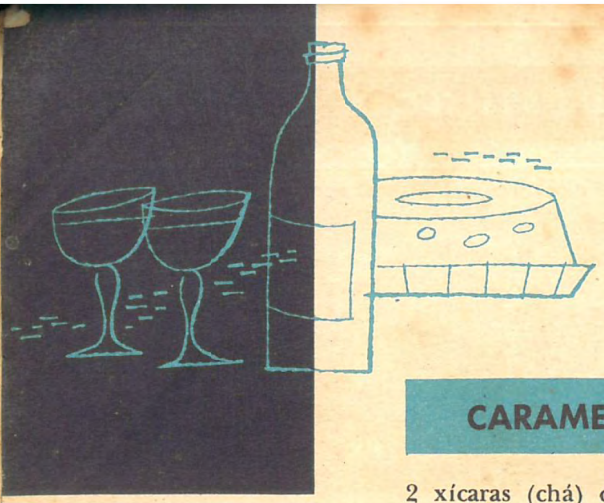
Faça uma pasta com os biscoitos, o açúcar, o Toddy, o leite e o licor ou rum. Junte as amêndoas, ligue tudo muito bem e faça os cajuzinhos. Espete meio amendoim na ponta mais larga, para fingir a castanha. Passe em um pouco de Toddy e deixe secar.

Sirva em forminhas de papel

CAMAFEUS

½ quilo de açúcar — 1 colherinha (café) de canela em pó — 6 colheres (sopa) de Toddy — ½ quilo de nozes moídas — 16 gemas.

Com o açúcar faça uma calda grossa. Retire do fogo e junte os outros ingredientes, um por um, mexendo sempre. Depois de bem misturado, leve de novo ao fogo, sem deixar de mexer, até aparecer o fundo da panela. Deixe esfriar bem. Depois de frio, achate aos poucos a massa com a mão e corte do feitio que desejar. Pincele um dos lados com glacê branco de açúcar e água e ponha em cima meia noz. Deixe secar bem.



CARAMELOS TODDY

2 xícaras (chá) de Toddy — 3 copos de açúcar — 3 colheres (sopa) de mel — 3 copos de leite — 3 colheres (chá) de manteiga — 1 colher (sopa) de vinagre branco.

Junte tudo e leve ao fogo brando até ficar em ponto de bala. Despeje num prato untado de manteiga e corte as balas com uma tesoura. (Mexa a calda o menos possível, para não açucarar).

DEDAIS TODDY

2 xícaras (chá) de farinha — 1 ovo — 1 colher (chá) de sal — manteiga — Recheio Creme Toddy (pág. 29).

Misture a farinha, o ovo e o sal e vá amassando com manteiga até poder enrolar. Deixe descansar uma hora. Faça bolinhas, dê o formato de um dedal e coloque, com a abertura para baixo, em taboleiro polvilhado com farinha. Forno brando.

Depois de frios, recheie com Recheio Creme Toddy (pág. 29)

DOCINHOS TODDY

1 xícara (chá) de açúcar — 1 xícara (chá) de TODDY — 1 colher (sopa) de mel — 3 xícaras (chá) de leite — 1 colher (chá) de caldo de limão — 150 grs. de amendoim torrado e moído.

Misture bem o açúcar, o Toddy, o mel e o leite. Leve ao fogo e deixe tomar o ponto de açucarar. Retire do fogo e junte depressa o limão e o amendoim. Bata um pouco para engrossar e despeje em mármore untado. Corte em pedacinhos de 2 cm de grossura, 2 de largura e 3 de comprimento. Deixe esfriar e embrulhe em papel prateado.

MARQUESINHOS

150 grs. de creme de leite — 200 grs. de Toddy — 200 grs. de açúcar — 50 grs. de mel — baunilha.

Misture o creme, o Toddy, o mel e leve ao fogo. Junte o açúcar, quando a mistura tiver fervido. Deixe tomar o ponto de açucarar e junte a baunilha. Despeje sôbre um mármore untado de manteiga e corte em quadradinhos com cortador apropriado.

NOZES FINGIDAS



½ quilo de açúcar — ½ quilo de nozes moídas — ½ quilo de amêndoas moídas — 6 gemas — 1 colher (sopa) de Toddy.

Faça com o açúcar e um pouco d'água uma calda em ponto de fio grosso, deixe esfriar um pouco, junte as nozes, as amêndoas, as gemas e o Toddy. Leve ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. Despeje para esfriar e aperte na fôrma própria de fazer nozes.

QUADRADINHOS DE AMENDOI

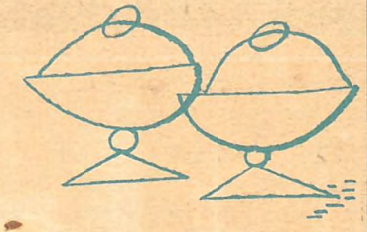
½ quilo de açúcar — 250 grs de amendoim torrado e moído — 1 colher (sopa) de manteiga — 6 colheres (sopa) de Toddy — 1 ovo.

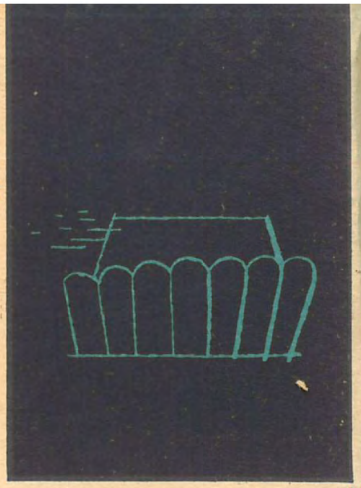
Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo e espalhe no mármore. Depois de frio, corte em quadradinhos.

SUSPIROS TODDY

4 claras — 1 xícara (chá) de açúcar
— 1 xícara (chá) de Toddy.

Bata as claras em neve; adicione, aos poucos, o açúcar, até dar a consistência de suspiro. Junte o Toddy, faça os suspirinhos ràpidamente sôbre papel untado e asse em fôrno brando.





RATINHOS

2 xícaras de açúcar — 2 xícaras (chá) de amêndoas moídas — 4 colheres (sopa) de Toddy — 6 ovos — amêndoas descascadas, partidas em 8, ao comprido.

Faça uma calda com o açúcar, junte as amêndoas, o Toddy e os ovos batidos. Leve ao fogo, mexendo sempre, até ver o fundo da panela.

No dia seguinte, faça bolinhas, aperte um pouco dos lados e afine uma das pontas (para fazer a cabeça do ratinho) e passe em açúcar. Enfie, no lugar das orelhas, um pedaço de amêndoa.

Bata 1 clara, junte duas colheres (sopa) de açúcar e o Toddy. Com o saco de confeitar, com o bico mais fino, desenhe os olhos, os bigodes e o rabinho virado para cima, com êsse glacê de Toddy.

Deixe secar ao sol ou na bôca do forno e arrume em forminhas de papel.

SONHOS TODDY

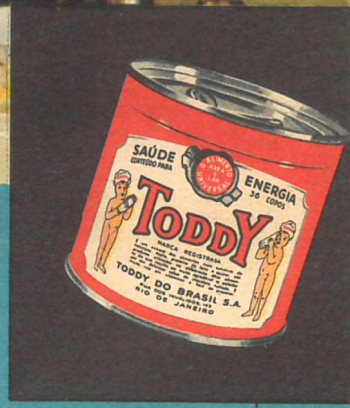
1 e ½ xícaras (chá) de água — 1 pitada de sal — ½ xícara de manteiga — 200 grs. de farinha de trigo peneirada — 6 ovos.

Leve ao fogo, numa caçarola, a água, o sal e a manteiga. Quando levantar fervura, jogue dentro, de uma só vez, a farinha. Mexa bem com colher de pau, até soltar bem do fundo. Deixe amornar e junte, fora do fogo, os ovos, um a um.

Com o saco de confeitar, usando o bico liso, faça umas "lingüicinhas", diretamente no tabuleiro untado. Forno quente.

Quando estiverem cozidos, faça um buraco numa das pontas e recheie com Recheio Creme Toddy (pág. 29), cobrindo com o Glacê Toddy (pág. 30).





Bebidas Toddy

ANDALUSA COCKTAIL

1 gema — 1 colher (sopa) de Toddy — ½ cálice de marraschino — 1 cálice de vinho xerez — pedras de gêlo.

Ponha todos os ingredientes no shaker, bata fortemente e sirva em copinhos próprios.

COCKTAIL DELICIOSO

1 cálice de vinho xerez — 1 cálice de licor de cherry brandy — 1 gema — 1 colher (sobremesa) de Toddy — gêlo moído.

Ponha gêlo moído pela metade, no shaker, e junte os demais ingredientes. Agite bem e sirva em copos apropriados.



COCKTAIL ESPECIAL

1 garrafa de vinho branco — 1 litro de vermute — 1 cálice de kummel — gôtas de angostura — 6 colheres (sopa) de Toddy.

Misture bem, sacoleje e sirva.

Nota: Esta receita é para muitas pessoas.

COCKTAIL FASCINATION

1 gema — ½ parte de chartreuse — ½ parte de vinho do Pôrto — 2 colheres (sopa) de Toddy.

Misture tudo muito bem no shaker e sirva.

COCKTAIL LADY GODIVA

1 colher (sopa) de mel — 1 colher (sopa) de curaçáo — 1 colher (sopa) de Toddy — 1 gema — 1 cálice de vinho do Pôrto — ½ lata de leite condensado.

Misture tudo, sacoleje e sirva.



COCKTAIL MALU

Pedacinhos de gêlo — 1 colher (café) de açúcar — 2 colheres (sopa) rasas de Toddy — 1 cálice de licor de marraschino — 2 cálices de vinho do Pôrto — 1 ovo.

Ponha tudo na coqueteleira, agite bem e sirva pulverizando com noz-moscada.

COCKTAIL TEMPTATION

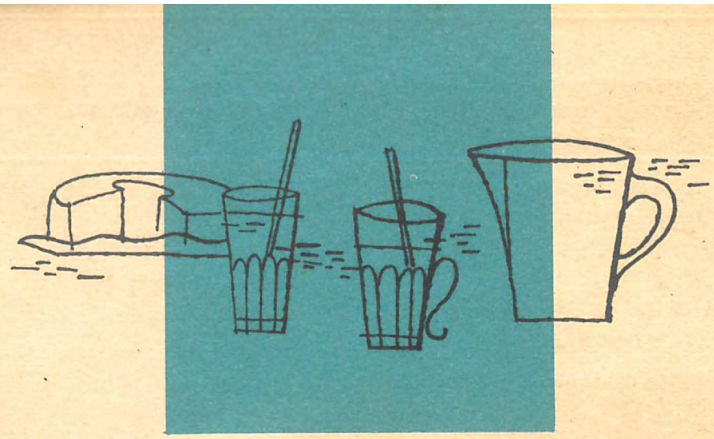
1/3 parte de licor de cacau — 1/3 parte de cognac — 1/3 parte de creme de leite — 2 cálices de leite — 1 colher (sopa) rasa de Toddy.

Misture tudo, sacoleje e sirva.

COCKTAIL TODDY

2 gemas — 2 claras — 200 grs. de açúcar — canela em pau — 1 pitada de canela em pó — 3 colheres (sopa) de Toddy — 1 copo de aguardente (cachaça) — 1 copo de leite.

Bata bem as claras, até ficarem em ponto de suspiro. Junte as gemas e continue a bater. Depois de bem misturadas, junte o açúcar, continuando a bater até o ponto de gemada. Adicione, então, o Toddy e a canela, em pau e em pó, batendo sempre. Junte a aguardente e o leite. Misture muito bem e sirva nos copinhos próprios.



