

NUESTRO LIBRO DE RECETAS DE FAMILIA TURMA 73

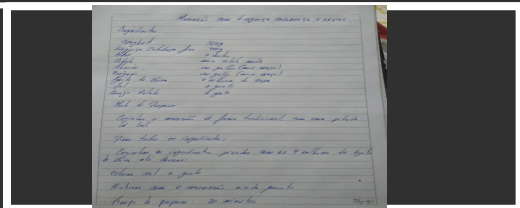


COLÉGIO STELLA MARIS - 2021
PROF. CARLA MACEDO SITTONI

Criador da receita: **É do meu pai, Maurício.**

Nome da receita: **Macarrão com linguiça calabresa e ervas.**

Homenagem: ***Mi papá me hizo esta receta cuando no podíamos ir a un restaurante elegante, así que hizo esta receta para animarme, mi papá es increíble, dulce, amable y es un papá extremadamente cariñoso.***



Arthur Valdrigues Machado

NOME DA RECEITA: Pasta con salchicha pepperoni y hierbas

Spaghetti	500g
Salchicha de pepperoni	400g
Ajo	2 dientes
Cebolla	media cebolla mediana
Romero	una ramita
Orégano	Una ramita
Aceite de Oliva	4 cucharadas
Sal	A gusto
Queso rallado	A gusto

Cocinar la pasta de forma tradicional, con una pizca de sal;

Picar todos los ingredientes;

Cocine los ingredientes picados con 4 cucharadas de aceite de oliva hasta que estén dorados;

Agregue sal al gusto;

Mezclar con la pasta caliente y el queso al gusto;

Tiempo de preparación: 20 minutos.

Essa é uma receita que a minha vó começou a fazer a muitos anos atrás, a receita que eu escolhi é muito importante para mim porque quando eu vou na casa dela ela faz esse pão, desde quando eu era pequena até hoje

Quantidade

Pão simples

2 ovos
1 - copo de leite, morno
10 grs. mas. de fermento
biológico
2 chicanas e meia de
f. de trigo.
Bater até a massa
ficar homogênea.
Por - que na forma
redonda, ou quadrada
Assar - 180
graus.

natura



Evelyn Tobias Moura

Pão de casa

1/2 huevos

1 vaso de leche tibia levadura

2/3 tazas de harina de trigo

mantequilla

primero rompemos los huevos y juntamos la leche, luego agregamos la levadura y revolvemos luego agregamos la harina y removemos más y finalmente untamos la mantequilla en la sartén y la metemos al horno por 45 minutos a 180 grados

Essa receita é feita pela minha mãe há muitos anos. Ela aprendeu com uma amiga e sempre faz para nós, por isso escolhi essa receita.

Cuca de leite condensado.

Ingredientes Farofa:

3 xícaras farinha de trigo

1 colher de fermento

1 ovo

1 1/2 xícara açúcar

3 colheres manteiga

} Misturar tudo com a mão
até formar uma farofa.

Ingredientes Creme:

1 lata leite condensado

1 colher farinha de trigo

1 colher manteiga

300 ml leite

1 creme de leite

1 gema

} Leve ao fogo baixo até formar
um creme.

Em uma forma coloque metade da farofa, após coloque o creme e por fim a outra metade da farofa. Leve ao forno por 35 minutos a 200°C.



Felipe da Silva Derungs

Cuca de leite condensado

Ingredientes farofa:

3 tazas de harina de trigo

1 cucharada de levedura

1 huevo

1 ½ taza de azúcar

3 cucharadas de manteca

Ingredientes creme:

1 lata de leche condensada

1 cucharada de harina de trigo

1 cucharada de manteca

300ml de leche

1 crema de leche

1 yema

Modo de preparo da farofa:

Mezclar todo a mano hasta formar una miga.

