

LIVRO

de

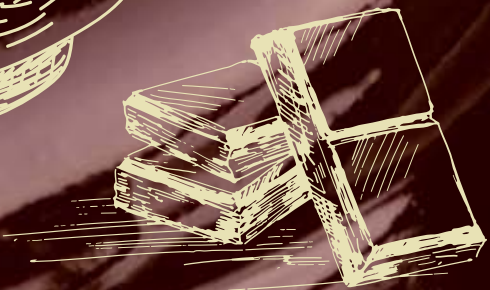
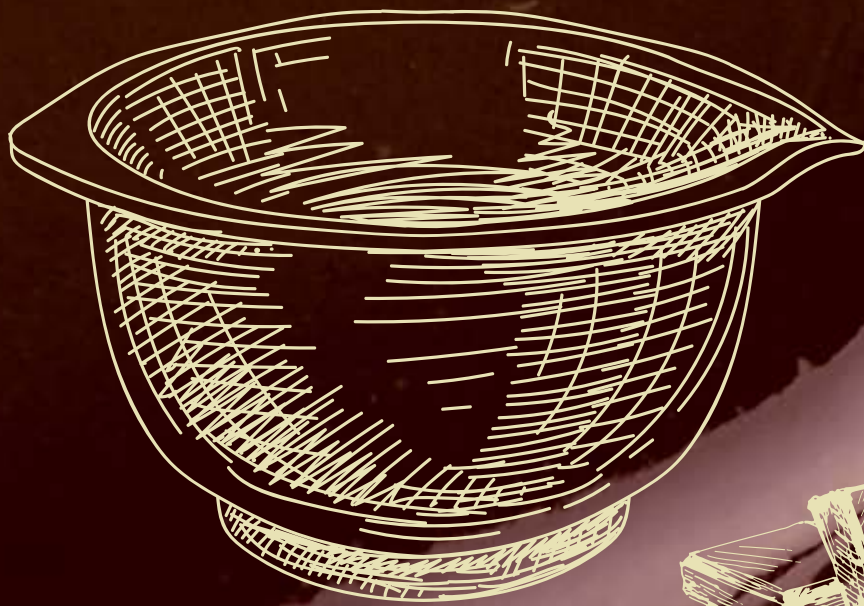
Receitas

DE

Chocolate



GRUPO RAMOS FERREIRA



RECEITAS PARA O SUCESSO IV *com muito chocolate*

Será o cacau um alimento divino? A etimologia da palavra diz que sim. Theobroma cacao, do grego Theo (Deus) e broma (alimento). Também a lenda asteca, uma das primeiras civilizações a cultivar o cacau, conta que o Deus Quetzalcoátl furto uma árvore de cacau dos campos do Reino do Sol para poder partilhar essa delícia dos deuses.

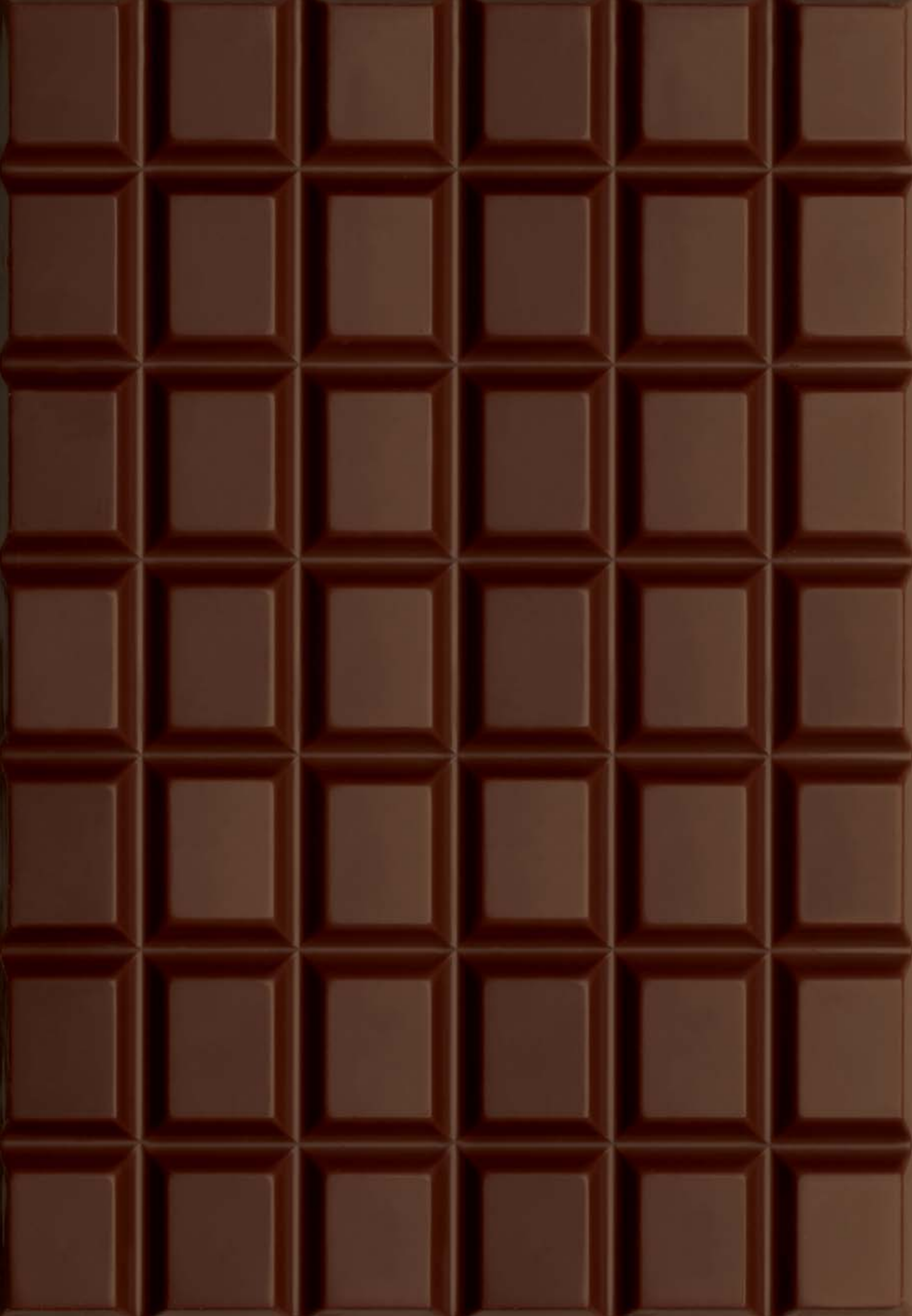
Desde sempre o cacau e o chocolate são apreciados como uma iguaria especial. Primeiro em forma de bebida nobre e energética destinada aos guerreiros e depois, com os Descobrimentos, como produto exótico.

Mas assim como o chocolate, tal como hoje o consumimos, é produto de refinamentos, também este livro surge de uma receita sucessivamente aperfeiçoada: depois das edições "Sobremesas" em 2012, "Entradas e azeitonas" em 2013 e "Sopas e Saladas" em 2014, esta quarta edição do Livro de Receitas da Ramos Ferreira é uma deliciosa compilação das melhores receitas com chocolate. Experiências de colaboradores em Portugal, em Angola, no Gana, em Moçambique ou na Argélia adicionam a este livro um valor que defendemos como o nosso ingrediente secreto: a partilha e a paixão pelas pessoas. A elas devemos o doce sabor do sucesso.

Por todo o mundo, independentemente do tipo, variedade ou apresentação, o chocolate dá origem aos mais aveludados textos, às mais envolventes imagens e às mais importantes celebrações. O chocolate reserva espaço ao afeto, dá lugar à emoção e promove o encontro. Onde quer que esteja, queremos assinalar a nossa união na diversidade, queremos que se sinta especial.

Um livro com sabor a chocolate, que alimenta o espírito de grupo e celebra o sucesso.

BOM NATAL, BOAS RECEITAS E UM SABOROSO NOVO ANO.



MENU

Receitas de Portugal

12

QUADRADOS DE CHOCOLATE

SARA PRATA

19

TIRAMISU

FILIPE PEREIRA

13

TARTE DE CHOCOLATE E NATAS

SOFIA PORTELA

20

BOLO DE CHOCOLATE À LA CLÁUDIA

NELSON VIEIRA

14

MOUSSE DE CHOCOLATE
COM FRUTOS SILVESTRES
E PRALINÉ DE AMÊNDOA

SÓNIA MOREIRA

21

PROFITEROLES RECHEADOS
COM MOUSSE DE CHOCOLATE

GILBERTO SILVA

15

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO,
HORTELÃ E LIMA

SÓNIA MOREIRA

22

CHOCOBOMB

GILBERTO MESQUITA

16

TARTE DE CHOCOLATE E COCO

MARINA GOMES

23

BOLO DE BOLACHA DE DOIS
CHOCOLATES

MARÍLIA RAMOS FERREIRA

17

BRIGADEIROS DE CHOCOLATE BRANCO
E COCO, CHOCOLATE DE LEITE E
CHOCOLATE DE LEITE E AMÊNDOA

ROSELINE CHÉNÉ

24

NUTELLA CHEESECAKE

TAHA MELLOULI

18

BOLO DE MOUSSE DE NUTELLA

EDUARDO RELVAS

25

TRONCO DE NATAL

LURDES VALENTE

26

FONDANT DE CHOCOLATE
NEGRO COM NOZES

DANIEL NEVES

27

TRÊS DELÍCIAS DE CHOCOLATE

JOÃO ALMEIDA

28

BOLO DE BRIGADEIRO

DELFINA ROBALINHO

29

LICOR DE CHOCOLATE CASEIRO

DELFINA ROBALINHO

30

CUPCAKES DE CHOCOLATE COM
COBERTURA DE OREO E CUPCAKES DE
MAÇÃ COM COBERTURA DE NUTELLA

ARIANA FERREIRA

31

BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO
"À LA KINDER BUENO"

NUNO PEREIRA

32

BOLO DE CHOCOLATE COM
COBERTURA DE CHOCOLATE
OU CARAMELO

JORGE CHIBANTE

33

TENTAÇÃO DE CHOCOLATE
PRETO E BRANCO

LUÍS REIS

34

BOLO MÁRMORE COM COBERTURA
DE CHOCOLATE PRETO, CHOCOLATE
BRANCO E M&M'S

ANDREIA SILVA

35

RISSÓIS DE CHOCOLATE

LUÍS ALVES

36

DUO DE CREPES COM GELADO

SOLANGE CORREIA

37

BOLO DE CHOCOLATE TRUFADO

ANA BELCHIOR

38

BOMBONS RECHEADOS COM CREME
DE AVELÃS E PRALINÉ

ISABEL GIESTA

39

SALAME DE CHOCOLATE
COM FRUTOS SECOS

CLÁUDIA VALE

40

BOLO DE CHOCOLATE COBERTO
COM FLOCOS DE NEVE, M&M'S
E PEPITAS DE CHOCOLATE

ISABEL FÉLIX

Receitas de Angola

42

CREME DE CHOCOLATE COM
COBERTURA DE MORANGO

ANTÓNIO TEIXEIRA

47

PUDIM COM CAMELO
DE CHOCOLATE

MANUEL MOTA

43

PASTÉIS DE CHOCOLATE

CARLA FERREIRA

48

BOLO DE BOLACHA COM COBERTURA
DE CHOCOLATE E MORANGOS

MARCELINA QUIANGO

44

BOMBA DE CHOCOLATE

DANIEL FERREIRA

49

FRANCESINHA DE CHOCOLATE

NELSON MARQUES

45

BOLO DE NUTELLA COM
COBERTURA DE CHOCOLATE

GERALDO SANTOS

50

BOLO DE CHOCOLATE COM
DOCE DE OVOS E AMÊNDOA

RUI OLIVEIRA

46

LÍNGUAS DE CHOCOLATE

JOSÉ VIEIRA

51

BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO
DE BOLACHA

TERESA ALFREDO

Receitas da Argélia

54

CUPCAKES HALLOWEEN

RICARDO RIBEIRO

56

GÂTEAUX ALGÉRIENS GLACÉS
AU CHOCOLAT

BOUZID AICHA

55

MOUSSE AFTER EIGHT E MOUSSE
DE CHOCOLATE BRANCO

ANA ÉVORA

Receitas do Gana

58

BOLO DE CHOCOLATE DO GANA

MANUEL JORGE OLIVEIRA E LEONEL PINHEIRO

Receitas de Moçambique

60

CHOCOLEITE DA JOAQUINA
JOAQUINA NHACA

64

SPICY CUPBROWNIE
CARLOS ENES

61

MOUSSE DE MOÇAMBIQUE
RUI CRUZ

65

ESTRELA DE NUTELLA
ROSELINE CHÉNÉ

62

PUDIM DE CHOCOLATE COM CAJU
E MOLHO DE LARANJA À MODA DA
ANA LUISA
ANA LUISA CHIMATE

66

BOLO MOUSSE DE CHOCOLATE
EDUARDO RELVAS

63

CHOCOLATE MARAVILHA COM
IOGURTE E FRUTAS
SANDRA CHIMATE



Receitas

DE

Portugal





8,46
CLASSIFICAÇÃO

Quadrados de Chocolate

SARA PRATA



INGREDIENTES

- 250 GR DE AÇÚCAR
- 250 GR DE MANTEIGA
- 4 OVOS
- 250 GR DE CHOCOLATE PARA CULINÁRIA
- 250 GR DE FARINHA



PREPARAÇÃO

DEITE NO COPO O AÇÚCAR, A MANTEIGA E OS OVOS E PROGRAME 5 MIN. TEMP. 70, VEL. 4.