FROSTED TODDY

2 e ½ xícaras (chá) de Toddy em pó — 4 xícaras (chá) de açúcar — 1 xícara de água — baunilha — leite — guaraná.

Dissolva o Toddy na água e leve ao fogo; junte o açúcar e a baunilha e deixe no fogo, mexendo sempre, até tomar a consistência de xarope.

Coloque uma colher (sopa) de xarope em cada copo, junte meia xícara (chá) de leite e acabe de encher o copo com guaraná gelado.

GELADO THAÏS

½ litro de leite — 5 colheres (sopa) de Toddy — açúcar à vontade — 1 gema — 1 cálice de licor de cacau — 1 colher (chá) de maizena.

Desmanche o Toddy no leite. Junte o açucar e a gema, ligeiramente batida. Leve ao fogo. Quando começar a engrossar, retire do fogo, adicione o licor de cacau e misture ràpidamente. Deixe gelar bem e sirva em copinhos.

ROYAL COCKTAIL

1 gema — 1 copinho (dos de cocktail) de leite — 1 colher (sobremesa) de açúcar — ½ cálice de cognac — ½ cálice de vinho do Pôrto — 2 colheres (sopa) de Toddy.

Bata a gema com o açúcar e o Toddy. Junte o cognac e o vinho do Pôrto. Sacoleje tudo muito bem e sirva.

SILK COCKTAIL

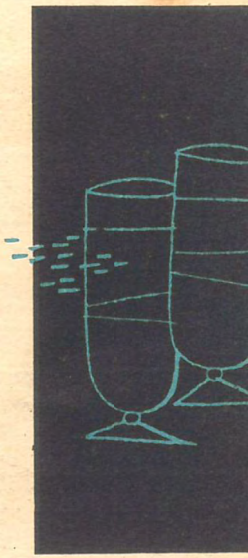
1 lata de leite condensado — ½ lata (use a lata vazia do leite condensado para medida) de licor de cacau — 1/3 (da mesma lata) de gin — 3 colheres (sopa) rasas de Toddy - ½ lata de leite — pedaços de gêlo.

Dissolva o Toddy no leite, junte os demais ingredientes, misture bem, sacoleje e sirva.

TODDY ESPECIAL

Gêlo moído — 1 gema — ½ cálice de chartreuse amarelo — 1 cálice de vinho do Pôrto — 2 colheres (sobremesa) de Toddy.

Sacoleje tudo muito bem e sirva em copinhos próprios.



TODDY FLIP

1 ovo inteiro — 1 colher (chá) de açúcar — 2/3 partes de creme de cacau — 1/3 parte de Toddy.

Bata bem e sirva, pulverizando com um pouquinho de Toddy.

Nota: Esta receita deve ser feita usando, como medida, um copinho próprio, de cocktail, ou a própria tampa do "shaker", pois leva um ovo inteiro para cada dose individual.

TODDY GELADO ESPECIAL

1 copo de leite gelado — 4 colheres (sopa) de Toddy — 1 cálice de licor de cacau — açúcar à vontade.

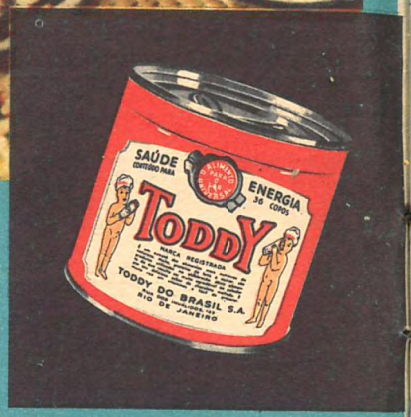
Ponha tudo no liquidificador e deixe misturar bem. Sirva bem gelado.

TODDY COM LEITE E OVO

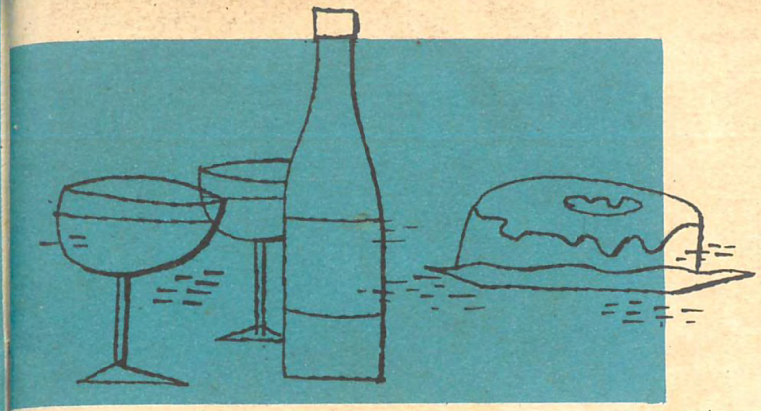
1 xícara (chá) de leite — 3 colheres (sopa) de Toddy — 1 gêma — açúcar à vontade.

Desmanche o Toddy no leite e leve ao fogo até levantar fervura. Bata a gema com o açúcar e vá pondo por cima a mistura de leite e Toddy, mexendo bem. Torne a levar ao fogo e, antes de levantar fervura, retire e sirva.





bolos, biscoitos etc.



ARGOLINHAS TODDY

3 colheres (sopa) de manteiga — 1 xícara (chá) de açúcar 1 ovo — 1 xícara (chá) de leite — 3 xícaras (chá) de farinha de trigo — 1 xícara (chá) de Toddy — 1 colher (café) de sal — 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Bata a manteiga, junte o açúcar e, depois, o ovo. Adicione o leite, o sal e vá juntando a farinha e o fermento, peneirados juntos e, por último, o Toddy. Amasse com as mãos e, se ficar mole, junte mais farinha. Abra a massa com 1 cm de espessura, corte rodelas de 6 cm de diâmetro e faça um furo no meio, de 3 cm de diâmetro, para fazer as argolas. Querendo, corte com um cortador duplo, dos que se acham à venda, ou corte a parte exterior da argola com um copo e a interior com um cálice.

Frite em bastante banha quente, virando uma só vez. Escorra bem e ponha sôbre papel absorvente.

Sirva, de preferência quentes, polvilhadas com açúcar misturado com Toddy.



BISCOITINHOS ALEGRES

3 claras em neve — ½ xícara (chá) de açúcar — 1 xícara (chá) de avelãs (ou amêndoas) moídas — 1 xícara (chá) de Toddy — ½ xícara (chá) de farinha de trigo — 3 colheres (sopa) de maizena — algumas avelãs (ou amêndoas).

Misture as claras em neve com o açúcar, as avelãs, o chocolate e a farinha. Abra a massa sôbre o mármore polvilhado com farinha. Corte com o cortador bem pequeno, enfeite com uma avelã e leve para assar em tabuleiro polvilhado de farinha.

BISCOITOS BOLINHAS

3 colheres (sopa) de côco ralado — 3 colheres (sopa) de açúcar — 2 colheres (sopa) de manteiga — ½ xícara (chá) de farinha de trigo — 6 colheres (sopa) de Toddy — 1 ovo — 1 colher (sobremesa) de fermento em pó.

Amasse a manteiga com a farinha, junte o açúcar, o côco, o Toddy e, por último, o ovo batido.

Faça bolinhas, passe em açúcar e leve ao forno em tabuleiros untados.

BISCOITOS FRITOS

1 colher (sopa) de manteiga ou banha — 2 xícaras (chá) de farinha de trigo — 1 xícara (chá) de Toddy — ½ xícara (chá) da açúcar — ½ xícara (chá) de leite — 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó — 1 pitada de sal.

Misture todos os ingredientes. Depois de bem misturados, faça com a mão pequenos rolos e frite em gordura bem quente.



BISCOITOS SABOROSOS

1 prato fundo de farinha de trigo — 3 colheres (sopa) de açúcar — 2 colheres (sopa) de manteiga — 2 ovos — 6 colheres (sopa) de Toddy — 1 colher (chá) de fermento em pó.

Amasse tudo muito bem, faça biscoitos compridos, pincele com gema, polvilhe com açúcar e leve ao forno.

Querendo, pode juntar um pouco de casca de limão, ralada.

BOLINHOS PARA LANCHES

2 copos de leite — 100 grs. de Toddy — 2 colheres (sopa) de fécula de batata — 4 ovos — açúcar a gôsto.

Ferva o leite com o Toddy, adoce a gôsto e deixe esfriar. Bata as gemas e junte à mistura de Toddy; adicione as claras em neve e a fécula. Coloque em forminhas untadas com manteiga e leve ao forno regular.

BOLINHOS MALU

1 xícara (chá) de Toddy — 1 e ½ xícaras (chá) de açúcar — 1 xícara (chá) de farinha de trigo — 5 colheres (sopa) de manteiga — 3 ovos — ½ xícara (chá) de leite.

Dissolva o Toddy no leite. Junte o açúcar, a manteiga derretida, as gemas, a farinha e, por último, as claras em neve. Bata tudo muito bem. Leve ao forno regular em forminhas untadas de manteiga.

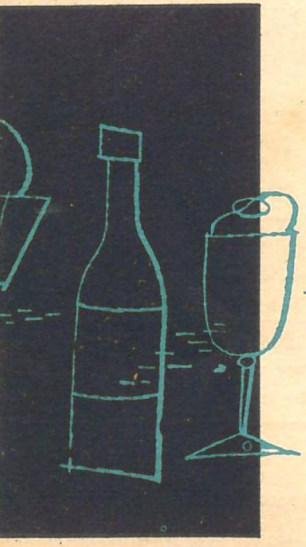
Depois de assados, retire das forminhas e passe em açúcar misturado com um pouco de Toddy.

BOLINHOS TODDY

2 xícaras (chá) de açúcar — 1 xícara (chá) de manteiga — 3 xícaras (chá) de farinha de trigo — 6 colheres (sopa) de Toddy — 1 xícara (chá) de leite — 2 colheres (chá) de fermento em pó — 3 ovos — baunilha.

Bata as gemas com o açúcar, junte a manteiga, as claras em neve, a farinha, o fermento, o Toddy e, por último, o leite.

Leve ao forno em forminhas baixas e compridas.

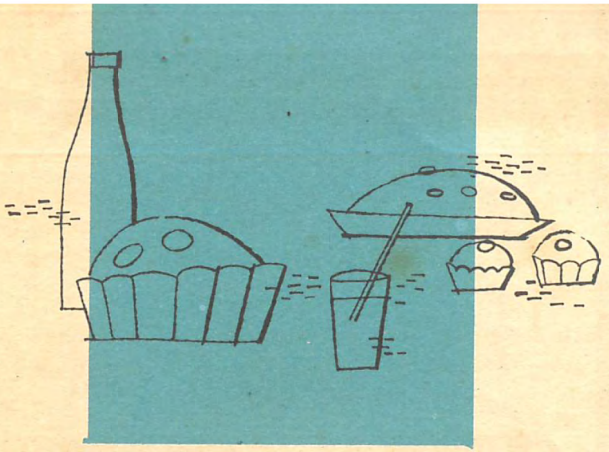


BÔLO BRANCO E PRETO

½ xícara (chá) de manteiga — 2 e ½ xícaras (chá) de açúcar — mais 2 colheres (sopa) de açúcar — 2 e ½ xícaras de farinha de trigo — 1 e ½ xícaras (chá) de maizena — 4 ovos — mais 1 clara — 1 e ½ xícaras de leite morno — 1 colher (sopa) de fermento em pó — 1 xícara (chá) bem cheia de Toddy — mais 5 ou 6 colheres (sopa) de Toddy — raspas de casca de limão — Creme para Recheio (pág. 28).