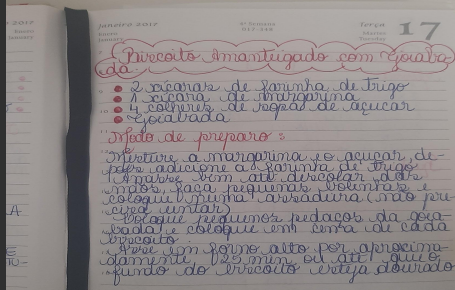
Modo de preparo creme

Llevar todos los ingredientes a fuego lento hasta que se forme una crema.

En una fuente de horno colocar la mitad de la farofa, luego colocar la nata y por último la otra mitad de la farofa. hornear durante 35 minutos a 200°C.

Esta receita é da minha mãe, Aline. É um biscoito Amanteigado de Goiabada.

Essa receita é bem importante para mim, pois em 2018, eu e minha mãe fazíamos ele juntas e vendíamos em caixinhas para minha família inteira.



GIOVANA LOPES

BISCOITO AMANTEIGADO COM GOIABADA

INGREDIENTES:

2 tazas de harina de trigo;

1 taza de mantequilla;

4 cucharadas de azúcar;

Pasta de guayaba.

MODO DE PREPARO:

Mezcle la mantequilla y el azúcar, luego agregue la harina.

Amasar bien hasta que se despegue de las manos, hacer bolitas y colocar en una fuente para horno.

Coloque pequeños trozos de guayaba en cada galleta. Hornee en un horno alto durante aproximadamente 25 minutos o hasta que el fondo de la galleta esté dorado.

A receita é da minha mãe. Bolo de chocolate. Pra mim é importante porque minha mãe faz essa receita desde que eu era pequeno,!



GUILHERME MEDEIROS

BOLO DE CHOCOLATE

RECETA

- 1 taza de té con leche
- 1 taza de aceite de soja
- 2 unidades de huevos
- 2 tazas de té de harina de trigo
- 1 taza de té de chocolate en polvo
- 1 taza de té azucarado
- 1 cucharada de levadura en polvo

MODO DE PREPARO

1. Coloque los líquidos en la licuadora y mezcle hasta que estén bien mezclados.
2. Agregue los demás ingredientes, con la levadura al final.
3. Hornee en horno mediano, en una sartén engrasada y enharinada.

Essa receita é sobre um cup cake no palito, eu fiz com minha dinda e gostei muito.



Leonardo Colpes Chiodelli.

CUP CAKE

INGREDIENTES:

- 1 bizcocho desmenuzado del sabor que prefieras;
- 1 lata de leche condensada;
- Chocolate con leche o baño blanco;
- Palos de piruleta;
- Chispas para confitería (o el dulce de su elección).

MODO DE PREPARO:

- Agrega la leche condensada al bizcocho desmenuzado poco a poco (en tiras) hasta que se una.
- Trabaja la masa hasta que tenga una consistencia firme y no se pegue a tus manos.
- Enrolle la masa en bolas del tamaño de brigadeiros medianos.
- Derretir el chocolate.
- Humedece la punta del palito de la piruleta.
- Pegue la bola de pastel a la mitad, no se hunda demasiado si no puede alcanzar el otro extremo.
- Llevarlo al congelador hasta que el chocolate se haya endurecido por completo (al hacer esto el palillo no se sale de la masa, y lo hace mucho más fácil al bañarse).
- Una vez que esté completamente seco, sumerja la paleta de pastel en el chocolate y decore con las chispas.

Essa receita é da minha avó de parte de mãe, comemos quase todo final de semana no café da tarde no sítio já ficou marcado na nossa família