ADICIONE O CHOCOLATE PARTIDO AOS BOCADOS E DEIXE AMACIAR UNS SEGUNDOS. BATA 20 SEG. NA VEL. 6. DE SEGUIDA ADICIONE A FARINHA E BATA CERCA DE 10 SEG. NA VEL. 6. AJUDE A MEXER COM A ESPÁTULA.

DEITE NUM TABULEIRO PREVIAMENTE UNTADO COM MANTEIGA E POLVILHADO COM FARINHA E LEVE AO FORNO CERCA DE 15 MINUTOS (200°). ESTE BOLO FICA HÚMIDO NO MEIO.

DESENFORME E CORTE AOS QUADRADOS. POLVILHE COM AÇÚCAR EM PÓ.



9,10
CLASSIFICAÇÃO

Tarte de Chocolate e natas

SOFIA PORTELA



INGREDIENTES

PARA A MASSA QUEBRADA:

- 300 GR DE FARINHA
- 100 GR DE MARGARINA
- 2 OVOS
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE AÇÚCAR BAUNILHADO

RECHEIO DA TARTE:

- 150 GR DE CHOCOLATE CULINÁRIO
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 100 GR DE MARGARINA
- 100 GR DE NATAS
- 4 OVOS GRANDES
- SAL Q.B.

PREPARAÇÃO

COLOQUE NO COPO OS INGREDIENTES PARA A MASSA QUEBRADA PELA ORDEM INDICADA E PROGRAME 15 SEGUNDOS NA VELOCIDADE 6.

ESTENDA A MASSA QUE FEZ (RECEITA ACIMA) COM UM ROLO, DEIXANDO-A MUITO FINA. USE-A PARA FORRAR UMA FORMA DESMONTÁVEL DE 26 CM DE DIÂMETRO. A SEGUIR, PIQUE A MASSA QUEBRADA VÁRIAS VEZES COM UM GARFO. PINCELE-A COM A CLARA DO OVO LIGEIRAMENTE BATIDA E LEVE AO FORNO DURANTE 15 MINUTOS, APROXIMADAMENTE.

COMPROVE SE ESTÁ BEM DOURADA. RETIRE DO FORNO E RESERVE.

ENTRETANTO, COLOQUE O AÇÚCAR NO COPO E PROGRAME 20 SEGUNDOS NAS VELOCIDADES 5-7-9, PROGRESSIVAMENTE. QUANDO ESTIVER BEM GLACEADO, INCORPORE O CHOCOLATE PARTIDO E TRITURE NAS MESMAS VELOCIDADES ATÉ O PULVERIZAR.

A SEGUIR, COLOQUE O SUPORTE GIRATÓRIO NAS LÂMINAS E ADICIONE A MARGARINA, OS OVOS E AS NATAS. PROGRAME 6 MINUTOS À TEMPERATURA DE 85°, NA VELOCIDADE 3.

DEITE O CHOCOLATE SOBRE A BASE DE MASSA ASSADA E RESERVE-A ATÉ QUE ESTEJA COMPLETAMENTE FRIA.

POR ÚLTIMO, MESMO ANTES DE SERVIR, COLOQUE AS NATAS BATIDAS NUM SACO DE PASTELEIRO E DECORE A SUPERFÍCIE DA TARTE.

BOM APETITE!





9,40

CLASSIFICAÇÃO

Mousse de Chocolate com frutos silvestres e praliné de amêndoa

SÓNIA MOREIRA



PREPARAÇÃO

MOUSSE:

LEVE OS FRUTOS, OS 80 GRAMAS DE AÇÚCAR, O PAU DE CANELA E AS CASCAS DE LIMÃO A LUME BRANDO. DEIXE FERVER ATÉ OBTER UM CREME SEMELHANTE A UMA COMPOTA. COLOQUE UM POUCO NO FUNDO DAS TAÇAS.

PARTA O CHOCOLATE EM BOCADOS. AQUEÇA AS NATAS NUM TACHO E COLOQUE POR CIMA. DEIXE UNS SEGUNDOS E DEPOIS MEXA ATÉ O CHOCOLATE DERRETER E FICAR UM CREME.

BATA AS CLARAS E VÁ INCORPORANDO OS 125 GRAMAS DE AÇÚCAR AOS POUCOS. ENVOLVA O CHOCOLATE AOS POUCOS ATÉ OBTER UM CREME. COLOQUE NAS TAÇAS.

PRALINÉ DE AMÊNDOA:

MEXA ATÉ FICAR DOURADO. RETIRE E COLOQUE POR CIMA.

INGREDIENTES

PARA A MOUSSE:

450 GR DE FRUTOS SILVESTRES
CONGELADOS

80 + 125 GR DE AÇÚCAR

1 PAU DE CANELA

1 CASCA DE LIMÃO

200 GR DE CHOCOLATE

200 ML DE NATAS

3 CLARAS DE OVO

PARA PRALINÉ DE AMÊNDOA:

100 GR DE AMÊNDOA

100 GR DE AÇÚCAR

1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA





9,69
CLASSIFICAÇÃO

Mousse de Chocolate branco, hortelã e lima

SÓNIA MOREIRA



INGREDIENTES

100 GR DE CHOCOLATE BRANCO

300 ML DE NATAS ESPESSAS

RASPA DE 1 LIMA

3 OVOS

60 GR DE AÇÚCAR

4 FOLHAS DE HORTELÃ

185 GR DE FRAMBOESAS

RASPA DE LIMA, CHOCOLATE BRANCO E FRAMBOESAS PARA DECORAR



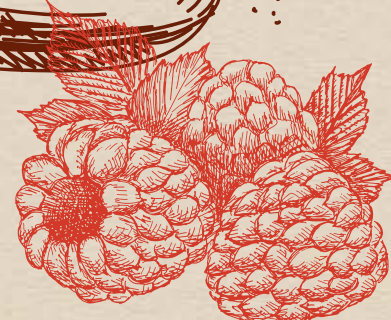
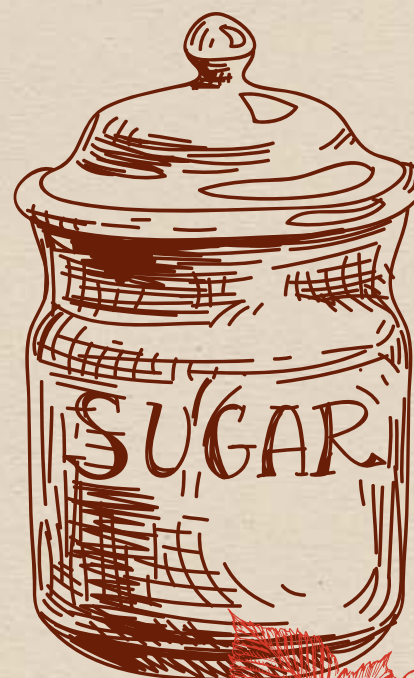
PREPARAÇÃO

COMECE PELA GANACHE. AQUEÇA METADE DAS NATAS E DEIXE LEVANTAR FERVURA. PARTA O CHOCOLATE BRANCO EM PEDAÇOS PARA UMA TAÇA À PROVA DE CALOR. VERTA AS NATAS QUENTES E ENVOLVA NO CHOCOLATE ATÉ DERRETER. DEIXE ARREFECER.

BATA AS RESTANTES NATAS NA BATEDEIRA COM A RASPA DA LIMA. INCORPORA NO CHOCOLATE BRANCO DERRETIDO E RESERVE.

NOUTRA TAÇA BATA AS CLARAS EM CASTELO. JUNTE O AÇÚCAR NO FIM (MESMO PROCESSO DE UM MERENGUE), UMA COLHER DE CADA VEZ. A MISTURA TEM DE APRESENTAR UM ASPECTO BRILHANTE E PICOS QUE MANTÊM A SUA FORMA. COM TODO O CUIDADO POSSÍVEL, ENVOLVA O MERENGUE NO CREME DE CHOCOLATE E NATAS.

ESCOLHA 4 COPOS TIPO BALÃO E COLOQUE ALGUMAS FRAMBOESAS DENTRO. ESMAGUE-AS COM UM GARFO. PIQUE FINAMENTE A HORTELÃ E DEITE UMA FOLHA PICADA EM CADA COPO. COM UMA COLHER DE SOPA, COLOQUE A MOUSSE SOBRE AS FRAMBOESAS. LEVE OS COPOS AO FRIO DURANTE DUAS HORAS OU DE UM DIA PARA O OUTRO. ANTES DE SERVIR, DECORE COM MAIS FRAMBOESAS, RASPA DE LIMA E CHOCOLATE BRANCO RALADO OU EM LASCAS.





9,65
CLASSIFICAÇÃO

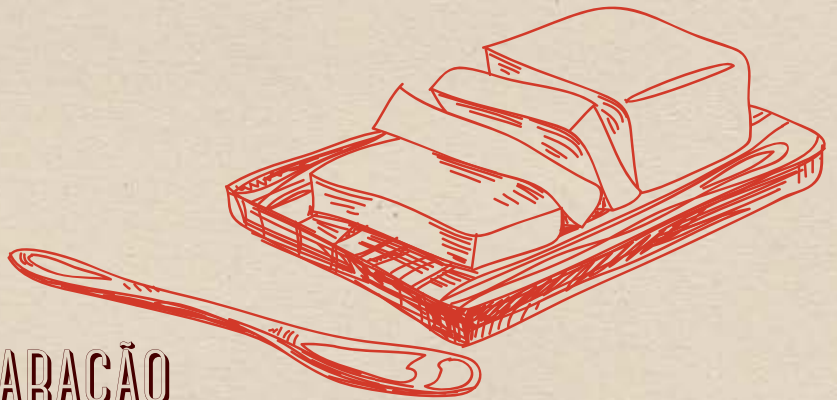
Tarte de Chocolate e coco

MARINA GOMES



INGREDIENTES

- 200 GR DE BOLACHAS MARIA ESMAGADAS
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 100 GR DE MANTEIGA DERRETIDA NÃO MUITO QUENTE
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO C/ 397 GR
- 400 ML DE NATAS
- 125 GR DE CHOCOLATE EM PÓ
- 8 FOLHAS DE GELATINA
- 60 ML DE LEITE
- COCO PARA POLVILHAR



PREPARAÇÃO

NUMA TIGELA, COLOQUE A BOLACHA ESMAGADA E A MANTEIGA. ENVOLVA TUDO MUITO BEM.

COLOQUE A BOLACHA NUMA FORMA COM ARO AMOVÍVEL. ESPALHE E ACONCHEGUE BEM PARA QUE FIQUE UMA BASE FIRME E COMPACTA. LEVE A BASE AO FRIGORÍFICO PARA FICAR CONSISTENTE .

COLOQUE AS FOLHAS DE GELATINA A DEMOLHAR EM ÁGUA FRIA DURANTE 5 MINUTOS.

NUM TACHO LEVE AO LUME O LEITE. QUANDO ESTIVER QUENTE, JUNTE AS FOLHAS DE GELATINA BEM ESCORRIDAS E MEXA.

BATA AS NATAS ATÉ FIGUREM FOFAS E VOLUMOSAS. JUNTE AS 2 COLHERES DE AÇÚCAR E BATA ATÉ OBTIVER O PONTO DE CHANTILLY.

NUMA TIGELA COLOQUE O LEITE CONDENSADO E O CHOCOLATE EM PÓ. MEXA COM UMA VARA DE ARAMES. JUNTE AS FOLHAS DE GELATINA DISSOLVIDAS NO LEITE E MISTURE. POR FIM, JUNTE O CHANTILLY E ENVOLVA BEM.

COLOQUE O CREME POR CIMA DA BASE. LEVE AO FRIGORÍFICO DURANTE 4 HORAS ATÉ FICAR BEM CONSISTENTE.

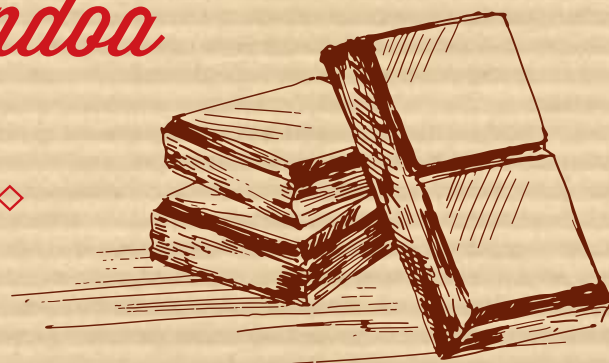
AO SERVIR, COLOQUE COCO EM CIMA DA TARTE.