Bata a manteiga, junte as duas e meia xícaras de açúcar, as gemas, o leite, a farinha peneirada com o fermento, a maizena, e, por último, as quatro claras em neve. Divida a massa em duas partes e junte o Toddy a uma delas, levando para assar em duas fôrmas untadas. Depois de pronto, ponha uma parte sôbre a outra, entremeando com o Creme para Recheio (pág. 28).

Cubra tudo com um suspiro feito assim: bata a clara em neve, pondo depois, aos poucos, as duas colheres (sopa) de açúcar. Continue batendo até o suspiro ficar bem durinho, junte então as raspas de casca de limão e empregue. Polvilhe tudo com as quatro ou cinco colheres de Toddy. Leve o bôlo à bôca do forno só para secar o suspiro.



BÔLO DELÍCIA

½ xícara (chá) de manteiga — 2 xícaras (chá) de açúcar — 2 gemas — 6 colheres (sopa) de Toddy — 1 xícara (chá) de leite — 1 xícara (chá) de café forte — 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada — 1 colher (sobremesa) de fermento em pó — 2 claras batidas em neve.

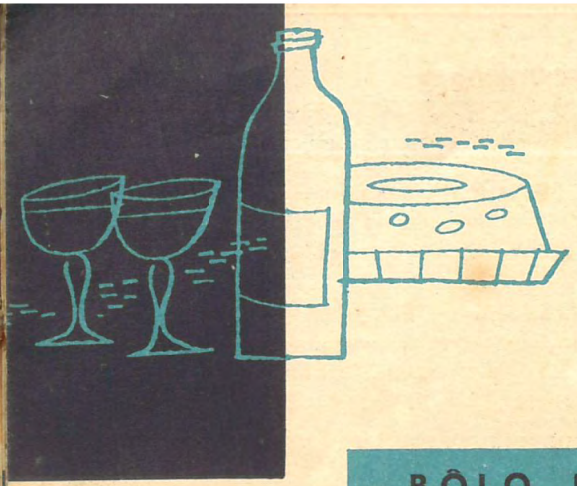
Bata bem a manteiga com o açúcar. Junte as gemas, o Toddy dissolvido no leite, o café, as claras em neve e, por último, a farinha com o fermento. Bata tudo muito bem e leve ao forno regular em fôrma bem untada.

BÔLO ESCURINHO

2 ovos — 2 xícaras (chá) de açúcar — 2 xícaras (chá) de leite — 2 pitadas de bicarbonato de sódio — 2 xícaras (chá) de farinha de trigo — 1 xícara (chá) de maizena — 3 colheres (sopa) de manteiga — 1 xícara (chá) de Toddy. Glacê Cru de Toddy (pág. 29).

Bata as claras, junte as gemas e o açúcar. Dissolva o bicarbonato no leite e junte à mistura. Adicione a farinha. Bata a manteiga, junte o Toddy e incorpore à massa do bolo. Bata mais um pouco, para misturar bem. Leve ao forno brando, durante uns 30 minutos, em fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo.

Confeite com Glacê Cru de Toddy (pág. 29).



BÔLO DE EMY

1 xícara (chá) de Toddy — 1 e ½ xícaras (chá) de açúcar — 6 colheres (sopa) de manteiga — 1 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo — 5 ovos — 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó.

Bata a manteiga com o açúcar e as gemas. Junte o Toddy, a farinha de trigo peneirada com o fermento e, por último, as claras em neve. Leve ao forno em fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Forno regular.

BÔLO ESPECIAL EM CAMADAS

3 xícaras (chá) de farinha de trigo — 1 xícara (chá) de açúcar — ½ xícara (chá) de manteiga — 5 colheres (sopa) de Toddy — 1 xícara (chá) de leite frio — 1 xícara (chá) de nozes — 4 ovos — 1 colher (sobremesa) de fermento em pó. Creme de Toddy (pág. 29).

Bata a manteiga com o açúcar, junte as gemas, depois as claras em neve, a farinha peneirada com o fermento, o Toddy, as nozes e, por último, o leite. Leve ao forno em 4 fôrmas rasas, untadas com manteiga.

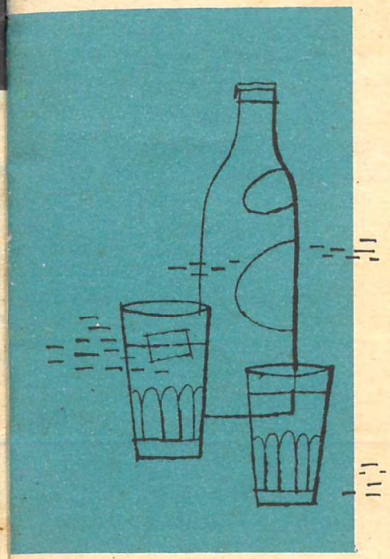
Depois de assada, recheie, passando na primeira camada Creme de Toddy (pág. 29), na segunda, creme de baunilha e na terceira, goiabada amolecida. Cubra com o Glacê Toddy (pág. 30) e enfeite à vontade.

BÔLO PARIS

300 grs. de Toddy — 300 grs. de amêndoas moídas — 300 grs. de manteiga — 6 ovos — 300 grs. de açúcar — 4 colheres (sopa) bem cheias de creme de arroz — ½ xícara (chá) de leite — Glacê Lili (pág.30).

Bata a manteiga com o açúcar e as gemas, junte as amêndoas, o Toddy dissolvido no leite, o creme de arroz e, por último, as amêndoas. Forno regular, fôrma untada de manteiga.

Depois de frio, cubra com Glacê Lili (pág.30).



BÔLO DE TODDY E NOZES

2 xícaras (chá) de farinha — 1 xícara (chá) de maizena — 2 xícaras (chá) de açúcar — 1 xícara (chá) de leite — ½ xícara (chá) de manteiga — 6 colheres (sopa) de Toddy — 1 pires de nozes moídas — 4 ovos — 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó — Glacê Cru de Toddy (pág. 29)

Bata o açúcar com a manteiga, junte as gemas, as nozes, as claras em neve e, por último, a farinha, a maizena, o fermento e o Toddy.

Leve ao forno em fôrma untada. Querendo, pode assar o bolo em tabuleiro, cortando depois em pequenos losangos e cobrindo com Glacê Cru de Toddy (pág. 29)

BÔLO VIENENSE

300 grs. de Toddy — 150 grs. farinha de trigo — 150 grs. de açúcar — 150 grs. de manteiga — 4 ovos — ½ xícara (chá) de leite morno — Glacê Cru de Toddy (pág. 29)

Dissolva o Toddy no leite, junte a manteiga e bata bem. Vá juntando as gemas, uma a uma e, aos poucos, a farinha, o açúcar e, por último, as claras em neve. Coloque em fôrma redonda e baixa, untada com manteiga e farinha de rosca. Fôrno regular.

Depois de frio, cubra com Glacê Cru de Toddy (pág.29).

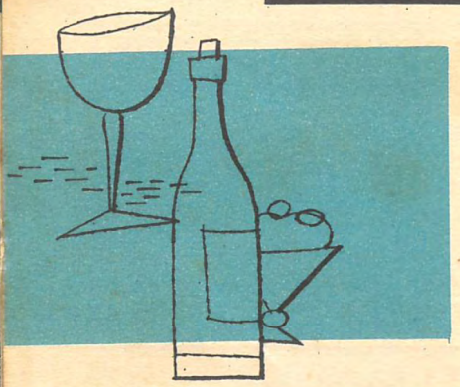
CORAÇÕES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo — 250 grs. de manteiga — 1 e ½ xícaras (chá) de açúcar — 1 xícara (chá) de amêndoas moídas — 6 colheres (sopa) de Toddy — 2 ovos — 1 colher (sobremesa) de fermento em pó.

Bata a manteiga com o açúcar, junte os ovos, a farinha de trigo peneirada com o fermento, o Toddy e, por último, as amêndoas. Asse em tabuleiro untado.

Corte no formato de pequenos corações e passe em açúcar misturado com Toddy.

CROISSANTS TODDY



1 e ½ xícaras (chá) de açúcar — 250 grs. de avelãs, ligeiramente torradas e moídas — 2 xícaras (chá) de farinha de trigo — ½ xícara (chá) de Toddy — 2 ovos — 2 colheres (sopa) de leite morno.

Bata o açúcar com os ovos, junte as avelãs, a farinha e o Toddy. Deixe descansar meia hora. Abra com o rôlo, da grossura de 1 centímetro, corte em meias-luas bem pequenas e leve ao fôrno brando.

Guarde em lata fechada.

FIVE O' CLOCK TODDY CAKE

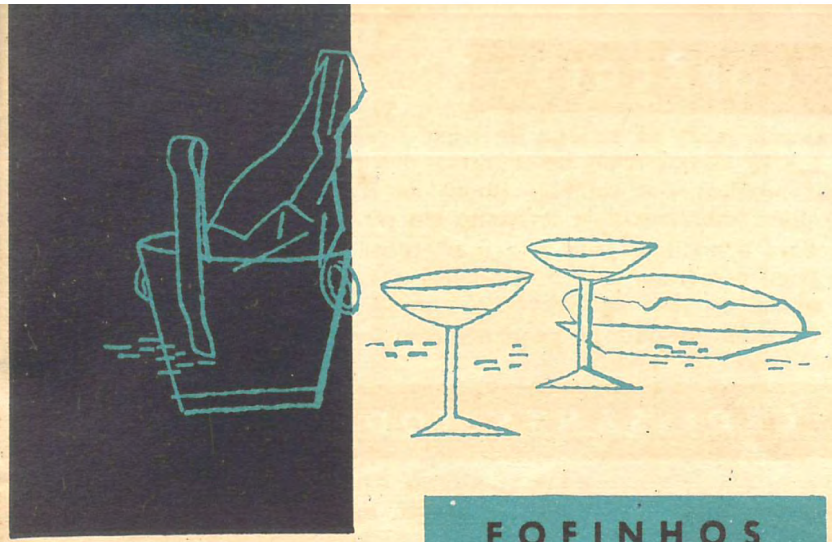
5 colheres (sopa) de manteiga — 1 xícara (chá) de açúcar —1 xícara (chá) de leite — 2 e ½ xícaras (chá) de farinha peneirada — 1 colher (sopa) de fermento em pó — 1 pitada de sal — 2 ovos — 6 colheres (sopa) de Toddy — Recheio Five o' Clock (pág. 32).

Bata a manteiga, junte o açúcar, as gemas, as claras batidas em neve, a metade da farinha com o fermento, o sal, o leite e o restante da farinha. Divida a massa em três partes iguais e numa delas acrescente o Toddy. Leve ao forno, em três fôrmas untadas, durante uns 20 minutos.

Depois de pronto, coloque entre os bolos e, em cima, uma camada de suspiro e uma de Recheio Five O' Clock (pág. 32).

(Nota: para fazer o suspiro, bata 3 claras em neve e, aos poucos, vá juntando uma xícara (chá) de açúcar, batendo sempre).

Arrume uma camada do bôlo, uma do recheio, uma de suspiro, outra de bôlo e assim três vezes, terminando com a cobertura de suspiro.



FOFINHOS

7 colheres (sopa) de farinha de trigo — 7 colheres (sopa) de açúcar — 6 colheres (sopa) de Toddy — 2 colheres (sopa) de manteiga — 1 colher (sopa) de fermento em pó — 1 xícara (chá) de leite.