Pão caseiro

1kg. Farinha de trigo
3 xacaras
2 colheres de Sopa de Fermento
preche

2 ovos
1 colher de Sopa de Sal

2 colheres de Sopa de Beirita
água morna para amassar

receita
escrita pela
minha vó



Ludmila Rocha

PÃO CASEIRO

1 KG de harina de trigo

1/2 taza de azúcar

2 cucharadas de levadura

2 huevos

1 cucharada de sal

2 cucharadas de manteca de cerdo

agua tibia para ablandar

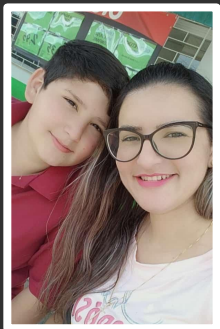
poner todo en un bol todos los ingredientes mezclar bien
mezclado

luego retíralo del recipiente y amase bien con agua tibia para
ayudar

déjelo reposar durante 30 minutos y luego colóquelo en el
horno para hornear en un horno precalentado a 200° durante
aproximadamente 40 minutos, o hasta que toda la superficie
y los lados estén bien dourados.

La receta es de mi madre y el nombre es pudín de leche condensada.

Y me gusta mucho la receta porque además de ser muy sabrosa esta hecha con amor y cariño por mi madre.



LUIZ EDUARDO MARCELINO KLAZER

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES DO PUDIM :

-1 lata de leche condensada

- 1 lata de leche

-4 huevos enteros

-1 taza de té azucarado

PREPARANDO A CALDA:

-Pon 1 taza de azúcar en la sartén y deja que se derrita hasta que se convierta en caramelo y está listo.

MODO DE PREPARO DO PUDIM

-Pon todo en una licuadora, licúa por 5 minutos, verte en el molde con el azúcar ya derretido y cocine al baño maría durante 40 minutos.

-Después de dejarlo enfriar, simplemente desmolda y sirve.

Essa receita é de um livro de receitas que minha mãe comprou em 1990 da APAE de criciúma quando ela morava lá,a receita que eu escolhi foi o bolo de cenoura por que eu como esse bolo desde pequena e sempre pedia pro meu pai fazer para levar de lanche da escola.

BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES:

- 3 cenouras, médias, raspadas.
- 2 xícaras de açúcar.
- 1 xícara de óleo.
- 4 ovos.
- 3 xícaras de farinha de trigo, integral ou não.
- 1 colher (sopa, bem cheia) de fermento em pó.

MODO DE FAZER:

- Bater, no liquidificador a cenoura, o óleo, os ovos e o açúcar.
- À parte, juntar a farinha e o fermento.
- Misturar, aos poucos, na massa obtida, no liquidificador.
- Colocar para assar, em forno com temperatura média, numa forma untada.

INGREDIENTES PARA COBERTURA:

- 2 xícaras de açúcar.
- 1 xícara de leite.
- 1 xícara de Nescau ou chocolate em pó.
- 1 colher (sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER:

- Levar tudo ao fogo, numa panela, para engrossar.
- Furar o bolo com um garfo e despejar a cobertura quente sobre ele.



Manuela peruch dos santos

BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES DO BOLO::

- 3 zanahoria, promedios, raspados.
- 2 tazas de azúcar
- 1 tazas de aceite
- 4 huevo
- 3 tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de levadura en polvo

INGREDIENTES DA COBERTURA:

- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 taza de chocolate en polvo o nescau
- 1 cucharada de manteca

MODO DE PREPARO DO BOLO:

- en una licuadora, batir las zanahoria, el aceite, los huevos y el azúcar
- a un lado, agrega la harina y la levadura
- mezclando, poco a poco, en la mezcla obtenida en una licuadora
- poner a hornear, en un horno a temperatura media, en una sartén engrasada

MODO DE PREPARO DA COBERTURA:

- llevar todo al fuego, en una sartén, para espesar
- perfore o bolo con un tenedor y vierta la cobertura cliente sobre él.

A receita que escolhi é de um livro de receitas da minha mãe.

Ela gosta muito de fazer doces para nós.

Gosto de vários, mas separei este porque ela fez especialmente para mim ,num dia que pedi.

SAGU COM CREME

Para o sagu

- 2 litros de vinho tinto fino de mesa
- 2 litros de água
- 500g de sagu
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- Cravo e canela em rama

Para o creme

- 2 litros de leite
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 4 colheres (sopa) de açúcar de baunilha
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Para o sagu, em uma

panela grande, leve o vinho e a água para ferver.

