

Biscoito fácil e rápido

Ingredientes:

- 500 gramas de Amido de milho (Maizena)
- 1 lata de leite condensado
- 200 gramas de manteiga (ou margarina) sem sal
- Opcional: goiabada cortada em cubinhos ou geléia de fruta (goiaba, morango, damasco, etc.)
- Manteiga (ou margarina) para untar a forma, ou papel manteiga ou vegetal próprio para culinária para forrar a forma

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180 a 200°C).
2. Junte o amido de milho, o leite condensado e a manteiga (ou margarina) em uma tigela. Misture tudo até ficar bem homogêneo e desgrudar das mãos.
3. Faça pequenas bolinhas e posicione-as em uma forma untada com manteiga (ou margarina) ou forrada com papel manteiga ou vegetal próprio para culinária. As bolinhas devem estar separadas umas das outras a uma distância de mais ou menos 1,5cm.
4. Com um garfo, pressione cada bolinha para decorar (ou coloque um pedaço de goiabada ou pequena porção de geléia de fruta em cima de cada bolinha).
5. Leve ao forno e asse por cerca de 15 minutos ou até dourar em baixo.

Rendimento: mais ou menos 40 bolinhas.

Fudge de chocolate

Ingredientes:

- 50 gramas de manteiga sem sal
- 1 lata de leite condensado
- 400 gramas de chocolate amargo em pedaços
- Opcional: castanhas, pistaches ou amendoim, em pedaços.
- Manteiga para untar assadeira

Modo de preparo:

1. Coloque a manteiga e o leite condensado em uma tigela de vidro (própria para micro-ondas) e leve para o micro-ondas por 2 minutos em potência alta (dependendo do micro-ondas, pode ser que leve 2 minutos e meio a 3 para derreter).
2. Retire do micro-ondas e mexa para incorporar.
3. Adicione o chocolate em pedaços e mexa, enquanto o chocolate derrete e se incorpora resultando uma mistura homogênea e cremosa.
4. Se quiser, adicione pedaços de pistache, castanha ou amendoim, e misture tudo junto.
5. Unte uma assadeira (quadrada ou retangular) com manteiga e forre por cima com papel manteiga ou vegetal próprio para culinária.
6. Espalhe a mistura de chocolate na assadeira, previamente forrada e, com uma espátula, alise toda a superfície.
7. Leve a assadeira para a geladeira por 2 minutos ou até que adquira uma consistência firme para corte.
8. Depois, retire o fudge da assadeira segurando o papel dois lados e levantando todo o pedaço. Apoie todo o fudge em uma superfície lisa e corte em pequenos quadrados.
9. Sirva a seguir.

Rendimento: aproximadamente 50 pedaços.

Obs.: Se não tiver micro-ondas, substitua os itens 1,2 e 3 acima pelo seguinte procedimento: Coloque água para ferver em uma panela. Depois, abaixe o fogo para médio e coloque uma tigela de vidro (que aguente alta temperatura) sobre a panela de modo que a água quente fique em contato com o fundo da tigela. Adicione o chocolate, a manteiga e o leite condensado. Mexa tudo devagar até que o chocolate e a manteiga estejam completamente derretidos e toda a mistura fique homogênea e cremosa. O resto é igual ao modo de preparo descrito acima.

Bolinhas de chocolate com rum

Ingredientes:

- 250g de biscoitos Maria ou Maizena, normal ou de chocolate
- 1/2 xícara de coco seco ralado
- 1 lata de leite condensado
- 200g de chocolate ao leite, em pedaços
- 1 colher de sopa de rum
- Chocolate granulado (para cobrir)

Modo de preparo:

1. Derreta o chocolate ao leite normalmente na panela ou

- usando um micro-ondas. (Se usar o micro-ondas, coloque o chocolate em uma tigela e leve ao micro-ondas por 20 segundos. Retire do mesmo e mexa um pouco. Depois retorne novamente ao micro-ondas por mais 20 segundos.)
2. Adicione rum ao chocolate derretido e mexa bem. Deixe esfriar.
 3. Triture os biscoitos em um liquidificador ou processador de alimentos e depois coloque em uma tigela.
 4. Adicione aos biscoitos triturados o coco seco e misture.
 5. Acrescente o leite condensado e a mistura de chocolate derretido. Mexa bem até obter uma mistura homogênea.
 6. Coloque o chocolate granulado em um prato.
 7. Com as mãos úmidas, comece a modelar as bolinhas usando uma colher pequena cheia como medida. Coloque as bolinhas no prato com o chocolate granulado e role-as para que fiquem cobertas com o mesmo. Depois coloque as bolinhas em uma assadeira ou prato grande, previamente forrada com plástico ou papel (manteiga ou vegetal) próprio para culinária, ligeiramente separadas umas das outras.
 8. Leve tudo à geladeira por mais ou menos 20 minutos.
 9. Depois pode colocar em vasilhas para armazenar (na geladeira) ou servir.

Rendimento: 30 a 50 bolinhas (dependendo do tamanho)

Obs1.: Se quiser as bolinhas com um sabor mais forte, pode adicionar mais rum, ou até mesmo substituir por licor.

Obs2.: Se quiser, substitua o chocolate granulado por coco seco ralado ou outro tipo de confeito.

Rabanada Natalina

Ingredientes:

- 4 pãezinhos tipo francês, amanhecidos
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata do leite condensado como medida)
- 3 ovos batidos
- 1 pitada de sal
- Óleo para fritar
- Canela em pó misturada com açúcar

Modo de preparo:

1. Corte os pãezinhos em fatias grossas e de forma diagonal. Reserve.
2. Em um refratário, misture o leite condensado com o leite normal.
3. Em outro refratário, misture os ovos e o sal. Bata-os ligeiramente com um garfo.
4. Mergulhe as fatias de pão na mistura de leite condensado, deixe embeber e escorra o excesso com a ajuda de um garfo.
5. Em seguida, passe as fatias nos ovos batidos, escorra e frite-as no óleo não muito quente. Deixe que dourem por igual.
6. Retire as rabanadas e escorra em um prato com papel absorvente.
7. Passe as rabanadas na mistura de açúcar e canela.
8. Sirva logo em seguida.

Rendimento: mais ou menos 10 porções.

Sequiños de batata doce

Ingredientes:

- 2 xícaras de batatas doce descascadas
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 2 xícaras de manteiga
- 1 colher de café de sal
- 1 colher de café de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 500g de amido de milho
- Manteiga ou margarina para untar assadeira
- Farinha de trigo para enfarinhar assadeira
- Pedacinhos de goiabada para decorar

Modo de preparo:

1. Cozinhe as batatas e depois passe-as na peneira bem fina.
2. Acrescente o açúcar, o sal e misture bem até formar uma massa bem lisa.
3. Adicione a manteiga, o amido de milho e o fermento junto com a farinha de trigo. Misture até formar uma massa que não fique muito dura.
4. Coloque a massa no tubo para confeitaria ou em um saco plástico com bico. Faça os sequiños no formato que quiser e acrescente um pedacinho de goiabada no centro de cada um.

5. Unte uma assadeira com manteiga ou margarina e enfarinhe com farinha de trigo.
 6. Coloque os sequilhos na assadeira e leve ao forno moderado baixo para assar.
 7. Depois de frios, coloque-os em recipientes de vidro com tampa ou em sacos plásticos bem fechados.
-

Brigadeiro

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa rasas de manteiga
- 4 colheres de sopa rasas de achocolatado
- Chocolate granulado
- Manteiga para untar

Modo de preparo:

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o achocolatado. Misture. Leve ao fogo baixo mexendo sempre, até desprender do fundo da panela.
2. Retire do fogo, despeje em uma vasilha de louça untada com manteiga e deixe esfriar.
3. Passe um pouco de manteiga nas mãos, faça bolinhas e passe-as no chocolate granulado.
4. Coloque cada bolinha em forminha de papel que é usada para festa

Obs.: se quiser, recheie cada bolinha com passas (sem caroços) embebidas no rum.

Rendimento: mais ou menos 40 unidades.