Misture todos os ingredientes e bata bem. Ponha em forminhas untadas com manteiga. Forno regular.

FORMINHAS TODDY

2 xícaras (chá) de maizena — 1 e ½ xícaras (chá) de açúcar ½ xícara (chá) de manteiga — 2 claras, em neve — 6 colheres (sopa) de Toddy — 1 colher (sobremesa) de fermento em pó.

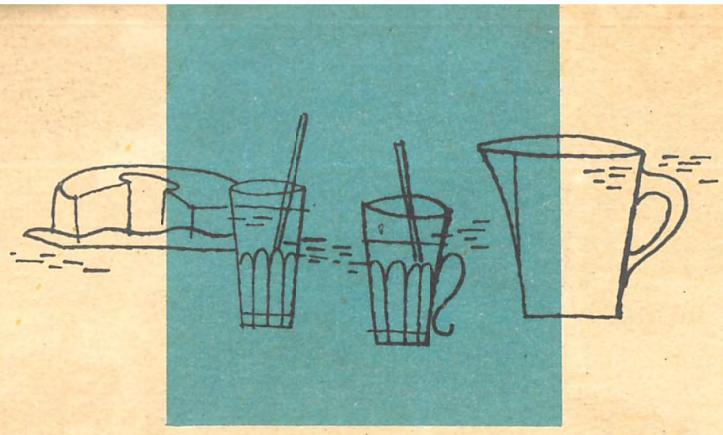
Bata a manteiga com o açúcar, junte, aos poucos, as gemas, o Toddy, a maizena, as claras e o fermento.

Leve ao fôrno em forminhas untadas.

MORENINHOS

1 xícara (chá) de Toddy — ½ xícara (chá) de açúcar — 1 xícara (chá) de avelãs ou amêndoas raladas — 1 colher (sobremesa) de manteiga — 3 claras em neve.

Junte todos os ingredientes, amasse depressa, estenda sôbre uma tábua polvilhada com açúcar e corte os biscoitinhos da forma que preferir.



ROSQUINHAS TODDY

½ xícara (chá) de açúcar — ½ xícara (chá) de manteiga — 3 ovos — e ½ xícara (chá) de farinha de trigo — ½ xícara (chá) de maizena — 4 colheres (sopa) de Toddy — 1 colher (café) de fermento em pó.

Bata a manteiga com o açúcar. Junte os ovos, um por um, a farinha, a maizena, o Toddy e o fermento em pó, e bata até ficar uma massa lisa. Faça uns anèizinhos, pincele com gema batida e leve ao fôrno regular.

TRONCO DE ÁRVORE

4 ovos — 8 colheres (sopa) de água — 2 xícaras (chá) de açúcar — 2 xícaras (chá) de farinha de trigo — 1 colher (sopa) de fermento em pó — Glacê Rápido Toddy (pág. 30).

Bata as gemas com a água. Junte o açúcar e continue a bater. Ponha a farinha de trigo com o fermento em pó e, por último, as claras batidas em neve. Leve a assar em assadeira untada e polvilhada com farinha.

Quando tirar do forno, vire sôbre um guardanapo polvilhado com açúcar, recheie com Recheio Creme Toddy (pag. 31) e enrole enquanto estiver quente.

Cubra com Glacê Rápido Toddy (pág. 30). Corte as extremidades um pouco enviezado. Faça com o Glacê alguns montinhos para simular as rugosidades de um tronco de árvore.





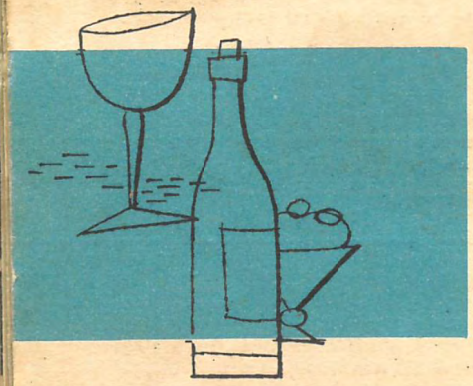
Coberturas, Glacês, Recheios e Molhos Doces

CARAMELO PARA COBRIR PUDINS

1 xícara (chá) de leite — 2 xícaras (chá) de açúcar — 6 colheres (sopa) de Toddy — 4 colheres (sopa) de mel — 2 colheres (sopa) de manteiga.

Misture o leite, o Toddy, o açúcar e o mel e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Junte, então, a manteiga e continue a mexer. Vá experimentando numa xícara com água fria, pingando um pouco da mistura, até formar uma bola mole no fundo da xícara. Retire do fogo e não mexa mais. Deixe esfriar um pouco e derrame sôbre o pudim.

CREME CHANTILLY



3 claras de ovo — 200 grs. de açúcar — 250 grs. de creme de leite.

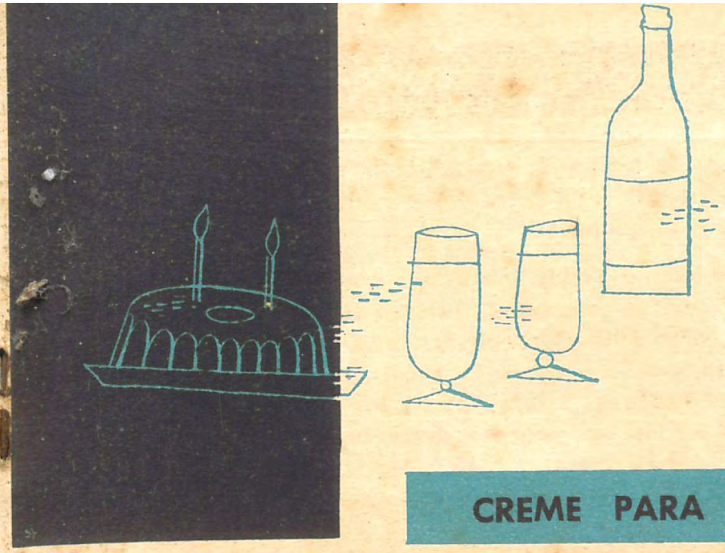
Bata bem as claras em neve. Junte o açúcar, batendo até que esteja dissolvido completamente. Por último, adicione o creme de leite, que já deve estar batido. Guarde no refrigerador, até o momento de servir.

Nota: Apesar de não levar o Toddy, esta é, também, uma receita indispensável em qualquer bom livrinho de cozinha.

CREME ESPECIAL PARA RECHEIOS

1 xícara (chá) de manteiga — 1 xícara (chá) de Toddy — 1 xícara (chá) de açúcar.

Misture bem todos os ingredientes. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até derreter bem. Não deixe ferver. Retire de fogo e continue mexendo até esfriar.



CREME PARA RECHEIO

2 xícaras (chá) de leite — 3 colheres (sopa) de Toddy — 2 gemas — 1 clara — 2 colheres (sopa) de açúcar — 1 colher (sopa) de maizena — ½ fava de baunilha — 2 colheres (sopa) de licor de cacau — ½ xícara (chá) de amêndoas moídas.

Ferva o leite com a baunilha. Bata os ovos com o açúcar, a maizena e o Toddy. Adicione tudo ao leite e leve ao fogo, batendo bem. Quando engrossar, retire do fogo, junte o licor de cacau e as amêndoas e empregue.

CREME TODDY

1 e ½ xícaras (chá) de leite — 1 colher (sopa) de açúcar — 3 colheres (sopa) de Toddy — 1 colher (chá) de maizena — 1 ovo — 1 fava de baunilha.

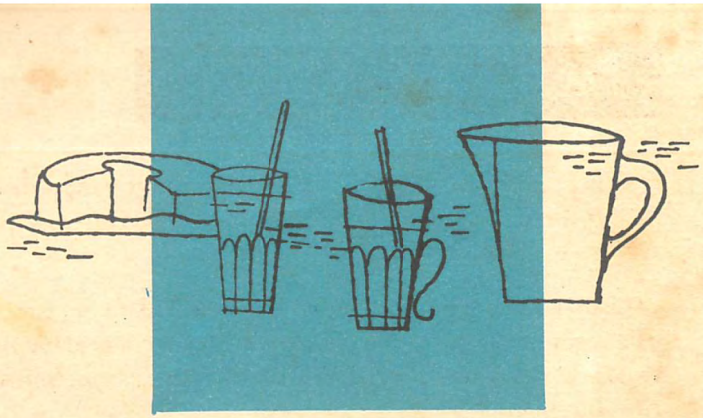
Bata o ovo com o açúcar, junte o Toddy e a maizena. Ferva o leite com a baunilha e despeje sôbre a mistura. Volte ao fogo para engrossar, mexendo até principiar a ferver.

Deixe esfriar e empregue.

GLACÊ CRU DE TODDY

250 grs. de açúcar — 1 xícara (chá) e 2 colheres (sopa) de Toddy — 6 colheres (sopa) de água — 1 colher (sopa) de licor de cacau.

Bata tudo junto e empregue.



GLACÊ LILI

300 grs. de Toddy — 250 grs. de açúcar — 1 xícara (chá) de água.

Misture bem os ingredientes. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, sem deixar ferver. Depois de bem ligada, retire do fogo e empregue.

GLACÊ RÁPIDO TODDY

1 clara — 200 grs. de açúcar cristalizado — 3 colheres (sopa) de água — 6 colheres (sopa) de Toddy.

Misture tudo e leve ao banho-maria, mexendo bem, durante uns 10 minutos.

Empregue ainda quente.

GLACÊ TODDY

2 xícaras (chá) de açúcar — 6 colheres (sopa) de Toddy — 1 colher (sopa) de manteiga — ½ xícara (chá) de água.

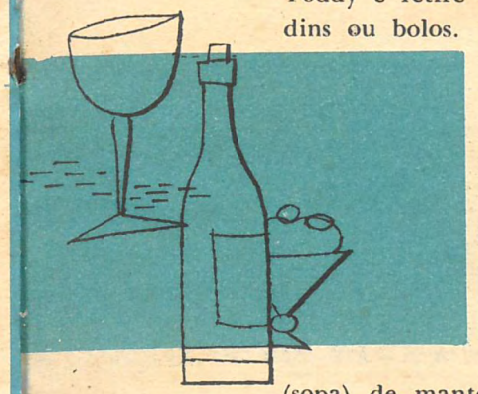
Misture todos os ingredientes e leve ao fogo. Quando começar a espumar, retire do fogo, bata ràpidamente e empregue.

Nota — Querendo, ao retirar o glacê do fôgo, misture um punhado de amendoins torrados e moídos.

MÔLHO DOCE

1 xícara (chá) de Toddy — 1 e ½ xícaras (chá) de leite — 2 colheres (sopa) de creme de leite — 1 colher (sopa) de açúcar — ½ colher (sopa) de manteiga.

Dissolva, no fogo, o Toddy no leite. Bata o creme de leite com o açúcar e a manteiga. Misture ràpidamente ao Toddy e retire do fogo. Sirva morno ou gelado, sôbre pudins ou bolos.



MÔLHO TODDY

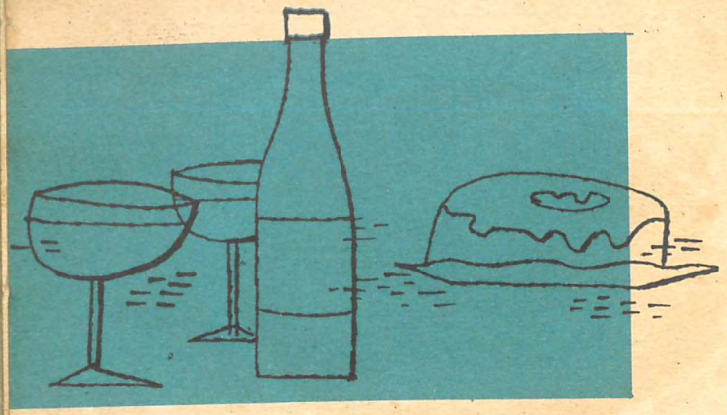
10 colheres (sopa) de Toddy — 4 colheres (sopa) de açúcar — 1 colher (sopa) de manteiga — 1 xícara (chá) de creme de leite.