Adicione o sagu e mexa de vez em quando para não grudar no fundo da panela.

Acrescente o açúcar e misture bem.

Desligue o fogo quando as bolinhas estiverem começando a ficar transparentes (elas terminarão de cozinhar no vinho ainda quente).

Acrescente o cravo e a canela. Reserve.

Para o creme: leve o leite para ferver

em uma panela.

Enquanto isso, misture o amido de milho, o açúcar de baunilha e o açúcar comum com um pouco de leite frio em uma tigela média. Misture até dissolver bem, para não empelotar.

Volte à panela com o leite e, quando ele tiver fervido, adicione a mistura aos poucos, sem parar de mexer. Faça isso por cerca de 5min.

Deixe esfriar e leve à geladeira.

Sirva com o sagu.



MARIA EDUARDA MARTINELLI DOS REIS

SAGU

INGREDIENTES

-2 litros de vino fina mesa roja;-2 litros de agua; -500 g de sagú; -2 tazas (té) de zúcar; -Clavo y canela crudos.

Para o creme: -2 litros de leche; -4 cucharadas de maicena; -4 cucharadas azúcar de vainilla; -3 cucharadas de azúcar.

Modo de Preparo: 1- Al sagú, en un olla grande, hierva el vino y el agua; 2- Agrega el sagú y revuelve de vez en cuando para que no se pegue el fondo de la sartén; 3- Añadir el azúcar y mezclar bien; 4- Apagar el fuego cuando las bolas empiecen a volverse transparentes (terminarán de cocinarse en el vino calliente); 5- Agregue los clavos y la canela. Reserva; 6-Para la crema: Ligeramente la leche a hervir en una sartén. 7- Mientras tanto, mezcle la maicena, el azúcar de vainilla y el azúcar natural con un poco de leche fría en un tazón mediano. Mezclar hasta que se disuelva bien, no hacer grumos. 8- Regrese a la olla con la leche y, cuando haya hervido, agregue la mezcla poco a poco, revolviendo. Haga esto durante unos 5 minutos. 9- Déjalo enfriar y refrigerar. Sirve con el sagú.

Este bolo é feito pela minha avó Sandra desde que eu era muito pequena. Tenho ótimas lembranças desse bolo, tanto comendo quanto ajudando ela a fazer.

Bolo Meclado

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de sopa bem cheias de margarina
- 1 xícara de leite morno
- 3 xícaras de farinha de trigo peneiradas
- 1 pacote de fermento em pó
- 3 colheres de sopa de Nescau

Bater as 3 claras em neve com o sal e reservar.

Bater as 3 gemas com o açúcar.

Despejar a margarina untando uma forma e despejando o restante na mistura das gemas.

Acrescentar o leite morno e a farinha de trigo aos poucos.

Por fim, juntar o fermento e as claras em neve lentamente, sem bater.

Despejar metade na forma e na outra metade acrescentar o Nescau delicadamente, juntando a mistura.

Assar em forno aquecido anteriormente.



MARIANA FERNANDES FEULA

BOLO MESCLADO

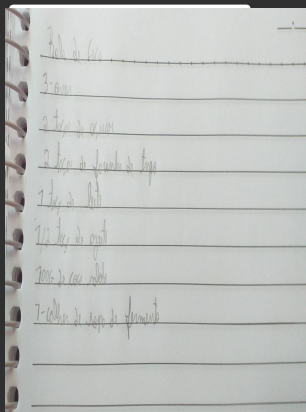
INGREDIENTES:

- 3 HUEVOS
- 2 TAZAS DE AZÚCAR
- 1 PIZCA DE SAL
- 3 CUCHARA SOPERA MUY LLENO DE MARGARINA
- 1 TAZA DE LECHE TIBIA
- 3 TAZAS DE HARINA DE TRIGO TAMIZADA
- 1 PAQUETE DE LEVADURA EN POLVO
- 3 CUCHARADAS SOPERAS DE “NESCAU”