9,45
CLASSIFICAÇÃO

Brigadeiros de Chocolate branco e coco, Chocolate de leite e Chocolate de leite e amêndoa

ROSELINE CHÉNÉ



INGREDIENTES

BRIGADEIROS DE CHOCOLATE BRANCO E COCO:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO MAGRO
- 1 COLHER DE SOPA DE MARGARINA
- 100 GR DE CHOCOLATE BRANCO

BRIGADEIROS DE CHOCOLATE DE LEITE E CHOCOLATE DE LEITE E AMÊNDOA:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO MAGRO
- 60 GR DE CHOCOLATE EM PÓ
- 50 GR DE MANTEIGA
- 2 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- CHOCOLATE GRANULADO
- AMÊNDOA GRANULADA

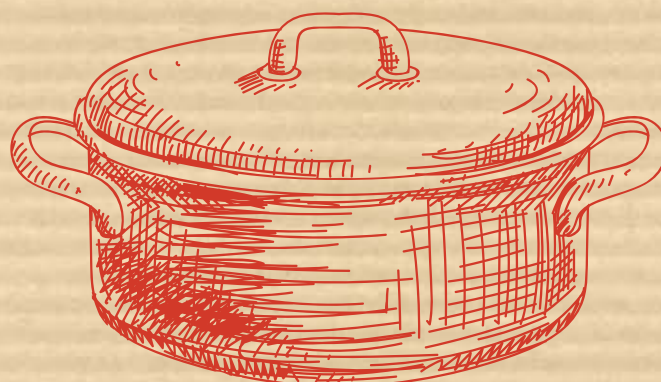
PREPARAÇÃO

BRIGADEIROS DE CHOCOLATE BRANCO E COCO:

NUM TACHO ANTI-ADERENTE, LEVE AO LUME O LEITE CONDENSADO E A MANTEIGA. QUANDO A MANTEIGA DERRETER, ADICIONE O CHOCOLATE BRANCO PREVIAMENTE DERRETTIDO E CONTINUE A MEXER ATÉ DESCOLAR DO FUNDO DA PANELA (APROXIMADAMENTE 20 MINUTOS). COLOQUE A MASSA NUMA TIGELA UNTADA COM MANTEIGA. DEIXE ARREFECER E QUANDO JÁ ESTIVEREM COM UMA CONSISTÊNCIA DURA MOLDE OS BRIGADEIROS COM AS MÃOS UNTADAS COM MANTEIGA. PASSE AS BOLINHAS NO COCO RALADO E COLOQUE EM FORMINHAS DE PAPEL OU DIRETAMENTE NUM PRATO.

BRIGADEIROS DE CHOCOLATE DE LEITE E CHOCOLATE DE LEITE E AMÊNDOA:

NUM TACHO ANTI-ADERENTE, COLOQUE O LEITE CONDENSADO E O CHOCOLATE EM PÓ. MEXA MUITO BEM. MISTURE O LEITE. JUNTE A MANTEIGA. LEVE O TACHO AO LUME E DEIXE COZINHAR EM LUME BRANDO APROXIMADAMENTE 40 MINUTOS SEM PARAR DE MEXER. QUANDO A MASSA COMEÇAR A DESCOLAR DO FUNDO DO TACHO, RETIRE. COLOQUE A MASSA DE BRIGADEIRO NUM PRATO UNTADO COM MANTEIGA. DEIXE ARREFECER. COM AS MÃOS UNTADAS COM MANTEIGA MOLDE PEQUENAS BOLAS. PASSE AS BOLINHAS PELO CHOCOLATE GRANULADO OU PELA AMÊNDOA. COLOQUE OS BRIGADEIROS EM FORMINHAS DE PAPEL OU DIRETAMENTE NUM PRATO. E OS BRIGADEIROS ESTÃO PRONTOS A SERVIR.





9,43
CLASSIFICAÇÃO

Bolo de mousse de Nutella

EDUARDO RELVAS



INGREDIENTES

150 GR DE CHOCOLATE PARA CULINÁRIA
100 GR DE MANTEIGA
100 GR DE AÇÚCAR
4 OVOS
40 GR DE FARINHA DE TRIGO SEM
FERMENTO



PREPARAÇÃO

LEVE A MANTEIGA E O CHOCOLATE AO LUME, EM BANHO-MARIA. DEPOIS DE TUDO DERRETI-DO, MEXA MUITO BEM E RETIRE.

PARTE OS OVOS E SEPRE AS GEMAS DAS CLARAS. JUNTE ÀS GEMAS O AÇÚCAR E BATA ATÉ OBTER UMA GEMADA ESBRANQUIÇADA. SEM PARAR DE BATER, ADICIONE O CHOCOLATE. BATA ATÉ QUE TUDO FIQUE BEM MISTURADO.

BATA AS CLARAS EM CASTELO ATÉ QUE FIQUEM BEM FIRMES. CUIDADOSAMENTE, ENVOLVA AS CLARAS COM O CHOCOLATE. DEPOIS DE TUDO BEM MISTURADO JUNTE A FARINHA E ENVOLVA.

COLOQUE O PREPARADO NUMA FORMA DE ARO AMOVÍVEL (26 CM) UNTADA COM MANTEIGA E POLVILHADA COM FARINHA. LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO (180°) E DEIXE COZER ENTRE 12 A 15 MINUTOS. LOGO QUE O BOLO FIQUE COZIDO, RETIRE-O E DEIXE ARREFECER.

ENTRETANTO PREPARE A MOUSSE:

DEMOLHE AS FOLHAS DE GELATINA EM ÁGUA FRIA DURANTE 4 MINUTOS. AQUEÇA O LEITE E SEGUIDAMENTE DISSOLVA AS FOLHAS DE GELATINA HIDRATADAS E ESCORRIDAS.

AQUEÇA A NUTELLA NO MICRO-ONDAS DE FORMA A FICAR MAIS FLUÍDA. JUNTE-LHE O CACAU EM PÓ E O LEITE ANTERIOR E DEIXE ARREFECER.

BATA AS CLARAS EM CASTELO E ENVOLVA-AS DELICADAMENTE NO CREME DE NUTELLA.

BATA AS NATAS ATÉ FICAREM BEM FIRMES E ENVOLVA-AS NO PREPARADO ANTERIOR.

DEPOIS DO BOLO FRIO, COLOQUE A MOUSSE POR CIMA. LEVE AO FRIGORÍFICO ENTRE 6 A 8 HORAS ATÉ QUE A MOUSSE FIQUE BEM CONSISTENTE. AO SERVIR, DECORE COM RASPA DE CHOCOLATE E AVELÃS PICADAS.



9,35
CLASSIFICAÇÃO

Tiramisu

FILIPE PEREIRA



PREPARAÇÃO

SEPARE AS GEMAS DAS CLARAS. BATA AS GEMAS COM O AÇÚCAR ATÉ A MISTURA FICAR ESBRANQUIÇADA. ADICIONE O QUEIJO MASCARPONE E MISTURE BEM.

BATA AS CLARAS EM CASTELO E JUNTE-AS LENTAMENTE AO PREPARADO ANTERIOR.

MISTURE O CAFÉ FRIO E O RUM NUMA TAÇA E EMBEBA OS PALITOS DE LA REINE.

COLOQUE METADE DOS PALITOS NO FUNDO DE UMA TAÇA (DO TIPO QUE SE USA PARA GRATINAR), CUBRA-OS COM METADE DO PREPARADO FEITO COM OS OVOS, COLOQUE O RESTO DOS PALITOS E CUBRA TUDO COM O QUE SOBRA DO PREPARADO.

DEIXE REPOUSAR NO FRIGORÍFICO DURANTE PELO MENOS 3 HORAS (O IDEAL É DEIXAR REPOUSAR 12 HORAS).

ANTES DE SERVIR, POLVILHE O TIRAMISU COM AS RASPAS DE CHOCOLATE.

INGREDIENTES

PARA 6 PESSOAS:

500 GR DE QUEIJO MASCARPONE

5 OVOS

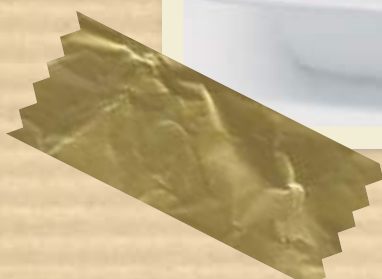
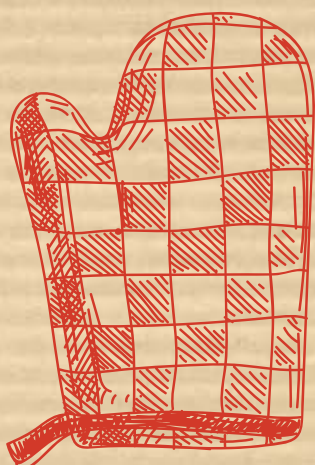
5 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR

50 PALITOS DE LA REINE

2 CHÁVENAS DE CAFÉ SEM AÇÚCAR

2 COLHERES DE SOPA DE RUM

RASPAS DE CHOCOLATE NEGRO





8,69

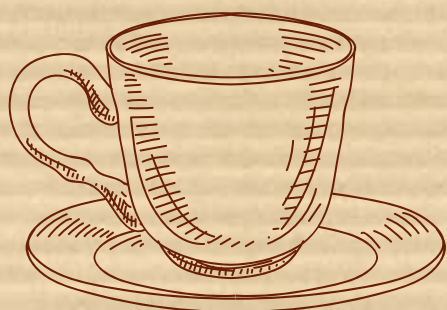
CLASSIFICAÇÃO

Bolo de Chocolate à La Cláudia

NELSON VIEIRA

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 1 CHÁVENA DE LEITE MORNO
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR
- 2 CHÁVENAS DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 CHÁVENA DE FARINHA
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO



PREPARAÇÃO

BATA TUDO NA BATEDEIRA NA VELOCIDADE 2, DURANTE 2 MINUTOS.

LEVE AO MICRO-ONDAS DURANTE 7 MINUTOS. E ESTÁ PRONTO!





8,67
CLASSIFICAÇÃO



Profiteroles recheados com mousse de Chocolate

GILBERTO SILVA



INGREDIENTES

MASSA:

- ¼ LITRO DE ÁGUA
- 100 GR DE MANTEIGA
- 150 GR DE FARINHA
- 4 OVOS
- 1 PITADA DE SAL

RECHEIO:

- 8 OVOS
- 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
- 1 TABLETE E MEIA DE CHOCOLATE
- 6 COLHERES DE AÇÚCAR CHEIAS

COBERTURA/DECORAÇÃO:

- 1 TABLETE E MEIA DE CHOCOLATE PRETO DE CULINÁRIA
- 2 TABLETES DE CHOCOLATE DE LEITE
- 2 TABLETES DE CHOCOLATE BRANCO



PREPARAÇÃO

LEVE A ÁGUA COM A MANTEIGA E O SAL A FERVER. JUNTE A FARINHA DE UMA SÓ VEZ E MEXA MUITO BEM COM UMA COLHER DE PAU ATÉ A MASSA FICAR LISA E FORMAR UMA BOLA, APARECENDO NO FUNDO DO TACHO UM MANTO BRANCO. RETIRE O TACHO DO LUME E ENVOLVA OS OVOS UM A UM, MEXENDO SEMPRE. VERTA A MASSA NUMA MANGA DE PASTELEIRO COM BURACO MÉDIO E, NUM TABULEIRO FORRADO COM PAPEL VEGETAL, FORME BOLINHAS DO TAMANHO DE UMA NOZ. LEVE A COZER NO FORNO PRÉ-AQUECIDO A 200° DURANTE 20 MINUTOS. DEPOIS DE COZIDO DEIXE ARREFECER.

AQUEÇA O CHOCOLATE COM A MANTEIGA EM BANHO-MARIA. SEPRE AS CLARAS DAS GEMAS. COM AUXÍLIO DA BATEDEIRA, BATA AS GEMAS COM O AÇÚCAR. SEGUIDAMENTE JUNTE O CHOCOLATE COM AS GEMAS.

BATA AS CLARAS EM CASTELO E COM AJUDA DE UMA COLHER, JUNTE-AS ÀS GEMAS DEVAGAR. COLOQUE A MOUSSE NO FRIGORÍFICO.

VERTA A MOUSSE DE CHOCOLATE NUMA MANGA OU SERINGA DE PASTELEIRO COM BURACO PEQUENO E FAÇA PEQUENOS BURACOS NOS PROFITEROLES, RECHEANDO-OS. PONHA OS PROFITEROLES NUM PRATO, DISPONDO-OS A GOSTO. NESTE CASO, FORAM COLOCADOS EM PIRÂMIDE E DECORADOS COM O CHOCOLATE DA COBERTURA PREVIAMENTE DERRETIDO EM BANHO-MARIA.

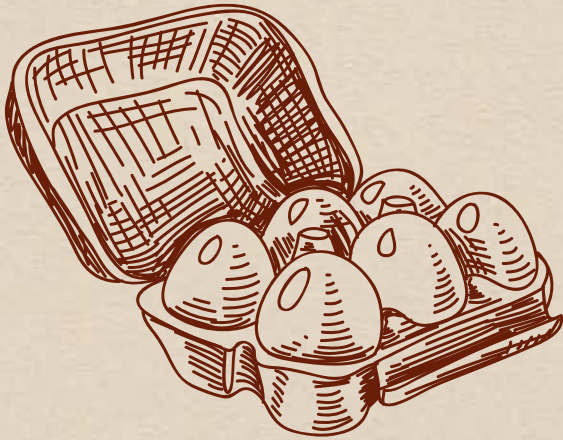




9,83
CLASSIFICAÇÃO

Chocobomb

GILBERTO MESQUITA



INGREDIENTES

4 OVOS
200 GR AÇÚCAR EM PÓ
100 GR FARINHA
200 GR MANTEIGA
200 GR CHOCOLATE
NOZES OU AVELÃS
LEVEDURA QUÍMICA (1 COLHER DE SOPA)



PREPARAÇÃO

COPO DE CHOCOLATE:

DERRETA O CHOCOLATE EM BANHO-MARIA. MOLHE UNS BALÕES NO CHOCOLATE, DE MANEIRA A FORMAR RECIPIENTES. COLOQUE OS BALÕES EM PAPEL VEGETAL E DEIXE ARREFECER. REBENTE OS BALÕES PARA CONSEGUIR RETIRAR O RECIPIENTE DE CHOCOLATE.