Misture o Toddy e o açúcar, derreta a manteiga e junte à mistura e, por último, adicione o creme de leite. Bata bem e aplique.

RECHEIO CREME-TODDY

½ litro de leite — 1 xícara (chá) de açúcar — 4 gemas — 1 colher (sopa) de maizena — 6 colheres (sopa) de Toddy — essência de baunilha.

Bata as gemas com o açúcar e junte a maizena e o Toddy. Adicione, devagar, o leite fervendo, batendo com o batedor de arame. Leve tudo ao fôgo, sempre mexendo e deixe ferver um pouco. Junte a baunilha depois de retirar do fogo.



RECHEIO FIVE O' CLOCK

2 xícaras (chá) de açúcar — 2 colheres (sopa) de manteiga — 3 colheres (sopa) de Toddy — 1 colher (chá) de licor de cacau — 1 colher (sopa) de café bem forte — baunilha.

Bata a manteiga com o açúcar e vá juntando os outros ingredientes, batendo bem para que a massa fique bem leve.

RECHEIO GOSTOSO

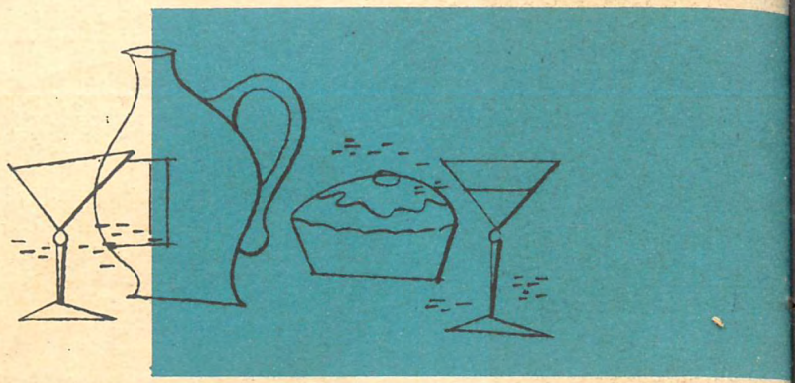
1 xícara (chá) de açúcar — 3 colheres (sopa) de Toddy — 2 gemas — 1 colher (chá) de manteiga.

Faça uma calda rala com o açúcar, junte o Toddy, as gemas batidas e a manteiga. Leve ao fogo mexendo sempre, até ver o fundo da panela.





Cremes e Pudins



CREME ENFEITADO

8 colheres (sopa) de Toddy — 3 colheres (sopa) de açúcar — 2 gemas — baunilha ¼ de litro de Creme Chantilly — cerejas cristalizadas.

Bata as gemas com o açúcar, junte o Toddy e, finalmente, o Creme Chantilly e a baunilha.

Sirva gelado em tacinhas, colocando ao alto uma cereja cristalizada.

CREME RENVERSÉ

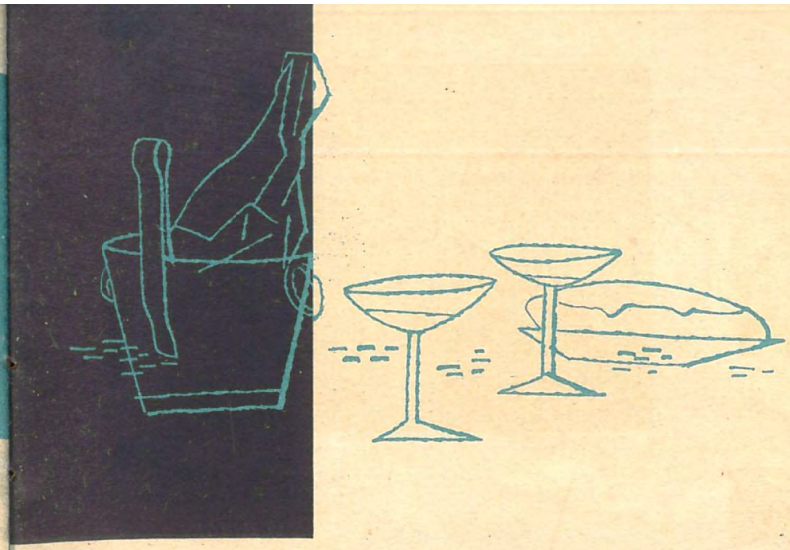
4 xícaras (chá) de leite — 4 colheres (sopa) de açúcar — 4 ovos — 4 colheres (sopa) de Toddy — 1 fava de baunilha — ½ xícara (chá) de nozes picadas.

Ferva o leite com a baunilha e junte o açúcar. Bata os ovos até fazer espuma, misture ao leite e adicione o Toddy. Passe tudo por peneira fina. Junte as nozes. Despeje em fôrma untada com açúcar queimado e asse em banho-maria.

CREME SINHÁ

1 colher (sopa) de açúcar — 1 colher (sopa) de manteiga — 6 colheres (sopa) de Toddy — 1 colher (sopa) de maizena — 2 gemas — ½ litro de leite.

Bata muito bem a manteiga e o açúcar. Junte o Toddy, a maizena, as gemas e bata mais um pouco. Adicione o leite aos poucos e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, ponha em fôrma e leve ao refrigerador. Sirva bem gelado.



NEVE NO VERÃO

1 xícara (chá) e 2 colheres (sopa) de Toddy — 10 colheres (sopa) de açúcar — 3 ovos — 1 colher (sopa) de maizena — 1 litro de leite.

Misture o Toddy com 4 colheres (sopa) do açúcar. Dissolva a maizena em um pouco do leite frio e junte-a à mistura de Toddy. Mexa bem.

Bata as claras em neve, junte-lhes, aos poucos, o açúcar restante e continue batendo, até o ponto de suspiro. Vá pingando as colheradas de suspiro no leite fervendo e deixe cozinhar durante uns 4 minutos, virando as bolinhas com cuidado para se não desmancharem.

Tire as bolinhas do leite, coloque num prato e despeje a mistura de Toddy no leite fervendo, mexendo para dissolver bem. Despeje, em seguida, sôbre as gemas batidas e leve novamente ao fogo, para cozinhar mais um pouco, porém sem deixar ferver. Bata até esfriar e sirva gelado, em tacinhas de cristal, colocando por cima as bolinhas de neve.

PUDIM AFRICANO

1 xícara (chá) e 2 colheres (sopa) de Toddy — 250 grs. de açúcar — 100 grs. de manteiga derretida — 100 grs. de farinha de trigo — 5 gemas — 5 claras em neve — ½ xícara (chá) de leite.

Desmanche o Toddy no leite. Junte o açúcar, a manteiga, a farinha de trigo (prèviamente dissolvida em um pouco de leite frio), as gemas ligeiramente batidas e, por último, as claras em neve. Misture muito bem e leve ao forno em fôrma untada com manteiga.



PUDIM BÚLGARO

250 grs. de manteiga sem sal — 200 grs. de açúcar — 1 xícara (chá) e 2 colheres (sopa) de Toddy — 5 gemas — 3 claras.

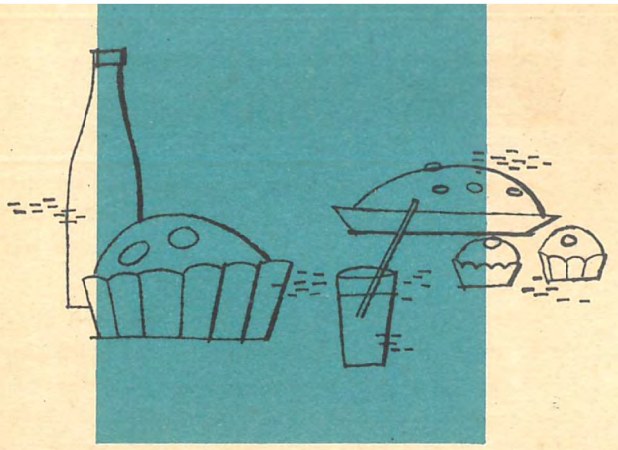
Derreta em banho-maria a manteiga misturada ao Toddy. Junte o açúcar e os ovos ligeiramente batidos. Leve ao fogo brando, por 15 minutos, mexendo sempre, sem deixar ferver. Despeje em fôrma untada de manteiga e ponha no forno regular durante uma hora.

Sirva bem gelado.

PUDIM ESPANHOL

2 xícaras (chá) de açúcar — 2 colheres (sopa) de manteiga — 2 xícaras (chá) de farinha de trigo — 1 xícara (chá) e 2 colheres (sopa) de Toddy — 6 ovos.

Bata os ovos, o açúcar e a manteiga, junte a farinha e torne a bater bem. Coloque em fôrma caramelada e leve ao forno, para assar.



PUDIM GELADO

1 litro de leite — 200 grs. de açúcar — 250 grs. de Toddy — 6 ovos.

Ponha o leite no fogo e deixe ferver, em fogo brando, até reduzir um pouco. Depois de reduzido, junte o açúcar e o Toddy, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar. Bata ligeiramente os ovos, passe por peneira e junte à primeira mistura, que já deve estar fria. Ponha em fôrma de pudim e leve ao fogo em banho-maria.

Sirva bem gelado.

PUDIM GOSTOSO

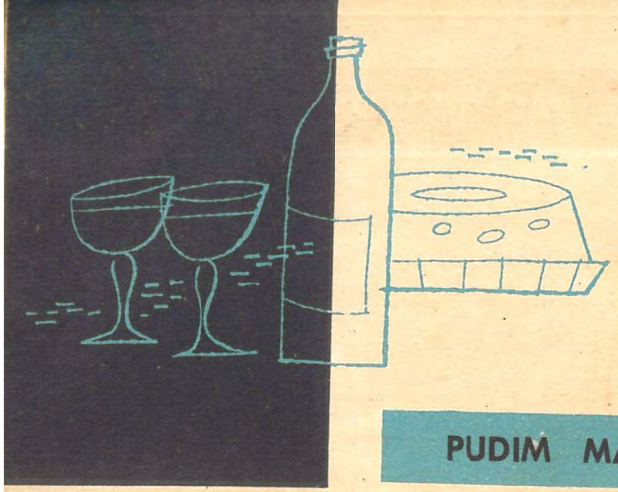
½ litro de leite frio — 2 colheres (sopa) de maizena — 7 colheres (sopa) de Toddy — açúcar a gôsto.

Desmanche a maizena e o Toddy em um pouco do leite, junte o leite restante, adoce a gôsto e leve a mistura ao fogo. Quando estiver bem espesso, derrame numa fôrma molhada e leve ao refrigerador.

PUDIM LOLITA

4 ovos — 250 grs. de açúcar — 1 xícara (chá) e 2 colheres (sopa) de Toddy — 2 colheres (chá) de maizena — 1 e ½ copos de leite — algumas gôtas de baunilha.

Misture bem todos os ingredientes. Ponha em fôrma untada com açúcar queimado. Leve ao fogo ou forno em banho-maria.



PUDIM MACEDÔNIA

8 claras — 1 xícara (chá) cheia de Toddy — 5 colheres (sopa) de açúcar — 200 grs. de amêndoas torradas e moídas — Creme Chantilly, se quiser.