MODO DE PREPARO:

BATE LAS TRÊS CLARAS DE HUEVOS EN NIEVE CON EL SAL Y RESERVA. BATE LAS 3 GEMAS CON AZÚCAR. DERRETIR LA MARGARINA ENMANTEQUILLAR UNA BANDEJA Y DESPARRAMANDO EL RESTANTE EN LA MEZCLA DE GEMAS. AÑADA EL LECHE TIBIA Y LA HARINA DE TRIGO A LOS POCOS. POR FIN, UNIR EL LEVADURA Y LAS CLARAS EN NIEVE LENTAMENTE, SIN BATIR. DESPARRAMAR MITAD EN LA BANDEJA Y EN OTRA MITAD AÑADA EL “NESCAU”, CUIDADOSAMENTE, UNINDO LA MEZCLA. ASAR EN EL HORNO, CALENTADO OUTRORA.

la receta es de mi mamá, se llama pastel de Coco, siempre lo hacemos en fiestas o fines de semana. Yo siempre ayudo a hacerla también, dijo mi madre que mi abuela enseñó la receta. Le enseñé a mi tía y a mi tío y se lo pasaron a su hija



Rianna Isabel de Souza

Bolo de coco

Ingredientes : 3 huevos 2 tazas de azúcar 2 tazas de harina de trigo 1 taza de leche 1/2 taza de aceite 100 g de coco rallado 1 cucharada de levadura en polvo

Modo de preparo: Primero, en una batidora eléctrica bata los huevos, el azúcar, el el aceite y la leche. Luego agregue el coco rallado y la harina de trigo y vuelva a batir para mezclar. Poco después, apague la batidora y ponga el polvo de hornear; mezclar con una cuchara a mano. Vierta la masa en una sartén engrasada y enharinada, también puede usar

un molde de liberación casero. De esa manera, el pastel no se pegará a la sartén, Finalmente, hornee en un horno mediano durante 45 minutos o hasta que se pinche.

TALHARIM: Receita de: Soena Bringhenti(tia)
“Tia Sô, continue fazendo essa e outras tantas receitas deliciosas, a família agradece.”



VINÍCIUS CARDOSO KOLOGESKI

FIDEOS

- Pasta parecida a la pasta, no redonda:
- 1 huevo por cada 100g de harina de trigo.
- 1 cucharada de aceite por cada 100g de harina de trigo.
- Cómo preparar: Batir bien los huevos con el aceite y mesclar poco a poco la harina hasta formar una massa que se pueda amassar.
- Amasar bien empolvoreando harina hasta que se despegue de las manos y forme una massa tersa y homogénea.
- Estirar la masa y cortarla a lo largo y muy fina.
- Calentar en agua hirviendo com sal al gusto. Sin cocinar demasiado, déjelo “al dente”.
- Escurrir y agregar la salsa, por ejemplo: carne, pollo, ajo y aceite, etc.
- Sirve con abundante queso ralado.

Essa receita pertence á minha avó e se chama nega maluca, escolhi ela porque eu sempre fazia com a vó quando ia passar as férias na casa dela.

3 OVOS

2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO

1 XÍCARA DE ACHOCOLATADO

1 COLHER DE FERMENTO

1 XÍCARA DE LEITE

2 COLHERES DE MARGARINA



VITÓRIA GABRIELA MENEZES

Nega maluca

3 HUEVOS

2 TAZAS DE HARINA DE TRIGO

1 TAZA DE CHOCOLATE FRESCO

1 CUCHARA DE LEVADURA

1 TAZA DE LECHE

2 CUCHARAS DE MARGARINA

En una licuadora, bata los huevos, el azúcar, la margarina, el chocolate y la harina de trigo.

2. Vierta la masa en un bol y agregue la leche y la levadura, mezclando bien

3. Vierta la masa en una sartén engrasada y hornee en un horno precalentado medio-alto (200 ° C) durante 40 minutos.