BROWNIES:

DERRETA O CHOCOLATE COM A MANTEIGA. ACRESCENTE UM OVO DE CADA VEZ E MISTURE BEM PARA QUE O OVO NÃO CHEGUE A COZER. ADICIONE O AÇÚCAR. JUNTE A FARINHA, AS NOZES E O FERMENTO. COLOQUE NO RECIPIENTE UNTADO COM MANTEIGA. LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180° DURANTE CERCA DE 20 MINUTOS (CONFORME PRETENDA A MASSA MAIS OU MENOS COZIDA).

MOUSSE CHOCOLATE:

DERRETA 200 GRAMAS DE CHOCOLATE EM BANHO-MARIA. BATA 4 CLARAS EM CASTELO. ACRESCENTE 4 FOLHAS DE GELATINA DISSOLVIDA NO CHOCOLATE. MISTURE DELICADAMENTE O CHOCOLATE COM AS CLARAS E DEIXE REPOUSAR NO FRIGORÍFICO, NO MÍNIMO, DURANTE 4 HORAS.

MONTAGEM:

COLOQUE UM PEDAÇO DE BROWNIE NO RECIPIENTE DE CHOCOLATE. CUBRA COM MOUSSE DE CHOCOLATE (COM AJUDA DE UM SACO DE PASTELEIRO) E POLVILHE COM BOLACHA TRITURADA OU COCO.





8,46
CLASSIFICAÇÃO

Bolo de bolacha de dois Chocolates

MARÍLIA RAMOS FERREIRA



INGREDIENTES

250 GR MANTEIGA
100 GR CHOCOLATE EM PÓ
150 GR AÇÚCAR EM PÓ
1 TABLETE DE CHOCOLATE NEGRO
1 PACOTE DE NATAS
BOLACHA TIPO MARIA Q.B.
CAFÉ LÍQUIDO Q.B.

PREPARAÇÃO

PRIMEIRO CREME:

JUNTE A MANTEIGA DERRETIDA COM O AÇÚCAR E O CHOCOLATE EM PÓ E RESERVE.

SEGUNDO CREME:

AQUEÇA AS NATAS EM BANHO-MARIA E ADICIONE A TABLETE DE CHOCOLATE, MEXENDO TUDO ATÉ DERRETER.

MONTAGEM:

PASSE AS BOLACHAS PELO CAFÉ E PREENCHA O FUNDO DO PRATO, COLOCANDO POR CIMA O PRIMEIRO CREME. FAÇA VÁRIAS CAMADAS E NA CAMADA DO MEIO COLOQUE O SEGUNDO CREME. CONTINUE A MONTAGEM COMO NO INÍCIO E TERMINE COM O SEGUNDO CREME.

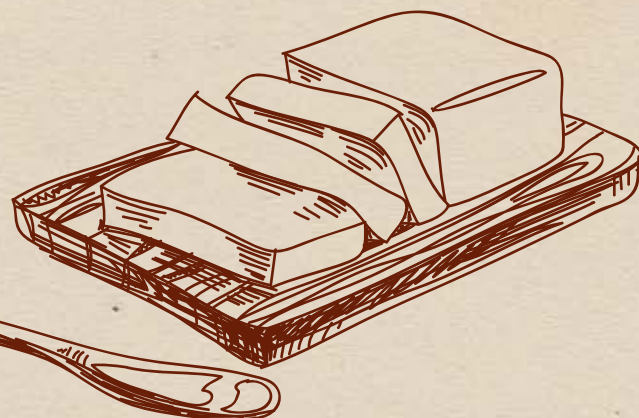
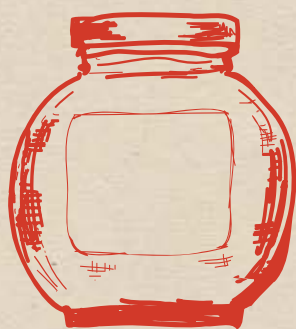




9,15
CLASSIFICAÇÃO

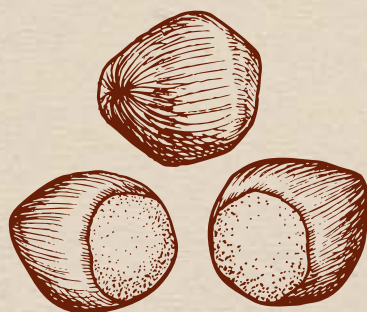
Nutella cheesecake

TAHA MELLOULI



INGREDIENTES

1 JAR OF 630 GRAMS OF NUTELLA
400 GRAMS CREAM CHEESE PHILADELPHIA
400 GRAMS DIGESTIVE GULLON AVENA
CHOCOLATE
125 GRAMS SOFT UNSALTED BUTTER
100 GRAMS CHOPPED TOASTED
HAZELNUTS



PREPARAÇÃO

BREAK THE DIGESTIVES INTO THE BOWL OF A PROCESSOR, ADD THE BUTTER AND A 15ML TABLESPOON OF NUTELLA, AND BLITZ UNTIL IT STARTS TO CLUMP. ADD 3 TABLESPOONS OF THE HAZELNUTS AND CONTINUE TO PULSE UNTIL YOU HAVE A DAMP, SANDY MIXTURE.

TIP INTO A 23CM ROUND SPRING FORM AND PRESS INTO THE BASE EITHER USING YOUR HANDS OR THE BACK OF A SPOON. PLACE IN THE FRIDGE TO CHILL.

BEAT THE CREAM CHEESE UNTIL SMOOTH AND THEN ADD THE REMAINING NUTELLA TO THE CREAM CHEESE MIXTURE, AND CONTINUE BEATING UNTIL COMBINED.

TAKE THE SPRINGFORM OUT OF THE FRIDGE AND CAREFULLY SMOOTH THE NUTELLA MIXTURE OVER THE BASE. SCATTER THE REMAINING CHOPPED HAZELNUTS ON TOP TO COVER AND PLACE THE TIN IN THE FRIDGE FOR AT LEAST FOUR HOURS OR OVERNIGHT. SERVE STRAIGHT FROM THE FRIDGE.





9,46
CLASSIFICAÇÃO

Tronco de Natal

LURDES VALENTE



INGREDIENTES

6 OVOS

250 GR DE AÇÚCAR

125 GR DE FARINHA

RASPA DE MEIO LIMÃO

CHOCOLATE DE RECHEIO:

1 TABLETE DE CHOCOLATE CULINÁRIA

1 PACOTE DE NATAS

200 ML DE LEITE

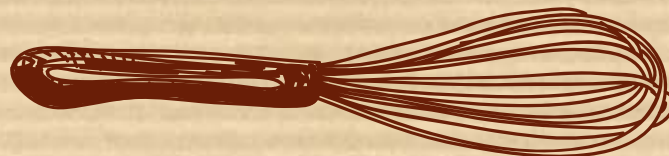
FARINHA MAIZENA

CHOCOLATE DE COBERTURA:

AS MESMAS DOSES DO CHOCOLATE DE RECHEIO



PREPARAÇÃO



SEPARE AS GEMAS DAS CLARAS E BATA AS CLARAS EM CASTELO. JUNTE AS GEMAS AO AÇÚCAR E A RASPA DE LIMÃO. BATA ATÉ OBTER UMA MASSA HOMOGÉNEA, QUE DEVE FAZER "BOLHINHAS". JUNTE METADE DAS CLARAS EM CASTELO E ENVOLVA. ADICIONE METADE DA FARINHA E ENVOLVA, REPETINDO O PROCESSO ATÉ TERMINAR.

UNTE COM MANTEIGA E FARINHA UMA FORMA RETANGULAR.

LEVE AO FORNO A 180°, COM CALOR POR BAIXO. NO FIM DA COZEDURA DEIXE ALOURAR UM POUCO POR CIMA (NÃO MUITO PARA SER FÁCIL DE ENROLAR).

ENQUANTO O BOLO COZE DERRETA O CHOCOLATE COM AS NATAS E O LEITE ATÉ OBTER UM CHOCOLATE CREMOSO E MAIS ESPESSE. QUANDO O BOLO ESTIVER QUASE PRONTO COLOQUE NUM COPO UMA COLHER DE SOPA DE MAIZENA E UM POUCO DE LEITE FRIO. MEXA E JUNTE AO CHOCOLATE PARA ENGROSSAR. MEXA SEMPRE ATÉ OBTER A ESPESURA DESEJADA.

COLOQUE UM PANO NUMA SUPERFÍCIE PLANA E DESENFORME O BOLO. COLOQUE O CHOCOLATE E, COM A AJUDA DE UM PANO, ENROLE O BOLO. CORTE A PONTA DO ROLO NA DIAGONAL PARA FAZER O RAMO CORTADO E COLOQUE SOBRE O ROLO.

PREPARE MAIS CHOCOLATE E BARRE O TRONCO. DEPOIS DE ARREFECER UM POUCO, COM A AJUDA DE UM GARFO, CRIE A TEXTURA DA CASCA DE ÁRVORE.

POR FIM, POLVILHE COM AÇÚCAR EM PÓ PARA CRIAR O EFEITO DE NEVE.

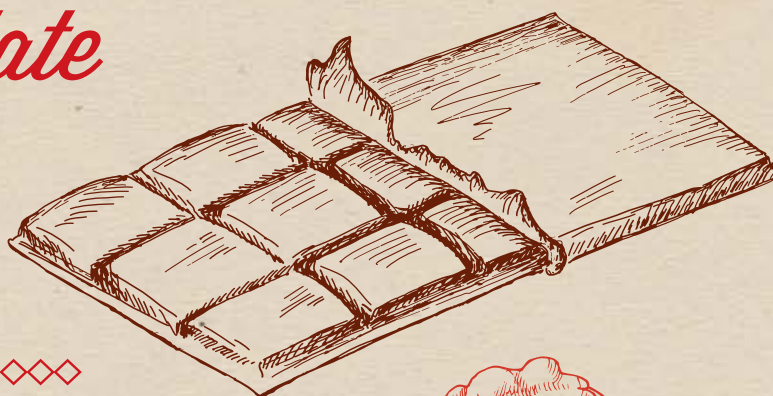


8,19

CLASSIFICAÇÃO

Fondant de Chocolate negro com nozes

DANIEL NEVES



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 1 TABLETE DE CHOCOLATE NEGRO
- 3 COLHERES DE SOPA DE FARINHA
- 100 GR MANTEIGA
- 180 GR AÇÚCAR
- 2 COLHERES DE SOPA DE LEITE MEIO GORDO
- 100 GR NOZES MOÍDAS

PREPARAÇÃO

DERRETA O CHOCOLATE NEGRO EM LUME BRANDO COM AS 2 COLHERES DE LEITE. APÓS A MISTURA ESTAR LÍQUIDA E HOMOGÊNEA, ACRESCENTE OS 180 GRAMAS DE AÇÚCAR, MEXENDO TUDO COM ESPECIAL CUIDADO PARA NÃO QUEIMAR.

ADICIONE AS 4 GEMAS DE OVOS E OS 100 GRAMAS DE MANTEIGA, MANTENDO O LUME BRANDO. QUANDO TUDO ESTIVER BEM ENVOLVIDO, ADICIONE AS 3 COLHERES DE SOPA DE FARINHA E DEIXE REPOUSAR.

BATA AS 4 GEMAS EM CASTELO E ACRESCENTE A MISTURA DE CHOCOLATE PREVIAMENTE ELABORADA, ASSIM COMO OS 100 GRAMAS DE NOZES MOÍDAS. MEXA BEM O PREPARADO. VERTA PARA FORMA.

COLOQUE NO FORNO PREVIAMENTE AQUECIDO A 180° DURANTE 30 MINUTOS. DEIXE ARREFECER LIGEIRAMENTE E SIRVA MORNOS.

BOM APETITE!!!

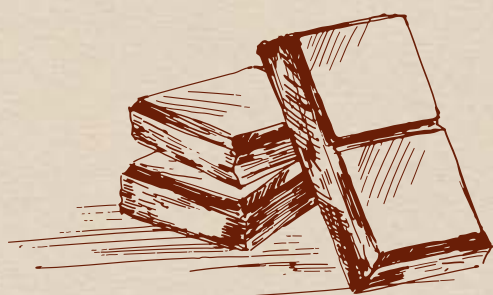




9,27
CLASSIFICAÇÃO

Três delícias de Chocolate

JOÃO ALMEIDA



INGREDIENTES

6 OVOS
200 GR AÇÚCAR
150 GR FARINHA COM FERMENTO
50 GR CHOCOLATE EM PÓ

RECHEIO

700 ML NATAS
40 GR CACAU MAGRO EM PÓ
50 GR AÇÚCAR
2 PACOTES CUAJADA

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO

200 GR CHOCOLATE BRANCO PARA
CULINÁRIA
300 ML NATAS PARA BATER
70 ML CAFÉ FORTE

DECORAÇÃO

1 COLHER DE SOPA CACAU MAGRO EM PÓ
BOLINHAS CROCANTES OU LASCAS DE
CHOCOLATE Q.B.



PREPARAÇÃO

MASSA:

UNTE COM MANTEIGA E POLVILHE COM FARINHA UM TABULEIRO GRANDE OU DUAS FORMAS COM CERCA DE 22 CM. ENTRETANTO, BATA OS OVOS JUNTAMENTE COM O AÇÚCAR ATÉ OBTER UM CREME FOFO ESBRANQUIÇADO. PENEIRE A FARINHA E O CACAU E ADICIONE, ENVOLVENDO, AO PREPARADO ANTERIOR. LEVE A FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180° DURANTE CERCA DE 10 MINUTOS. DEIXE ARREFECER UM POUCO E DESENFORME. SE UTILIZOU UM TABULEIRO, COM A AJUDA DE UM ARO COM 22 CM DE DIÂMETRO, CORTE DOIS CÍRCULOS. COLOQUE UMA BASE DE BOLO DENTRO DO ARO, MOLHE COM UM POUCO DE CAFÉ E PREPARE A CAMADA INTERMÉDIA.