Bata as claras em neve, junte o Toddy, o açúcar e as amêndoas. Misture tudo e leve ao forno, em fôrma untada com caramelo, em banho-maria.

Depois de frio, enfeite com Creme Chantilly.

PUDIM ANA MARIA

½ litro de leite frio — 2 colheres (sopa) de maizena — 8 colheres (sopa) de Toddy — açúcar à vontade.

Desmanche a maizena em um pouco do leite, junte o restante e misture bem. Adicione o Toddy e adoce à vontade. Leve ao fogo para engrossar. Quando estiver bem espesso, derrame em fôrma molhada e leve ao refrigerador.

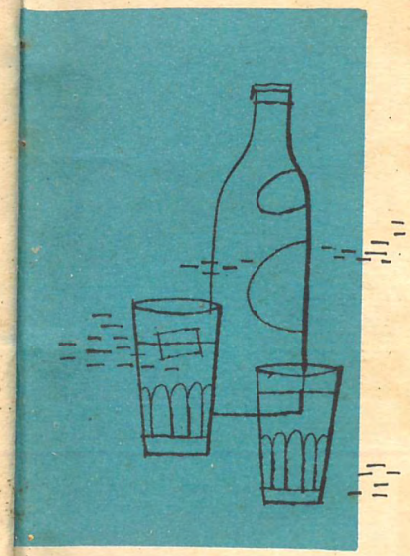
PUDIM TODDY

6 gemas — 200 grs. de açúcar — ½ colher (sopa) de manteiga — 1 colher (sopa) de maizena — ½ xícara (chá) de Toddy — 2 xícaras (café) de leite.

Bata muito bem as gemas com o açúcar. Junte a manteiga e a maizena. Dissolva o Toddy no leite e leve ao fogo. Quando começar a ferver, despeje sôbre a primeira mistura. Mexa ràpidamente. Despeje em fôrma untada com manteiga e leve ao fôrno.

PUDIM DE PÃO DE LOT

100 grs. de manteiga — 6 gemas — 6 claras batidas em neve — 125 grs. de açúcar cristalizado — 150 grs. de Toddy — 1 colher (sopa) de fécula de batata — algumas gôtas de baunilha — fatias de pão de lot.



Bata bem a manteiga até tomar a consistência de creme. Vá juntando, uma a uma, as gemas. Adicione o açúcar cristalizado, o Toddy, a fécula de batata, a baunilha e as claras em neve. Unte a fôrma para pudim com uma calda grossa, forre com as fatias de pão de lot, ponha a massa dentro e leve para cozinhar em banho-maria, durante meia hora.

TIGELINHAS DE CREME TODDY

6 gemas — 6 colheres (sopa) de açúcar — 1 xícara (chá) de Toddy — ½ litro de leite — 1 colher (café) de essência de baunilha.

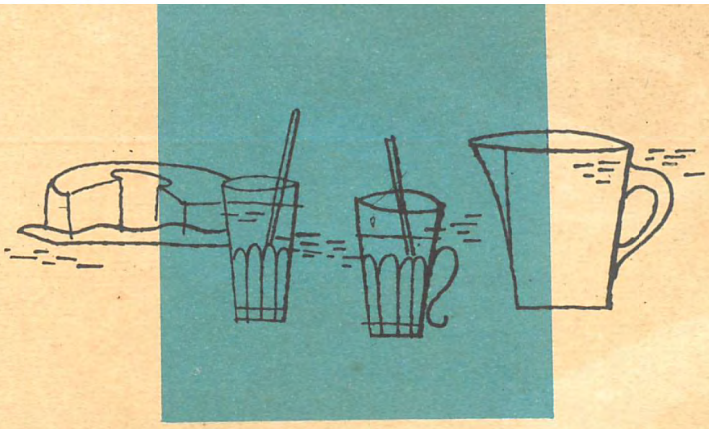
Bata as gemas com o açúcar. Dissolva o Toddy no leite e junte a baunilha; leve ao fogo, para engrossar um pouco. Quando começar a engrossar, derrame a mistura de Toddy em cima das gemas e mexa bem. Encha com êsse creme tigelinhas de Pyrex ou de louça refratária e leve ao fôrno regular em banho-maria, até o creme ficar duro.

Sirva na própria tigelinha, quente ou gelado.





Sobremesas Diversas



BAVAROISE TODDY

4 gemas — 2 claras em neve — 4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar — 1 colher (chá) de fécula de batata — ½ litro de leite — algumas gôtas de baunilha — 6 fôlhas de gelatina branca — ½ xícara de água — 6 colheres (sopa) de Toddy — 250 grs. de creme de leite — mais 1 xícara (chá) de leite.

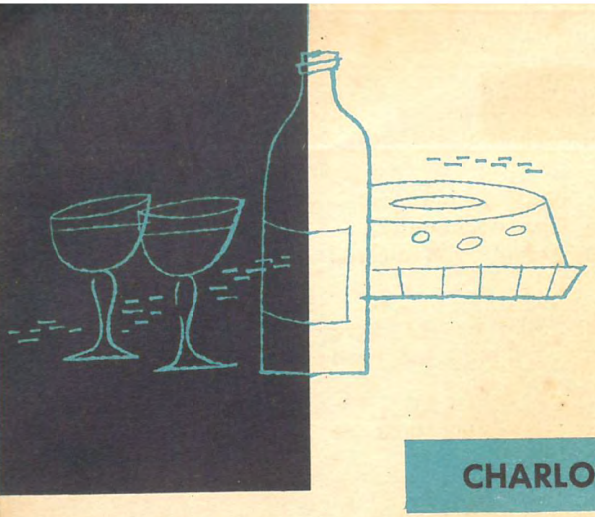
Bata as gemas com o açúcar. Depois de bem batidos, junte a fécula de batata e vá pondo, aos poucos, o meio litro de leite fervendo e a baunilha. Leve ao fogo brando, mexendo sempre. Quando começar a ferver, retire do fogo, junte a gelatina, já dissolvida na água, e o Toddy, já dissolvido na xícara de leite. Mexa ligeiramente e deixe esfriar bem. Depois de frio, adicione o creme de leite e as claras em neve. Ponha em fôrma lisa e leve ao refrigerador.

Sirva bem gelada.

BAVAROISE WAHYTA

½ litro de leite — 1 xícara (chá) de Toddy — 4 gemas — 1 xícara (chá) de açúcar — 4 fôlhas de gelatina branca — 1 xícara de água — 1 copo de creme de leite batido.

Ferva o leite, junte o Toddy e leve ao fogo para engrossar. Retire, junte as gemas, o açúcar e volte ao fogo, mexendo sempre e sem deixar ferver. Adicione a gelatina dissolvida na água morna. Deixe esfriar. Junte o creme de leite gelado, despeje em fôrma untada ligeiramente com azeite e leve ao refrigerador. Sirva gelado.



CHARLOTTE CRUA TODDY

1 xícara (chá) de manteiga sem sal — 1 xícara (chá) de açúcar — 2 e ½ xícaras (chá) de Toddy — 350 grs. de palitos franceses — 4 ovos — 1 colher (sopa) de licor de cacau — Creme Chantilly.

Bata a manteiga com o açúcar, junte as gemas e, depois, o Toddy; bata durante cêrca de 10 minutos. Junte as claras em neve, misturando-as à massa, devagar, com um garfo.

Dissolva o licor de cacau em um pouco dágua, molhe ligeiramente os palitos franceses e coloque-os em volta de uma fôrma alta e lisa, bem juntos um do outro. Encha a fôrma com o creme de Toddy, cubra com palitos franceses, ponha um pires em cima, para fazer pêso e leve ao refrigerador. Faça êste doce de véspera.

Sirva coberto com Creme Chantilly.

CHARLOTTE ESPECIAL

250 grs. de manteiga — 300 grs. de açúcar peneirado — 150 grs. de amêndoas, descascadas, torradas e picadas — 4 gemas — 1 xícara (chá) de Toddy — biscoitos champagne.

Bata a manteiga até virar creme; junte, aos poucos, o açúcar, as gemas batidas e o Toddy, batendo mais uns 10 minutos. Forre uma fôrma com papel impermeável e arrume em camadas: biscoitos, massa de Toddy e, por último, as amêndoas. Continue arrumando nessa ordem, até encher a fôrma. Leve ao refrigerador e, no dia seguinte, vire a fôrma num prato, deixe repousar uns cinco minutos e, depois, retire a fôrma e o papel com cuidado.

CREME PARA SORVETE

250 grs. de açúcar — 6 colheres (sopa) de maizena — 6 gemás — ½ litro de leite — ½ fava de baunilha — 6 colheres (sopa) de Toddy — Sorvete Caramelado (pág. 50).

Misture todos os ingredientes, menos o sorvete. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Ponha em taças e leve ao refrigerador.

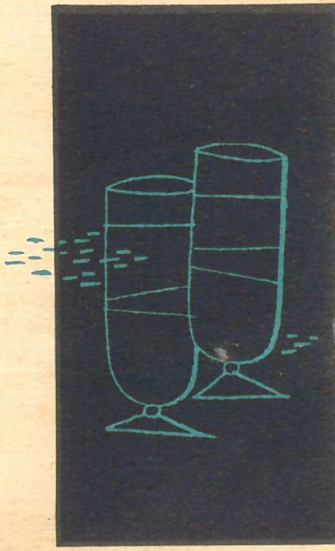
Na hora de servir, ponha por cima uma bola de Sorvete Caramelado.

DELÍCIA TODDY

150 grs. de palitos franceses — 200 grs. de manteiga sem sal — 150 grs. de açúcar — 300 grs. de Toddy — ½ xícara de leite — Creme Toddy (pag. 29)

Esmague os palitos franceses até reduzí-los quase a pó. Bata a manteiga até ficar bem espumosa; junte aos poucos a farinha dos biscoitos, o açúcar, o Toddy e o leite. Bata para ficar bem ligado e derrame dentro de uma fôrma lisa, molhada. Leve ao refrigerador, onde deve ficar, no mínimo 12 horas.

Sirva coberto com Creme Toddy (pág. 29) gelado.



GELATINA TODDY

3 gemas — 4 colheres (sopa) de açúcar — 6 colheres (sopa) de Toddy — 6 fôlhas de gelatina branca — ½ litro de leite — ½ xícara (chá) de água — 3 claras batidas em neve.

Separe 1 xícara do leite e junte as gemas, ligeiramente batidas, o açúcar e o Toddy. Leve ao fogo até engrossar. Retire do fogo, junte o resto do leite, a gelatina já dissolvida na água e, por último, as claras em neve. Ponha em fôrma e leve ao refrigerador.



MOUSSE TODDY

6 ovos — 6 colheres (sopa) de açúcar — 8 colheres (sopa) de Toddy — 1 colher (sopa) de manteiga — algumas gôtas de baunilha.