COLOQUE 500 ML DE NATAS NUM TACHO. ADICIONE O AÇÚCAR E O CACAU E LEVE A FOGO MÉDIO. À PARTE, MISTURE O CONTEÚDO DOS DOIS PACOTES DE CUAJADA COM OS RESTANTES 200 ML DE NATAS. QUANDO AS NATAS COMEÇAREM A FERVER, ADICIONE A MISTURA DA CUAJADA E DEIXE FERVER NOVAMENTE, SEM PARAR DE MEXER. PASSE A VARINHA MÁGICA E VERTA O PREPARADO DENTRO DO ARO, POR CIMA DA BASE DE BOLO. ALISE UM POUCO E LEVE AO FRIGORÍFICO DURANTE PELO MENOS UMA HORA.

SOBREPONHA O BOLO RESTANTE E VOLTE A PINCELAR COM CAFÉ.

GANACHE:

PARTA O CHOCOLATE BRANCO EM PEDAÇOS PARA UM RECIPIENTE.

LEVE AS NATAS AO LUME ATÉ FERVER. SEGUIDAMENTE, VERTA-AS POR CIMA DO CHOCOLATE E DEIXE REPOUSAR POR CINCO A DEZ MINUTOS SEM MEXER. DEIXE ARREFECER COMPLETAMENTE DE UM DIA PARA O OUTRO, OU NO FRIGORÍFICO DURANTE, PELO MENOS, UMA HORA. COM A BATEDEIRA, BATA A MISTURA DE NATAS E CHOCOLATE BRANCO ATÉ FICAR COM UMA CONSISTÊNCIA CREMOSA, TIPO MOUSSE.

RETIRE O ARO E BARRE O BOLO COM O GANACHE. UTILIZE O SACO DE PASTELEIRO PARA DECORAR A PARTE SUPERIOR. POLVILHE COM CACAU E DECORE COM AS BOLINHAS CROCANTES OU LASCAS DE CHOCOLATE. LEVE NOVAMENTE AO FRIGORÍFICO E SIRVA BEM FRIO.



9,72

CLASSIFICAÇÃO

Bolo de brigadeiro

DELFINA ROBALINHO



INGREDIENTES

MASSA:

- 2 CHÁVENAS (400 GR) DE AÇÚCAR
- 1 3/4 CHÁVENAS (220 GR) DE FARINHA DE TRIGO
- 3/4 CHÁVENAS (65 GR) DE CHOCOLATE EM PÓ SEM AÇÚCAR
- 1 1/2 COLHER (CHÁ) DE FERMENTO EM PÓ
- 1 1/2 COLHER (CHÁ) DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 1 COLHER (CHÁ) DE SAL
- 2 OVOS
- 1 CHÁVENA (240 ML) DE LEITE
- 1/2 CHÁVENA (120 ML) DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA (240 ML) DE ÁGUA QUENTE

BRIGADEIRO GOURMET:

- 4 LATAS DE LEITE CONDENSADO
- 2 COLHERES (SOPA) DE MARGARINA
- 8 COLHERES (SOPA) DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 PACOTE DE COCO



PREPARAÇÃO

MASSA:

PRÉ-AQUEÇA O FORNO A UMA TEMPERATURA MÉDIA (180°). ENTRETANTO, UNTE E ENFARINHE UMA FORMA REDONDA.

MISTURE NUMA TIGELA O AÇÚCAR, A FARINHA, O CHOCOLATE EM PÓ, O FERMENTO, O BICARBONATO DE SÓDIO E O SAL. JUNTE OS OUTROS INGREDIENTES AOS POUCOS, BATENDO COM A BATEDEIRA EM VELOCIDADE MÉDIA E DEIXANDO A ÁGUA PARA ÚLTIMO. VERTA A MASSA NA FORMA (A MASSA VAI FICAR MAIS LÍQUIDA).

LEVE AO FORNO DURANTE 40-45 MINUTOS, OU ATÉ PASSAR NO TESTE DO PALITO. DEIXE ARREFECER, DESENFORME E RESERVE.

BRIGADEIRO GOURMET:

NUMA PANELA COLOQUE O LEITE CONDENSADO, A MARGARINA E O CHOCOLATE EM PÓ. LEVE AO LUME. MEXA BEM, ATÉ QUE FIQUE NO PONTO DE BRIGADEIRO MOLE. RETIRE E ACRESCENTE O COCO. DEIXE ARREFECER.

AINDA COM O BOLO MORNO, SEPRE METADE DO BRIGADEIRO PARA O RECHEIO E COBERTURA E A OUTRA METADE PARA FAZER AS BOLINHAS.

RECHEIE O BOLO COM O BRIGADEIRO E CUBRA COM BRIGADEIRO. DECORE A GOSTO. NESTA RECEITA, FORAM USADOS PALITOS DE CHOCOLATE DE LEITE E CHOCOLATE BRANCO E AS BOLINHAS DE BRIGADEIRO COBERTAS POR PEPITAS DE CHOCOLATE BRANCO E CHOCOLATE DE LEITE.





9,50
CLASSIFICAÇÃO

Licor de Chocolate caseiro

DELFINA ROBALINHO



INGREDIENTES

200 GR DE AÇÚCAR

200 ML DE ÁGUA FILTRADA

3 COLHERES (SOPA) DE CACAU EM PÓ
(SE COLOCAR CHOCOLATE EM PÓ NÃO FICA
COM UMA COR BONITA)

1 LATA DE LEITE CONDENSADO

300 ML DE RUM OU DE CACHAÇA DE BOA
QUALIDADE

1 COLHER (CAFÉ) DE ESSÊNCIA DE
BAUNILHA

PREPARAÇÃO

NUMA PANELA, MISTURE O AÇÚCAR, A ÁGUA FILTRADA E O CACAU EM PÓ. LEVE A LUME BRAN-
DO, SEM MISTURAR MUITO, ATÉ O AÇÚCAR DISSOLVER COMPLETAMENTE. DEIXE ARREFECER.

DEPOIS DE FRIO, BATA NO LIQUIDIFICADOR COM O LEITE CONDENSANDO. VERTA NUMA JARRA
E ACRESCENTE O RUM (OU CACHAÇA) E A ESSÊNCIA DE BAUNILHA. MISTURE BEM.

ESTERILIZE BEM UMA GARRAFA (PODE SER VELHA, DE OUTRA BEBIDA OU DE ÁGUA, MAS TEM
DE SER DE VIDRO) E, COM A AJUDA DE UM FUNIL, VERTA TODO O LÍQUIDO. TAPE-A COM UMA
ROLHA.

Dica

DE PREFERÊNCIA DEIXE
REPOUSAR 1 MÊS ANTES DE
USAR E SEMPRE QUE BEBER,
AGITE BEM A GARRAFA.





9,72

CLASSIFICAÇÃO

Cupcakes de Chocolate com cobertura de Oreo e Cupcakes de maçã com cobertura de Nutella

ARIANA FERREIRA



INGREDIENTES

CUPCAKES DE MAÇÃ:

125 GR MANTEIGA
200 GR AÇÚCAR
300 GR FARINHA COM FERMENTO
180 ML LEITE
2 OVOS
2 MAÇÃS
SUMO DE ½ LIMÃO
CANELA
ESSÊNCIA DE BAUNILHA

COBERTURA NUTELLA:

200 GR NUTELLA
150 GR QUEIJO CREME

CUPCAKES DE CHOCOLATE:

200 GR MANTEIGA, 200 GR AÇÚCAR EM PÓ, 200 GR CHOCOLATE EM PÓ, 100 GR FARINHA, 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO, 4 OVOS

COBERTURA DE OREO:

1 PACOTE DE BOLACHAS OREO, 200 GR QUEIJO CREME, 30 GR AÇÚCAR EM PÓ



PREPARAÇÃO

CUPCAKES DE MAÇÃ COM COBERTURA DE NUTELLA:

DESCASQUE AS MAÇÃS E CORTE-AS EM CUBINHOS. REGUE COM SUMO DE LIMÃO PARA QUE NÃO OXIDEM. BATA A MANTEIGA E O AÇÚCAR ATÉ FICAREM EM CREME. JUNTE OS OVOS UM A UM, BATENDO SEMPRE. ACRESCENTE A ESSÊNCIA DE BAUNILHA E O LEITE ALTERNANDO COM A FARINHA E A CANELA. JUNTE OS CUBINHOS DE MAÇÃ E MISTURE BEM. FINALMENTE, COLOQUE EM FORMINHAS DE PAPEL E LEVE AO FORNO CERCA DE 30 MINUTOS EM FORNO MÉDIO.

MISTURE OS INGREDIENTES PARA A COBERTURA. COLOQUE DENTRO DO SACO DE PASTELEIRO E RESERVE NO FRIGORÍFICO. QUANDO OS CUPCAKES TIVEREM ARREFECIDO COLOQUE A COBERTURA DE NUTELLA E DECORE COM GRANULADO COLORIDO.

CUPCAKES DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE OREO:

DERRETA O CHOCOLATE COM A MANTEIGA. ACRESCENTE OS OVOS UM A UM BATENDO SEMPRE. AOS POUCOS, ADICIONE O AÇÚCAR, A FARINHA E O FERMENTO. COLOQUE EM FORMINHAS DE PAPEL E LEVE CERCA DE 20 MINUTOS A FORNO MÉDIO.

PARA A COBERTURA, TRITURE AS BOLACHAS ATÉ FICAREM EM PÓ. JUNTE O QUEIJO CREME E O AÇÚCAR EM PÓ E MISTURE BEM. COLOQUE DENTRO DO SACO DE PASTELEIRO E RESERVE NO FRIGORÍFICO. QUANDO OS CUPCAKES TIVEREM ARREFECIDO, DECORE COM A COBERTURA DE OREO E GRANULADO COLORIDO.



9,64

CLASSIFICAÇÃO

Bolo de Chocolate com recheio "à La Kinder Bueno"

NUNO PEREIRA



PREPARAÇÃO



BOLO:

NUMA TIJELA, UTILIZANDO UMA BATEDEIRA ELÉTRICA, BATA BEM O AÇÚCAR COM OS OVOS ATÉ OBTER UM PREPARADO ESBRANQUIÇADO. ADICIONE A ÁGUA A FERVER E MEXA UM POUCO. PENEIRE A FARINHA COM FERMENTO E O CHOCOLATE EM PÓ E JUNTE, AOS POUCOS, AO PREPARADO ANTERIOR. VERTA-O NUMA FORMA DE CHAMINÉ UNTADA COM MARGARINA E POLVILHADA COM FARINHA. LEVE A COZER A 180° DURANTE 45 MINUTOS. RETIRE, DEIXE ARREFECER E DESENFORME.

RECHEIO E COBERTURA:

TRITURE O "KINDER BUENO WHITE" ATÉ FORMAR UMA PASTA. ENTRETANTO, DERRETA EM BANHO-MARIA AS 4 TABLETES DE CHOCOLATE DE LEITE. JUNTE UM POUCO DE LEITE ATÉ FORMAR UMA TEXTURA LEVE. CORTE O BOLO AO MEIO E RECHEIE COM UM POUCO DO CHOCOLATE. JUNTE A PASTA DO "KINDER BUENO WHITE" E MONTE O BOLO. CUBRA COM O RESTANTE CHOCOLATE. LEVE AO LUME DOIS RECIPIENTES E DERRETA EM BANHO-MARIA OS SUCEDÂNEOS DE CHOCOLATE. VERTA O SUCEDÂNEO DE CHOCOLATE BRANCO NUMA SUPERFÍCIE LISA, DEIXE ARREFECER UM POUCO E FAÇA RASPAS COM A AJUDA DE UMA FACA. COM O AUXÍLIO DE UMA COLHER CRIE SOBRE PAPEL VEGETAL PEQUENOS QUADRADOS DE SUCEDÂNEO DE CHOCOLATE DE LEITE E COLOQUE-OS AO LONGO DO BOLO.

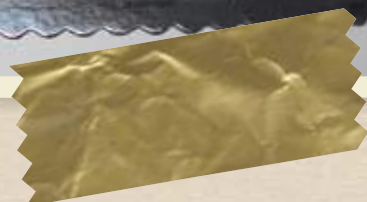
INGREDIENTES

BOLO:

- 300 GR DE AÇÚCAR
- 7 OVOS
- 12 COLHERES SOPA DE ÁGUA A FERVER
- 220 GR DE FARINHA
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 80 GR DE CHOCOLATE EM PÓ
- MARGARINA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POVILHAR

RECHEIO E COBERTURA:

- 10 EMBALAGENS DE "KINDER BUENO WHITE"
- 4 TABLETES DE CHOCOLATE DE LEITE
- 1 KG DE SUCEDÂNEO DE CHOCOLATE DE LEITE
- 1 KG DE SUCEDÂNEO DE CHOCOLATE DE BRANCO





8,32

CLASSIFICAÇÃO

Bolo de Chocolate com cobertura de Chocolate ou caramelo

JORGE CHIBANTE



INGREDIENTES

BOLO:

115 GR MANTEIGA
2 OVOS
70 GR FARINHA
500 ML LEITE
170 GR AÇÚCAR

COBERTURA DE CHOCOLATE:

100 GR DE CHOCOLATE
50 GR DE MANTEIGA
LEITE Q.B.

COBERTURA DE CARAMELO:

200 GR DE AÇÚCAR GRANULADO
90 GR DE MANTEIGA
120 ML DE NATAS

PREPARAÇÃO

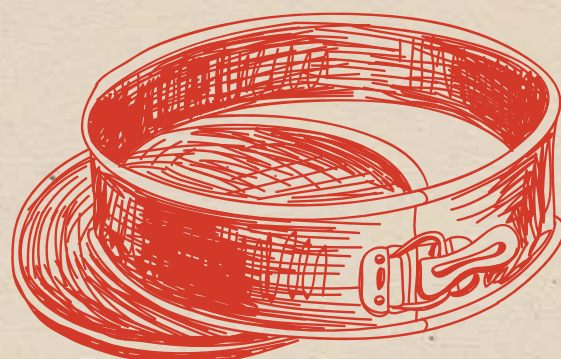
PRÉ-AQUEÇA O FORNO A 180°. MISTURE TODOS OS INGREDIENTES ATÉ OBTER UMA MISTURA HOMOGÊNEA. LEVE AO FORNO DURANTE 25 MINUTOS NUMA FORMA DE 20 CM GENEROSAMENTE UNTADA. AUMENTE A TEMPERATURA PARA 200° E DEIXE COZER MAIS 20 MINUTOS.

COBERTURA DE CHOCOLATE:

DERRETA 100 GRAMAS DE CHOCOLATE JUNTAMENTE COM 50 GRAMAS DE MANTEIGA. ACRESCENTE LEITE ATÉ FICAR COM A CONSISTÊNCIA DESEJADA. CUBRA O BOLO.

COBERTURA DE CARAMELO:

LEVE A LUME BRANDO 200 GRAMAS DE AÇÚCAR GRANULADO, MEXENDO CONSTANTEMENTE COM UMA ESPÁTULA ATÉ DERRETER. DEVE FICAR COM UMA COR ACASTANHADA MAS NÃO FICAR QUEIMADO! ADICIONE 90 GRAMAS DE MANTEIGA, COM ESPECIAL CUIDADO PARA QUE O CARAMELO NÃO VAZE. MEXA MAIS 2 OU 3 MINUTOS. ADICIONE LENTAMENTE 120 ML DE NATAS E CONTINUE A MEXER, COM ATENÇÃO AO CARAMELO, QUE PODE BORBULHAR E VAZAR. DEIXE FERVER MAIS 1 MINUTO E RETIRE DO LUME. DEIXE ARREFECER E CUBRA O BOLO.



Dica

PODE COMPLETAR A COBERTURA DE CHOCOLATE COM BOLACHA TRITURADA E A COBERTURA DE CARAMELO COM AMÊNDOA LAMINADA.





9,95
CLASSIFICAÇÃO

Tentação de Chocolate preto e branco

LUÍS REIS



INGREDIENTES

BOLO:

250 GR CHOCOLATE CULINÁRIA
PANTAGRUÉL

250 GR MANTEIGA

200 GR AÇÚCAR

6 OVOS

FORMA PARA BOLOS COM ABERTURA
LATERAL

COBERTURA:

300 GR MORANGOS

200 GR CHOCOLATE BRANCO

100 GR CHOCOLATE PRETO

SACO DE PASTELEIRO

PREPARAÇÃO

AQUEÇA O FORNO A 200 GRAUS DURANTE A PREPARAÇÃO DO BOLO. DERRETA O CHOCOLATE JUNTAMENTE COM A MANTEIGA EM BANHO-MARIA. BATA OS OVOS (COM AS CLARAS) ATÉ FIGUREM COM O TRIPLO DO VOLUME. ACRESCENTE O AÇÚCAR. SEGUIDAMENTE, O CHOCOLATE COM A MANTEIGA.

UNTE A FORMA COM MANTEIGA E FARINHA. REDUZA PARA 180 GRAUS APÓS COLOCAR O BOLO NO FORNO (TEMPO MÁXIMO DE COZEDURA 15 MINUTOS). APÓS RETIRAR O BOLO DO FORNO ABRA CUIDADOSAMENTE A FORMA E DEIXE ARREFECER.

DEPOIS DE FRIO, RESERVE NUM PRATO DE PREFERÊNCIA LARGO. POLVILHE COM AÇÚCAR EM PÓ.

COBERTURA:

DERRETA SEPARADAMENTE O CHOCOLATE BRANCO E O PRETO EM BANHO-MARIA. MERGULHE OS MORANGOS NO CHOCOLATE BRANCO E RESERVE NO FRIGORÍFICO. AO FIM DE 1 HORA RETIRE-O DO FRIGORÍFICO. COLOQUE O CHOCOLATE PRETO NUM SACO DE PASTELEIRO E DECORE OS MORANGOS.





9,14

CLASSIFICAÇÃO

Bolo mármore com cobertura de Chocolate preto, Chocolate branco e m&m's

ANDREIA SILVA



INGREDIENTES

BOLO:

- 8 OVOS
- 300 GR FARINHA SEM FERMENTO
- 300 GR AÇÚCAR
- 200 GR CHOCOLATE EM PÓ
- 250 GR MANTEIGA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ

COBERTURA:

- 2 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- 1 TABLETE CHOCOLATE DE CULINÁRIA PRETO
- 1 TABLETE CHOCOLATE DE CULINÁRIA BRANCO
- 1 EMBALAGEM DE M&M'S

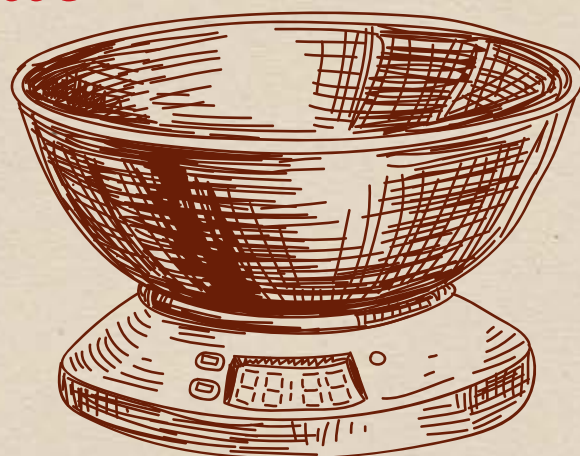
PREPARAÇÃO

SEPARE AS GEMAS DAS CLARAS. BATA AS CLARAS EM CASTELO. JUNTE AS GEMAS COM O AÇÚCAR, ADICIONE A MANTEIGA DERRETIDA E MISTURE BEM. DEPOIS, ACRESCENTE A FARINHA COM O FERMENTO AO PREPARADO ANTERIOR. JUNTE AS CLARAS BATENDO MANUALMENTE SEMPRE NA MESMA DIREÇÃO. QUANDO TUDO ESTIVER PRONTO, DIVIDA A MASSA EM PORÇÕES IGUAIS E NUMA DAS PARTES ADICIONE O CHOCOLATE EM PÓ. COLOQUE NUMA FORMA REDONDA UNTADA COM MANTEIGA E POLVILHADA COM FARINHA.

COBERTURA:

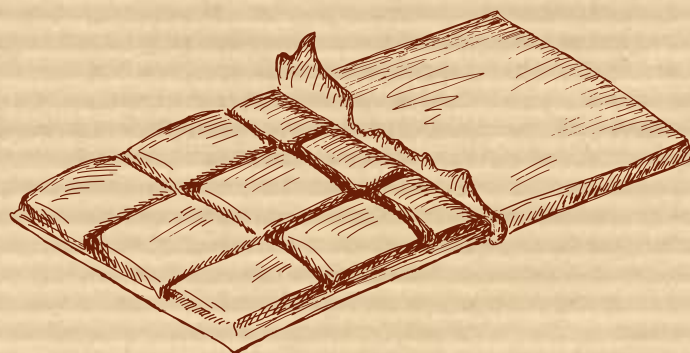
DERRETA SEPARADAMENTE O CHOCOLATE BRANCO E O CHOCOLATE PRETO. JUNTE AOS DOIS CHOCOLATES DUAS COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA E DUAS COLHERES DE SOPA DE LEITE ATÉ FICAR NO PONTO PARA CONSEGUIR BARRAR.

BARRE O BOLO PRIMEIRO COM O CHOCOLATE PRETO E DEPOIS COM O BRANCO. POR FIM, DECORE A GOSTO COM OS M&M'S.



Rissóis de Chocolate

LUÍS ALVES



INGREDIENTES

1 TABLETE DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA
OU DE LEITE

1 CHÁVENA DE CHÁ DE ÁGUA

1 CHÁVENA DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO
SEM FERMENTO

1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA

SAL Q.B.

1 CASCA DE LIMÃO

1 OVO BATIDO

PÃO RALADO Q.B.

PREPARAÇÃO



LEVE A ÁGUA A FERVER COM O SAL, A MANTEIGA E A CASCA DE LIMÃO DURANTE 20 MINUTOS.

RETIRE A CASCA E JUNTE A FARINHA DE UMA SÓ VEZ, MEXENDO BEM PARA NÃO GANHAR GRU-
MOS. QUANDO SE FORMAR UMA BOLA DE MASSA, QUE SE DESCOLA DO FUNDO DO TACHO,
COLOQUE A MASSA NUMA BANCA DE SERVIÇO POLVILHADA COM FARINHA.

AINDA COM A MASSA QUENTE, AMASSE.

ESTENDA A MASSA COM UM ROLO, COLOQUE 1 QUADRADO DE CHOCOLATE, DOBRE E CORTE
COM UM COPO OU 1 CHÁVENA PARA FAZER A FORMA DO RISSOL.

POR FIM, PASSE POR OVO BATIDO E PÃO RALADO E FRITE.

BOM APETITE!





9,71
CLASSIFICAÇÃO

Duo de crepes com gelado

SOLANGE CORREIA



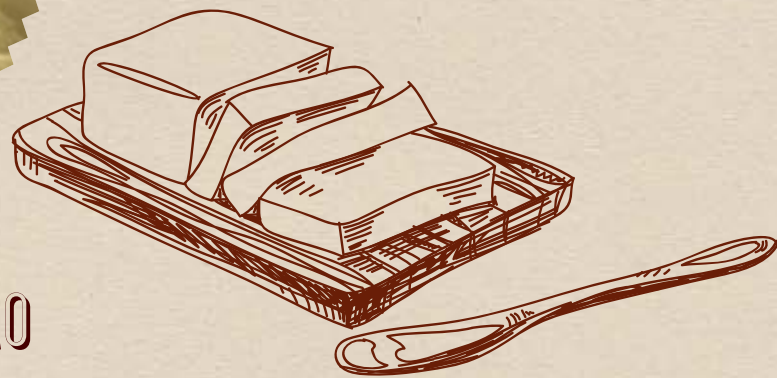
INGREDIENTES

CREPES DE CHOCOLATE COM GELADO DE FRUTOS VERMELHOS:

- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 3/4 CHÁVENA DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 COLHER DE SOPA DE MARGARINA
- 1 OVO
- ÓLEO PARA UNTAR

CREPES COM GELADO DE CHOCOLATE:

- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 3/4 CHÁVENA DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE SOPA DE MARGARINA
- 1 OVO
- ÓLEO PARA UNTAR



PREPARAÇÃO

CREPES DE CHOCOLATE COM GELADO DE FRUTOS VERMELHOS:

BATA OS INGREDIENTES TODOS JUNTOS ATÉ CONSEGUIR OBTER UM CREME HOMOGÊNEO. AQUEÇA UMA FRIGIDEIRA ANTI-ADERENTE UNTADA COM ÓLEO E COLOQUE 2 COLHERES DE SOPA DA MASSA (DEPENDE DO GOSTO DE CADA PESSOA: PARA CREPES MAIS FINOS, COLOQUE MENOS MASSA). DEIXE FRITAR ATÉ COMEÇAR A LEVANTAR DOS LADOS E GANHAR UMA COR DOURADA. VIRE E TERMINE DE FRITAR. REPITA A OPERAÇÃO ATÉ ACABAR A MASSA.

JUNTE UMA BOLA DE GELADO DE FRUTOS VERMELHOS E POLVILHE COM AÇÚCAR BRANCO. CASO PRETENDA, PODE TAMBÉM DERRETER CHOCOLATE E COLOCAR UMA COLHER DE CHOCOLATE QUENTE NO CREPE.

CREPES COM GELADO DE CHOCOLATE:

REPITA O PROCESSO DE PREPARAÇÃO ANTERIOR, SERVINDO-SE DA LISTA DE INGREDIENTES PARA OS CREPES COM GELADO DE CHOCOLATE.

JUNTE UMA BOLA DE GELADO DE CHOCOLATE E POLVILHE COM AÇÚCAR BRANCO. CASO PRETENDA, PODE TAMBÉM COLOCAR UMA COLHER DE CHOCOLATE QUENTE NO CREPE.

BOM APETITE!



9,79

CLASSIFICAÇÃO

Bolo de Chocolate trufado

ANA BELCHIOR



INGREDIENTES

MASSA:

- 3 OVOS
- 100 GR AÇÚCAR
- 80 GR FARINHA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO EM PÓ
- 20 GR DE CHOCOLATE EM PÓ

RECHEIO:

- 300 GR CHOCOLATE DE CULINÁRIA
- 2.5 DL DE NATAS
- 6 FOLHAS DE GELATINA INCOLOR
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 2 DL DE NATAS FRIAS

COBERTURA:

- 100 GR DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA
- 1 DL DE NATAS

DECORAÇÃO:

- BOMBONS TIPO TRUFAS
- FRAMBOESAS



PREPARAÇÃO

MASSA:

BATA OS OVOS COM O AÇÚCAR ATÉ OBTER UM CREME FOFO. DE SEGUIDA JUNTE A FARINHA PENEIRADA COM O FERMENTO E O CHOCOLATE EM PÓ E ENVOLVA BEM. UNTE COM MARGARINA E POLVILHE COM FARINHA UM TABULEIRO QUADRADO COM 25 CM. VERTA A MASSA E LEVE AO FORNO A 180° DURANTE CERCA DE 20 MINUTOS. RETIRE DEPOIS DE COZIDO E DEIXE ARREFECER. DESENFORME SOBRE UMA SUPERFÍCIE DE TRABALHO E RESERVE.