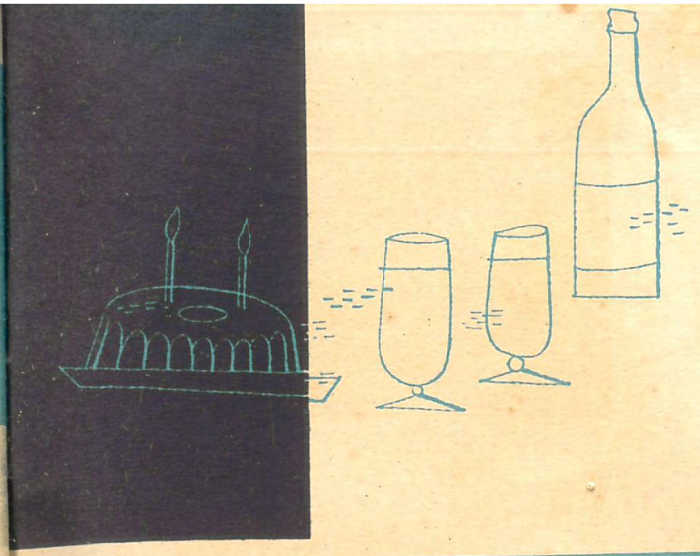
Bata muito bem as gemas com o açúcar e a manteiga. Junte o Toddy e continue a bater. Em seguida, adicione as claras em neve e a baunilha. Arrume no prato em que vai servir e leve ao refrigerador.

MOUSSELINE AO CREME

Palitos franceses — ½ litro de leite — 250 grs. de Toddy — baunilha — 4 gemas — 5 colheres (sopa) de açúcar — 6 fôlhas de gelatina — 250 grs. de creme de leite batido sem açúcar.

Forre uma fôrma lisa e alta com palitos franceses, bem unidos um ao outro. Leve ao fogo o leite, o Toddy e a baunilha, deixando ferver. Bata as gemas com o açúcar, misture-as ao leite e volte a misturar ao fogo brando, mexendo sempre, sem deixar ferver. Retire do fogo, junte a gelatina amolecida em água fria, mexa bem, para derreter a gelatina e passe numa peneira fina. Deixe esfriar, junte o creme de leite batido. Encha a fôrma, cubra com palitos franceses, ponha em cima um pires e leve ao refrigerador.

Nota: É mais aconselhável fazer de véspera.



MOUSSELINE TODDY

6 colheres (sopa) de Toddy — 150 grs. de açúcar — 3 gemas — 2 colheres (sopa) de farinha de trigo — 1 pitada de sal — 3 claras batidas em neve.

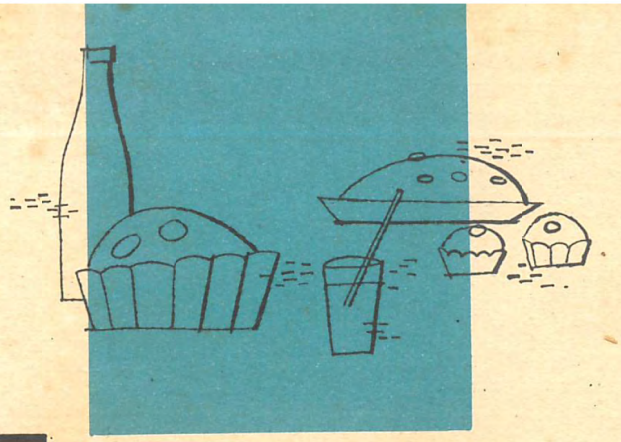
Misture todos os ingredientes e bata muito bem. Asse em fôrma untada com manteiga. Fôrno brando.

OURIÇO DE TODDY

250 grs. de palitos franceses — Creme para Recheio (pág. 29) — rum — amêndoas descascadas — Glacê Toddy (pág. 30) — passas.

Arrume, numa fôrma redonda e funda, uma camada de palitos franceses embebidos em rum, cubra com uma camada de Creme Para Recheio, outra de palitos franceses e assim por diante até encher a fôrma. Leve ao refrigerador e deixe ficar pelo menos duas horas.

Depois de bem gelado, vire num prato, aperte os lados com as mãos e cubra com Glacê Toddy. Faça a boca e os olhos do ouriço com passas e espete todo o bôlo com amêndoas partidas ao meio, no sentido do comprimento.



PAVÉ PARISIENSE

400 grs. de palitos franceses — 8 gemas — 8 colheres (sopa) de açúcar — 1 colher (sopa) de maizena — 1 litro de leite — 1 colher (chá) de baunilha — 8 fôlhas de gelatina branca — 2 e ½ xícaras (chá) de Toddy — geléia de damascos — ½ xícara (chá) de amêndoas torradas e picadas.

Bata as gemas com o açúcar e a maizena, junte o leite fervido e a baunilha e leve ao fogo, mexendo sempre, para engrossar um pouco. Retire do fogo, junte a gelatina molhada em água fria, mexa bem para derreter a gelatina e passe por peneira. Junte o Toddy, leve novamente ao fôgo, para aquecer o creme.

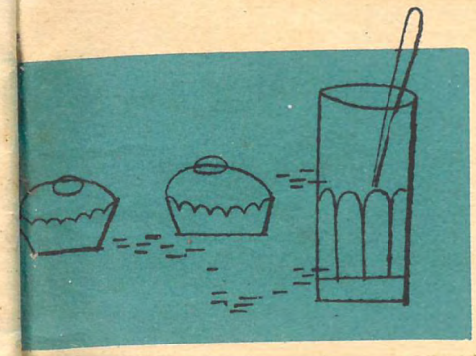
Forre uma fôrma lisa com os palitos franceses, despeje dentro o creme ainda quente e cubra, novamente, com uma camada de palitos franceses. Leve ao refrigerador, onde deve ficar, no mínimo, oito horas.

Desenforme, cubra com uma camada de geléia de damascos e enfeite com as amêndoas.

PAVÉ DE TODDY

½ quilo de palitos franceses — 400 grs. de açúcar — 2 e ½ xícaras (chá) de Toddy — 1 gema.

Bata a manteiga até ficar clara. Junte a gema e o açúcar e bata até clarear bem. Misture o Toddy. Forre uma fôrma com tiras de papel impermeável, deixando as pontas para fora, o que torna mais fácil tirar o bôlo depois de pronto. Coloque no fundo da fôrma, por cima das tiras, uma roda de papel; depois, ponha uma camada de palitos franceses, uma do creme. outra de palitos franceses, e assim por diante, até encher a fôrma, sendo a última camada de palitos franceses. Ponha uma roda de papel impermeável por cima do bôlo e um prato para fazer pêso. Reserve um pouco do creme para corrigir as linhas do bôlo, de pois de desenformado.



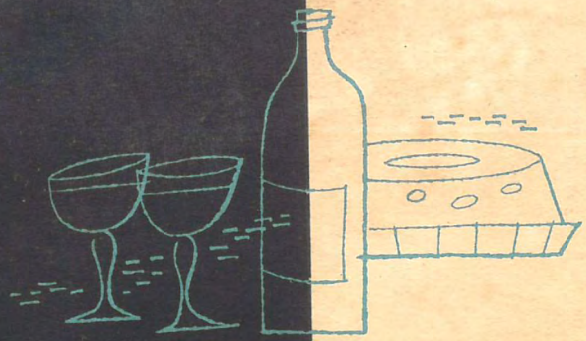
Leve ao refrigerador e deixe durante cêrca de 12 horas. Desenforme, retire os papéis que cobrem o bôlo e use o creme restante para alisar as extremidades. Sirva gelado.

Nota: Êste pavê não vai ao forno nem ao fogo.

RAPSÓDIA TODDY

MÔLHO TODDY (pág. 31) — rodelas finas de bananas-prata, bem maduras — Creme Chantilly (pág. 28).

Coloque, dentro de uma travessa de vidro, funda, uma camada de Môlho Toddy, uma de rodelas de bananas, novamente uma de Môlho Toddy e, assim, sucessivamente, até terminar. Cubra tudo com Creme Chantilly e leve ao refrigerador. Sirva bem gelado.



PAVÉ TODDY AO PÔRTO

250 grs. de palitos franceses — 8 colheres (sopa) de Toddy — 2 gemas — 400 grs. de açúcar — 250 grs. de manteiga sem sal — 150 grs. de amêndoas moídas, se quiser — vinho do Pôrto doce.

Bata muito bem a manteiga com o açúcar e o Toddy. Vá juntando as gemas, uma a uma. Adicione uma parte das amêndoas (se fôr enpregá-las). Arrume, em prato raso de bôlo, uma camada de palitos franceses, embebidos no vinho, cubra com uma camada do creme feito com o Toddy, outra de palitos franceses e assim umas quatro vêzes. A última camada deve ser de palitos franceses. Por último, cubra todo o doce com o creme restante. Polvilhe com o resto das amêndoas.

SOUFFLÉ DE TODDY

8 colheres (sopa) de Toddy — 1 copo de leite — 6 gemas — 6 claras em neve.

Desmanche o Toddy no leite e leve ao fogo, até engrossar. Depois de frio, junte as gemas, uma de cada vez e as claras. Misture ligeiramente, ponha em fôrma própria para soufflé e leve ao fôrno durante 20 minutos. Ao retirar do fôrno polvilhe com açúcar e sirva imediatamente.





Sorvetes Toddy

SORVETE ASTOR

3 xícaras (chá) de Toddy — 2 xícaras (chá) de açúcar — 2 litros de leite — 2 cálices de licor de cacau.

Misture o Toddy com o açúcar, dissolva no leite, ferva e passe pela peneira. Junte o licor de cacau e leve ao refrigerador.

SORVETE CARAMELADO



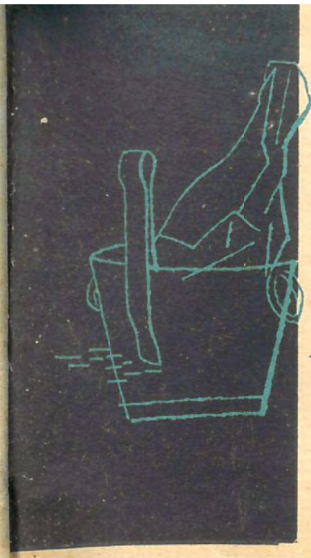
½ quilo de açúcar — 8 gemas — 1 litro de leite — 1 e ½ xícaras (chá) de Toddy.

Separe 200 grs. do açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre, até ficar da cor de castanha. Junte, então, um pouco de leite quente e deixe ferver, em fogo brando, até derreter o açúcar. Retire do fogo e reserve. Bata as gemas com o restante do açúcar, junte o leite e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar, retirando do fogo antes de ferver. Adicione o açúcar queimado e o Toddy, misture bem e leve ao congelador.

SORVETE COPACABANA

½ litro de leite — 2 ovos — 6 colheres (sopa) de açúcar — 1 colher (chá) de farinha de trigo — 6 colheres (sopa) de Toddy — 1 colher (chá) de baunilha.

Bata as gemas com a metade do açúcar e a farinha de trigo, até formar uma pasta. Junte o Toddy e bata mais um pouco, para misturar bem. Adicione o leite aos poucos e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo e mexa até esfriar. Bata as claras em neve, junte o resto do açúcar e a baunilha. Misture ao creme já pronto e leve ao refrigerador.





SORVETE DE CAFÉ E TODDY

4 gemas — 1 litro de leite — 1 xícara (chá) de açúcar — 1 xícara (chá) de Toddy — 2 xícaras (chá) de café bem forte.

Bata as gemas e, aos poucos, junte o leite fervendo. Ponha o açúcar numa panela e leve ao fogo, mexendo sempre, até o açúcar ficar côr de castanha. Junte o café a êsse caramelo, adicione a mistura de leite e gemas e, por último, o Toddy. Mexa bem e leve ao refrigerador.

SORVETE DILLY

3 gemas — 3 claras em neve — 1 xícara (chá) de Toddy — 1 litro de leite — 2 colheres (sopa) de maizena — 1 xícara (chá) de açúcar.