RECHEIO:

LEVE AO LUME O CHOCOLATE PARTIDO EM PEDAÇOS PEQUENOS COM AS NATAS ATÉ OBTER UM MOLHO UNIFORME. ENTRETANTO, DEMOLHE AS FOLHAS DE GELATINA EM ÁGUA FRIA DURANTE 3 MINUTOS. ESCORRA E INCORPORA NO CHOCOLATE DERRETIDO. ADICIONE O LEITE CONDENSADO E AS NATAS BATIDAS EM NEVE. COLOQUE NO TABULEIRO E SOBREPONHA A MASSA PREPARADA ANTERIORMENTE. LEVE AO FRIO ATÉ SOLIDIFICAR. PARA DESENFORMAR COLOQUE O TABULEIRO EM ÁGUA QUENTE E VIRE SOBRE UM PRATO DE SERVIR.

COBERTURA:

LEVE AO LUME O CHOCOLATE COM AS NATAS ATÉ OBTER UM MOLHO UNIFORME. DEIXE AMORNAR E VERTA SOBRE O BOLO. COM UMA ESPÁTULA ALISE A SUPERFÍCIE E DECORE COM BOMBONS TIPO TRUFAS E FRAMBOESAS.



Bombons recheados com creme de Avelãs e Praliné

ISABEL GIESTA



INGREDIENTES

PARA 30 UNIDADES:

200 GR DE CHOCOLATE EM PASTILHA OU TABLETE PARTIDO EM PEDAÇOS

140 GR DE CREME DE CHOCOLATE COM AVELÃS

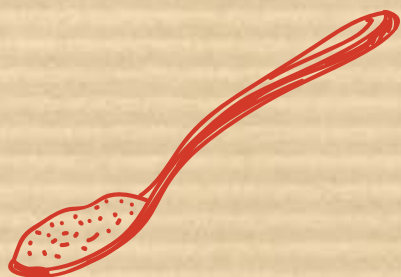
5 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR

40 GR DE AVELÃS PICADAS

80 ML DE ÁGUA

PAPEL VEGETAL ANTI-ADERENTE

FORMA PARA BOMBONS



Dicas

PARA RETIRAR A PELE ÀS AVELÃS BASTA COLOCÁ-LAS EM FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180° DURANTE 5 MINUTOS. APÓS ESSE TEMPO, COLOCAR AS AVELÃS NUM PANO E ESFREGAR ATÉ QUE A PELÍCULA EXTERNA SAIA.

PREPARAÇÃO

NUM TACHO LEVE AO LUME A ÁGUA E O AÇÚCAR. MEXA E DEIXE FERVER APROXIMADAMENTE 10 MINUTOS ATÉ QUE FIQUE EM PONTO DE CARAMELO. QUANDO ESTIVER NO PONTO DE CARAMELO, APAGUE O LUME E MISTURE BEM AS AVELÃS.

ESPALHE BEM O PREPARADO SOBRE UMA FOLHA DE PAPEL VEGETAL E DEIXE ARREFECER. DOBRE BEM A FOLHA DE PAPEL VEGETAL E COM UM MARTELO DE COZINHA OU ROLO DA MASSA, BATA ATÉ QUE FIQUE TUDO BEM TRITURADO (PRALINÉ). MISTURE BEM O PRALINÉ COM O CREME DE CHOCOLATE E AVELÃS. RESERVE.

DERRETA EM BANHO-MARIA 2/3 DO CHOCOLATE. QUANDO ESTIVER DERRETIDO, MEXA BEM E APAGUE O LUME. JUNTE O RESTANTE CHOCOLATE AO JÁ DERRETIDO E MEXA

ATÉ QUE ESTE TAMBÉM DERRETA. MANTE-NHA A TIGELA DE VIDRO DENTRO DO TACHO COM ÁGUA PARA MANTER A TEMPERATURA.

COM UM PINCEL, FORRE AS FORMAS COM O CHOCOLATE CRIANDO UMA CAMADA FINA. COLOQUE NO FRIGORÍFICO ATÉ QUE SOLIDIFIQUE. PINCELE NOVAMENTE O CHOCOLATE DERRETIDO, AGORA POR CIMA DO CHOCOLATE QUE ESTÁ SOLIDIFICADO NA FORMA. COLOQUE NOVAMENTE NO FRIGORÍFICO ATÉ QUE SOLIDIFIQUE.

RECHEIE COM O CREME DE CHOCOLATE DE AVELÃS E PRALINÉ RESERVADO.

COM O PINCEL, OU UMA COLHER, CUBRA COM CHOCOLATE DERRETIDO DE FORMA A CONSTRUIR A BASE DOS BOMBONS. GUARDE NO FRIGORÍFICO ATÉ QUE FIQUEM BEM SÓLIDOS.

DESENFORME E BOM APETITE!



Salame de Chocolate com frutos secos

CLÁUDIA VALE



PREPARAÇÃO

COLOQUE NO ROBOT DE COZINHA AS BOLACHAS E PIQUE 10 SEG/VEL. 5. RETIRE, JUNTE AS NOZES E AS AVELÃS CORTADAS AOS PEDACOS E RESERVE.

COLOQUE NO COPO O CHOCOLATE, AS GEMAS, O AÇÚCAR E A MANTEIGA E PROGRAME 3 MIN/70°C/VEL. 1.

ADICIONE A BOLACHA RESERVADA JUNTAMENTE COM AS NOZES E AVELÃS E MISTURE 10 SEG/VEL. 3.

DEITE SOBRE UM RETÂNGULO DE PAPEL DE ALUMÍNIO FORRADO COM COCO E FORME UM ROLO BEM APERTADO.

LEVE AO FRIGORÍFICO CERCA DE 3 HORAS OU ATÉ GANHAR CONSISTÊNCIA. SIRVA FATIADO.

BOM APETITE!!

INGREDIENTES

200 GR DE BOLACHA MARIA

50 GR DE NOZES

50 GR DE AVELÃS

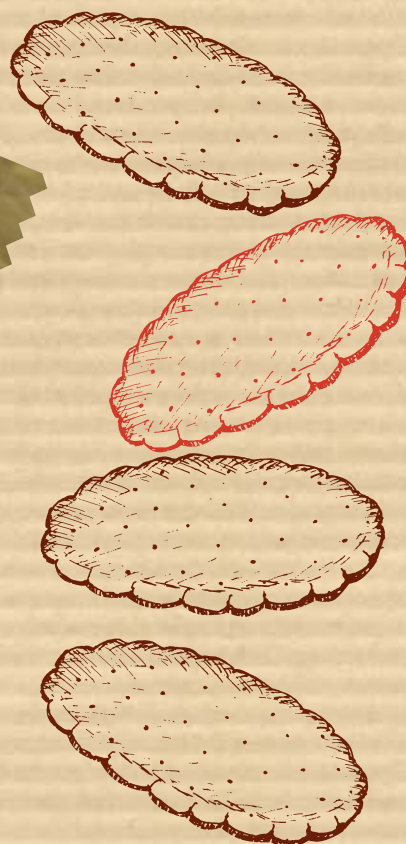
60 GR DE AÇÚCAR

3 GEMAS DE OVO

100 GR DE MANTEIGA OU MARGARINA

130 GR DE CHOCOLATE PARA CULINÁRIA
PARTIDO EM PEDACOS PEQUENOS

COCO RALADO Q.B.





8,73

CLASSIFICAÇÃO

Bolo de Chocolate coberto com flocos de neve, m&m's e pepitas de chocolate

ISABEL FÉLIX

PREPARAÇÃO

PRÉ-AQUEÇA O FORNO. ANTES DE COMEÇAR, UNTE COM FARINHA E MANTEIGA UMA FORMA GRANDE.

BATA AS CLARAS EM CASTELO E RESERVE. BATA O AÇÚCAR COM AS GEMAS ACRESCENTANDO A FARINHA, O CHOCOLATE EM PÓ, O ÓLEO, A ÁGUA E O FERMENTO. POR ÚLTIMO, ACRESCENTE AS CLARAS EM CASTELO E MEXA COM UMA ESPÁTULA DE BAIXO PARA CIMA PARA QUE AS CLARAS SE MISTUREM BEM COM A MASSA. COZA EM FORNO MÉDIO DURANTE APROXIMADAMENTE 1 HORA.

COBERTURA:

COLOQUE NUM TACHO TODOS OS INGREDIENTES, MEXENDO ATÉ FICAR GROSSINHO E COLOQUE POR CIMA DO BOLO O PREPARADO.

DECORE COM COCO, M&M'S E PEPITAS DE CHOCOLATE.

INGREDIENTES

- 8 OVOS (SEPRE AS CLARAS)
- 4 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 6 CHÁVENAS DE FARINHA
- 12 COLHERES DE CHOCOLATE EM PÓ (SOPA)
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 2 CHÁVENAS DE ÁGUA
- 1 COLHER DE FERMENTO QUÍMICO (SOPA)

COBERTURA:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 3 COLHERES DE CHOCOLATE
- 1 COLHER DE MARGARINA
- ½ DE LEITE (UTILIZE A LATA DO LEITE CONDENSADO)
- 1 COLHER DE FARINHA DE AMIDO DE MILHO



Receitas

DE

Angola





9,25
CLASSIFICAÇÃO

Creme de Chocolate com cobertura de morango

ANTÓNIO TEIXEIRA



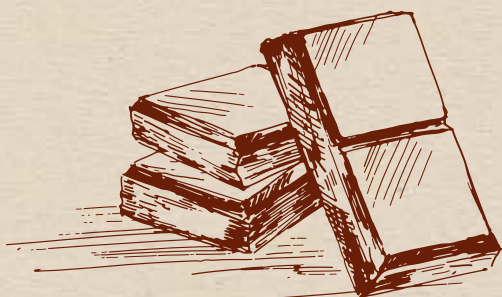
INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

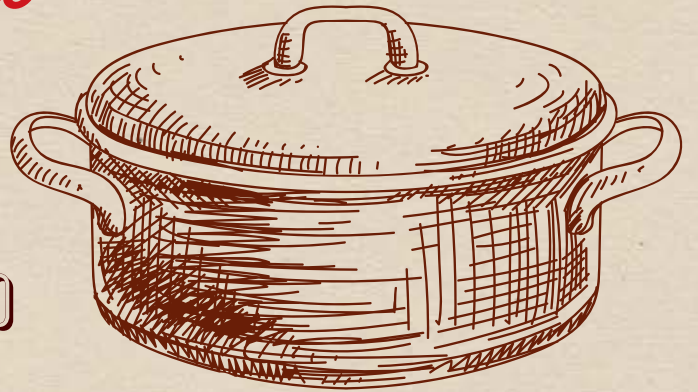
- 8 OVOS
- 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
- 1 TABLETE E MEIA DE CHOCOLATE
- 6 COLHERES DE AÇÚCAR CHEIAS

COBERTURA DE MORANGO:

- 2 CAIXAS DE MORANGOS (= 4 CHÁVENAS DE MORANGOS LIMPOS E CORTADOS)
- $\frac{3}{4}$ CHÁVENA DE AÇÚCAR REFINADO
- $\frac{1}{2}$ CHÁVENA DE ÁGUA
- 1 COLHER DE SOPA DE SUMO DE LIMÃO



PREPARAÇÃO



CREME DE CHOCOLATE:

AQUEÇA O CHOCOLATE COM A MANTEIGA EM BANHO-MARIA. DEPOIS SEPRE AS CLARAS DAS GEMAS. BATA COM A BATEDEIRA AS GEMAS COM O AÇÚCAR. A SEGUIR JUNTE O CHOCOLATE COM AS GEMAS. BATA AS CLARAS EM CASTELO COM A BATEDEIRA E EM SEGUIDA JUNTE-AS ÀS GEMAS DEVAGAR COM UMA COLHER. COLOQUE O CREME NO FRIGORÍFICO.

COBERTURA DE MORANGO:

NUMA PANELA DE FUNDO GROSSO, LEVE A ÁGUA E O AÇÚCAR A LUME MÉDIO, MEXENDO BEM ATÉ DISSOLVER.. ACRESCENTE METADE DOS MORANGOS LIMPOS E CORTADOS GROSSEIRAMENTE E APORTE-OS COM UM AMASSADOR DE BATATA OU COM UM GARFO. BAIXE O LUME ATÉ FERVER. AGUARDE CERCA DE 7 MINUTOS, MEXENDO DE VEZ EM QUANDO. JUNTE OS RESTANTES MORANGOS E O SUMO DE LIMÃO E DEIXE FERVER POR MAIS 15-25 MINUTOS, OU ATÉ CHEGAR À CONSISTÊNCIA DESEJADA. RETIRE A ESPUMA QUE SE FORMARÁ NA SUPERFÍCIE, DESLIGUE O LUME E DEIXE ARREFECER. QUANDO A COBERTURA ESTIVER FRIA, COLOQUE POR CIMA DO CREME DE CHOCOLATE.





7,56
CLASSIFICAÇÃO

Pastéis de Chocolate

CARLA FERREIRA



INGREDIENTES

MASSA FOLHADA (MASSA DO DIA QUE
PODEM COMPRAR NOS SUPERMERCADOS)

CACAU EM PÓ

LEITE CONDENSADO

NATAS

AÇÚCAR

PREPARAÇÃO

ESTENDA A MASSA FOLHADA COM O APOIO DE UM COPO E CORTE VÁRIAS RODELAS DOS
TAMANHOS QUE QUISER.