Leve tudo ao fogo, menos as claras. Quando começar a engrossar, retire do fogo e deixe esfriar. Depois de frio, ponha na vasilha de gêlo do congelador. Uma hora mais tarde, misture as claras batidas em neve ao sorvete. Volte ao refrigerador e sirva depois de bem congelado.

SORVETE TODDY

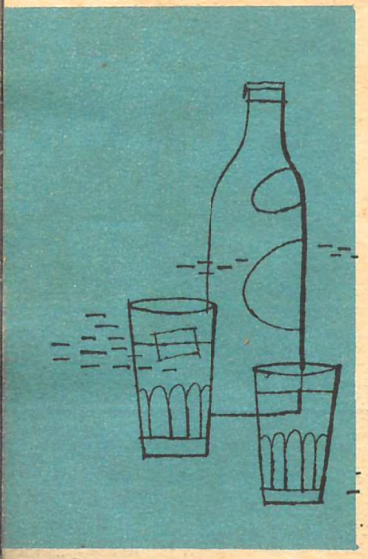
1 copo de leite — 2 ovos — 4 colheres (sopa) de Toddy — 4 colheres (sopa) de açúcar — 1 colher (café) de essência de baunilha.

Bata as gemas com a metade do açúcar e o Toddy, até formar uma pasta. Adicione o leite aos poucos e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo e continue mexendo até esfriar. Bata as claras em neve, junte aos poucos o restante do açúcar e a baunilha. Misture tudo muito bem, coloque na fôrma e leve ao refrigerador.

SORVETE

6 colheres (sopa) de Toddy — ½ litro de leite quente — 2 ovos — 9 colheres (sopa) de açúcar — 1 colher (chá) de baunilha — 250 grs. de creme de leite.

Bata as gemas com a metade do açúcar. Junte o Toddy, mexendo sempre até formar uma pasta. Adicione o leite quente e leve ao fogo, sem parar de mexer até engrossar. Retire do fogo e continue mexendo até esfriar. Bata as claras em neve e adicione, aos poucos, o resto do açúcar. Junte, em seguida, ao Toddy já frio, a baunilha e o creme de leite. Misture bem e leve ao refrigerador.



TAÇAS DE BANANA E TODDY

Sorvete Toddy (pág. 31) — rodelinhas de bananas — Creme Chantilly — Toddy.

Coloque o sorvete nas taças, cerque com rodelinhas de banana e coloque, no alto, um suspirinho de Creme Chantilly. Polvilhe o creme com o Toddy.

TAÇAS TENINHA

Sorvete Toddy (pág. 51) — nozes picadas — Toddy.

Ponha o sorvete nas tacinhas e salpique com as nozes picadas o Toddy, até ficar todo coberto.

TAÇAS MALU

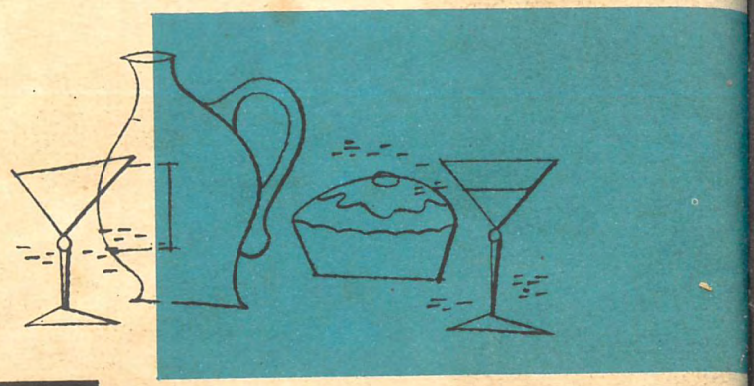
Sorvete Toddy (pág. 51) — Creme Chantilly — tâmaras — licor de cacau.

Ponha o sorvete nas tacinhas. Coloque em cima uma colherada de Creme Chantilly, enfeite com pedacinhos de tâmaras e regue com uma colher (café) de licor de cacau.





Tortas Toddy



TORTA AMERICANA

1 xícara (chá) de açúcar — 3 colheres (sopa) de manteiga derretida — ½ xícara (chá) de farinha de trigo — ½ xícara (chá) de leite — 2 ovos — 6 colheres (sopa) de Toddy — 1 colher (sobremesa) de fermento em pó — sal — nozes picadas, à vontade — algumas nozes sem casca.

Bata os ovos com o açúcar e junte a manteiga. Junte os demais ingredientes, aos poucos, mexendo sempre e, por último, adicione o leite.

Leve ao forno em duas fôrmas untadas, durante uns 25 minutos.

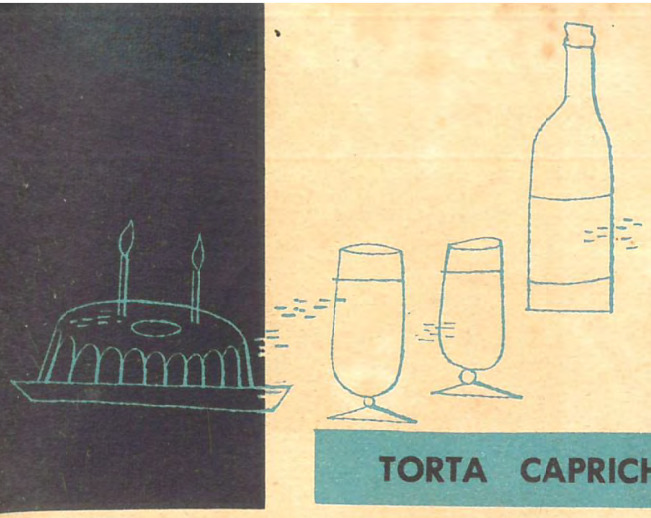
Recheie com geléia de damasco, ou jaboticaba, cubra com suspiro e enfeite com nozes.

TORTA EM CAMADAS

½ quilo de açúcar — 250 grs. de manteiga — 12 ovos — ½ quilo de farinha de trigo — Recheio Creme Toddy (pág. 31).

Bata o açúcar com a manteiga e, sempre batendo, junte os ovos, inteiros, um a um. Adicione a farinha peneirada, misture e coloque pequenas porções em taboleiros ou rodelas de fôlha, espalhando o mais fino possível, para que fiquem, depois de assadas, com ½ centímetro de espessura e do tamanho de um prato. Leve ao forno por um instante e retire logo.

Arrume num prato as camadas, entremeadas, com Recheio Toddy (pág. 31) e apare ao redor, com uma faca, para acertar. Quanto mais camadas e mais finas, mais interessante. Cubra depois com o Glacê que preferir ou com Creme Chantilly.



TORTA CAPRICHO

2 ovos inteiros — 2 xícaras (chá) de farinha de trigo — 1 xícara (chá) de açúcar — 5 colheres (sopa) de manteiga — 1 copo de leite — 8 colheres (sopa) de Toddy — 4 colheres (chá) de fermento em pó — 1 colher (sopa) de rum, se quiser. Glacê Rápido Toddy (pág. 30) — Creme Chantilly

Bata a manteiga, os ovos e o açúcar, durante uns 10 minutos; junte, então, o Toddv, o leite, a farinha peneirada com o fermento e o rum.

Forno regular, durante cêrca de 40 minutos, fôrma untada e polvilhada.

Depois de fria, corte em duas partes (no sentido horizontal), recheie com creme chantilly e cubra com Glacê Rápido Toddy (pág. 30).

TORTA FINISSIMA

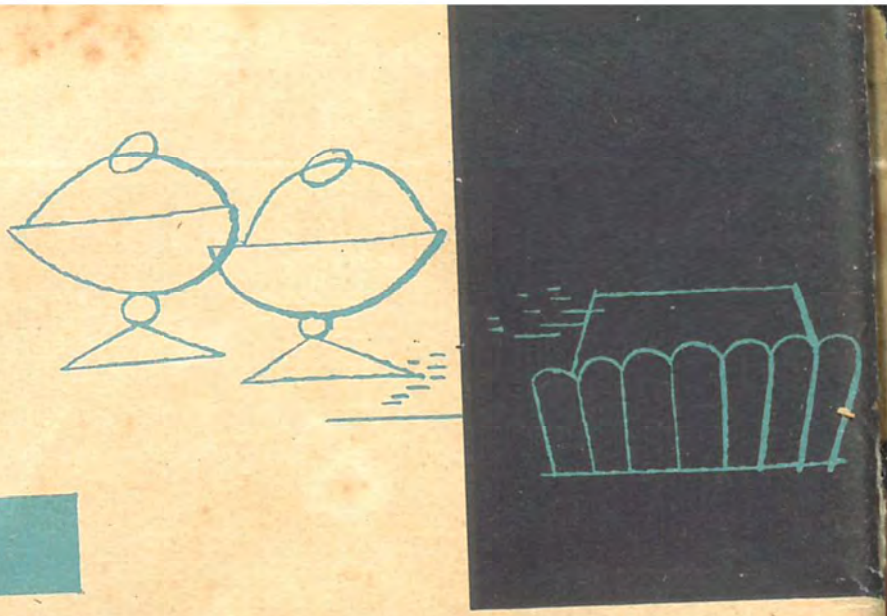
½ xícara (chá) de manteiga — ½ xícara (chá) de açúcar — 1 xícara (chá) de Toddy — ½ xícara (chá) de farinha de trigo — 4 ovos — 1 colher (sobremesa) de fermento em pó — 1 pitada de sal — 1 colher (café) de casca de limão ralada — Creme Toddy (pág. 29) — Glacê Toddy (pág. 30).

Bata a manteiga até ficar cremosa, junte o açúcar, o sal, a casca de limão e as gemas. Misture tudo muito bem e bata durante uns 15 minutos. Adicione, depois, o Toddy, as claras em neve e a farinha peneirada com o fermento.

Leve ao forno regular, em fôrma untada, durante cêrca de uma hora.

Depois de bem fria, de preferência no dia seguinte, corte a torta em duas partes (no sentido horizontal), recheie com Creme Toddy (pág. 29), cubra com a outra parte e enfeite com Glacê Toddy (pág. 30).

Querendo, pode usar geléia de damasco, ou qualquer outra, meio azedinha, para rechear a torta.



TORTA MARMORIZADA

1 xícara (chá) de manteiga — 1 e ½ xícaras (chá) de açúcar — 4 ôvos — 1 copo de leite crú e morno — 3 xícaras (chá) de fermento — 1 e ½ xícaras (chá) de maizena — 2 colheres (sobremesa) de fermento em pó — 8 colheres (sopa) de Toddy — Glacê Toddy (pág. 30).

Bata bem a manteiga, junte o açúcar e bata mais 10 minutos; adicione as gemas, o leite, a farinha peneirada, a maizena, as claras em neve e, por último, com cuidado, o fermento. Separe a massa em duas partes, uma das quais ponha em fôrma untada e polvilhada; misture ràpidamente a outra metade com o Toddy e ponha essa mistura, às colheradas, por cima da primeira.

Forno regular durante uma hora.

Depois de fria, cubra com glacê de açúcar e marmorize com Glacê Toddy (pág. 30), enfeitando a parte de cima com nozes ou pedaços de frutas cristalizadas.

TORTA AO RUM

250 grs. de farinha de trigo — 200 grs. de açúcar — 2 colheres (sopa) de manteiga — 1 e ½ xícaras (chá) de leite — 8 colheres (sopa) de Toddy — 2 ovos — 1 colher (sopa) de rum — 4 colheres (chá) de fermento em pó.

Bata muito bem a manteiga com o açúcar e as gemas. Junte as claras batidas em neve, depois o Toddy, a farinha peneirada com o fermento, o leite e, por último, o rum. Fôrno brando, fôrma untada com manteiga.