PREPARE O RECHEIO DE CHOCOLATE COM LEITE CONDENSADO E CACAU. PROVE PARA
VERIFICAR SE ESTÁ AO SEU GOSTO. COLOQUE O RECHEIO NO MEIO DA RODELA DE MASSA
FOLHADA. PODE FECHAR OS PASTÉIS EM FORMA DE RISSOL OU DE TROUXA. LEVE AO FORNO
ATÉ A MASSA FICAR LOURINHA.

PARA ACOMPANHAR FAÇA CHANTILLY BATENDO AS NATAS COM A BATEDEIRA ATÉ FICAREM
CONSISTENTES. CONVÉM QUE AS NATAS ESTEJAM BEM FRESQUINAS. JUNTE DEPOIS O
AÇÚCAR A GOSTO.

SIRVA OS PASTÉIS COM O CHANTILLY ACOMPANHADOS DE UM CHÁ DE MAÇÃ E CANELA.

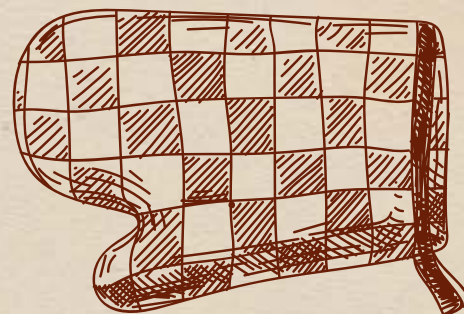


8,26

CLASSIFICAÇÃO

Bomba de Chocolate

DANIEL FERREIRA



INGREDIENTES

UM BOLO QUE SOBRE DE UMA FESTA

200 GR CACAU EM PÓ

1 LATA DE LEITE CONDENSADO

200 GR BOLACHA MARIA

100 GR DE MARGARINA

1 OVO

200 GR DE AÇÚCAR

FRUTA A GOSTO



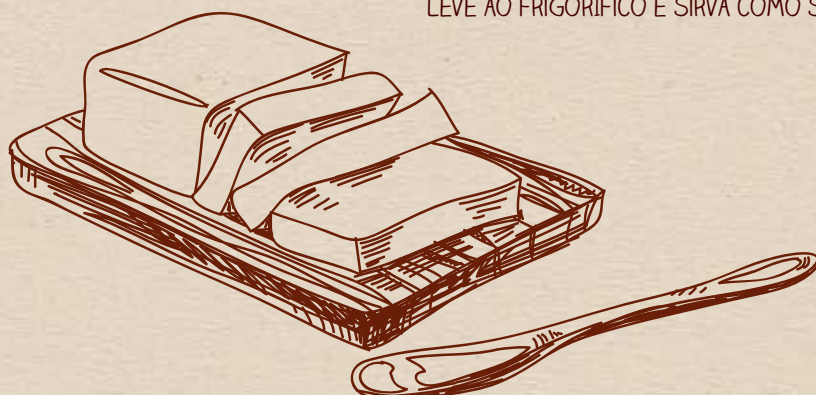
PREPARAÇÃO

PREPARE UMA MASSA TIPO SALAME DE CHOCOLATE COM O OVO E A MARGARINA. MEXA TUDO BEM E JUNTE O CACAU, O AÇÚCAR E AS BOLACHAS ESMAGADAS.

PREPARE UMA CALDA DE CHOCOLATE COM CACAU, LEITE CONDENSADO E ÁGUA E COLOQUE NO FRIGORÍFICO.

NUMA TRAVESSA DE VIDRO COLOQUE NUMA PRIMEIRA CAMADA O SALAME DE CHOCOLATE, DEPOIS O BOLO DESFEITO AOS PEDAÇOS E CUBRA COM A CALDA DE CHOCOLATE. NA ÚLTIMA CAMADA COLOQUE MAIS UMA DOSE DE SALAME DE CHOCOLATE.

LEVE AO FRIGORÍFICO E SIRVA COMO SOBREMESA.





7,14
CLASSIFICAÇÃO

Bolo de Nutella com cobertura de Chocolate

GERALDO SANTOS



INGREDIENTES

BOLO:

200 GR NUTELLA

4 OVOS

1 CHÁVENA DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO MISTURADO

COBERTURA:

1 BARRA DE CHOCOLATE À ESCOLHA

PREPARAÇÃO

COLOQUE NUMA FORMA 200 GRAMAS DE NUTELLA CREME DE AVELÃ E ADICIONE 4 OVOS GRANDES, MEXENDO TUDO MUITO BEM.

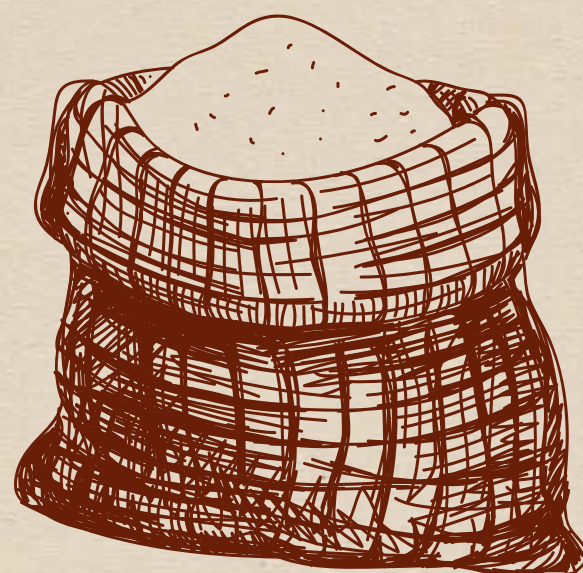
POR FIM, ADICIONE A FARINHA (COM FERMENTO) ATÉ OBTER UMA MASSA FIRME.

VERTA A MASSA NA FORMA DO BOLO, PREVIAMENTE UNTADA E ENFARINHADA.

LEVE AO FORNO DURANTE CERCA DE 25 MINUTOS A 180°.

COBERTURA:

DERRETA O CHOCOLATE EM BANHO-MARIA E COLOQUE SOBRE O BOLO.



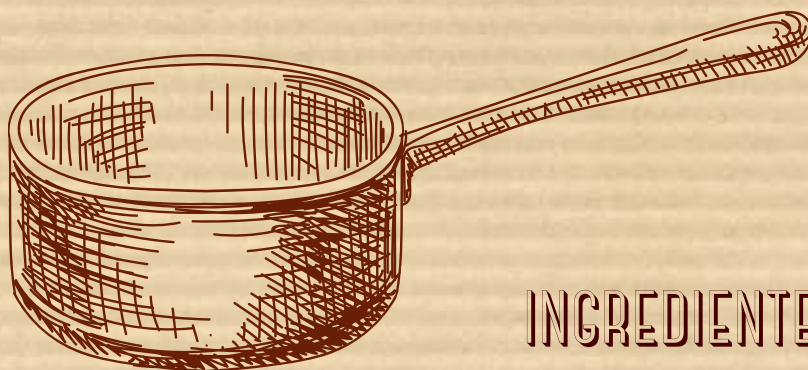


8,88

CLASSIFICAÇÃO

Línguas de Chocolate

JOSÉ VIEIRA



PREPARAÇÃO

"ALOURE" A AMÊNDOA NUMA PANELA OU TACHO EM LUME BRANDO, MEXENDO CONTINUAMENTE PARA NÃO TORRAR. DEIXE ARREFECER A AMÊNDOA.

DERRETA EM BANHO-MARIA A BARRA DE CHOCOLATE.

APÓS DERRETER O CHOCOLATE, ADICIONE A AMÊNDOA E MISTURE MUITO BEM.

COLOQUE PEQUENAS PORÇÕES DA MISTURA (1/2 COLHER DE SOPA) SOBRE PAPEL DE ALUMÍNIO PREVIAMENTE ESTENDIDO SOBRE A BANCADA. COM UMA COLHER ESPALHE A PORÇÃO DE MANEIRA A QUE A MISTURA FIQUE O MAIS FINA POSSÍVEL.

DEIXE ARREFECER E POSTERIORMENTE COLOQUE NO FRIGORÍFICO DURANTE ALGUM TEMPO.

INGREDIENTES

1/2 KG DE CHOCOLATE DE PASTELEIRO (NÃO DE CULINÁRIA, POIS DERRETE-SE FACILMENTE NAS MÃOS)

200 GR AMÊNDOA PALITADA





8,10
CLASSIFICAÇÃO

Pudim com caramelo de Chocolate

MANUEL MOTA



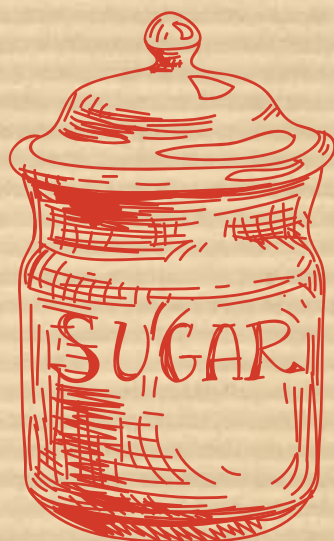
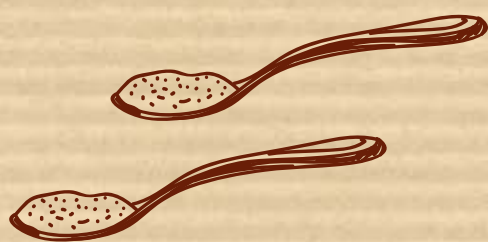
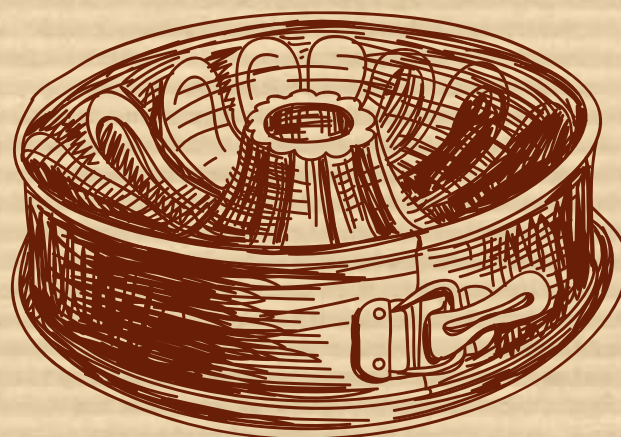
INGREDIENTES

PUDIM:

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO COZIDO
- 1 LATA (A MESMA MEDIDA) DE LEITE
- 3 OVOS

CARAMELO:

- 1 CHÁVENA (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 2 COLHERES (SOPA) DE CHOCOLATE EM PÓ



PREPARAÇÃO

PUDIM:

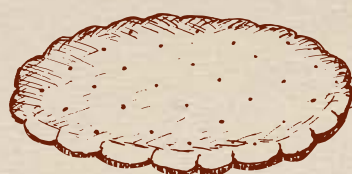
COLOQUE O AÇÚCAR E O CHOCOLATE NA FORMA PRÓPRIA PARA PUDIM. RESERVE. BATA OS INGREDIENTES DO PUDIM NO LIQUIDIFICADOR. VERTA NA FORMA CARAMELIZADA E LEVE AO LUME. ESPERE ATÉ ARREFECER PARA DESENFORMAR.

CARAMELO:

COLOQUE NA FORMA O AÇÚCAR E O CHOCOLATE E LEVE A LUME BRANDO, MEXENDO PARA NÃO QUEIMAR. QUANDO ATINGIR O PONTO DE CARAMELO, DESLIGUE O LUME E COLOQUE NA FORMA.

Bolo de bolacha com cobertura de Chocolate e morangos

MARCELINA QUIANGO



PREPARAÇÃO

BOLO:

PRÉ-AQUEÇA O FORNO A 180°, UNTE E PENEIRE UMA FORMA DE 26 CM. NUMA TIGELA BATA MUITO BEM OS OVOS, ADICIONE O AÇÚCAR E BATA NOVAMENTE. ADICIONE O ÓLEO, O LEITE E A BOLACHA À MASSA E BATA ATÉ ESTAR TUDO BEM MISTURADO. JUNTE A FARINHA PENEIRADA COM O FERMENTO, TAMBÉM PENEIRADO, E VÁ MISTURANDO CUIDADOSAMENTE COM UMA COLHER DE PAU. DEITE NA FORMA E LEVE AO FORNO A COZER DURANTE 40 MINUTOS. DEPOIS DE ESTAR PRONTO, RETIRE DO FORNO E DEIXE O BOLO ARREFECER NA FORMA DURANTE UNS 10 MINUTOS.

CALDA:

COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES NUMA PANELA, MISTURE E LEVE AO LUME. QUANDO COMEÇAR A FERVER, DEIXE MAIS UM MINUTINHO, ATÉ FICAR UMA CALDA GROSSA. DESENFORME O BOLO, VERTA A CALDA AINDA QUENTE POR CIMA DO BOLO E DEIXE ARREFECER UM POUCO. DECORE COM BOLACHA TRITURADA. PASSE OS MORANGOS JÁ LAVADOS NO CHOCOLATE DERRETIDO E COLOQUE TAMBÉM COMO DECORAÇÃO.

BOM APETITE!

INGREDIENTES

BOLO:

- 2 CHÁVENAS DE FARINHA
- 4 OVOS
- 1 OU 1/2 CHÁVENA DE AÇÚCAR
- 1/2 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 1 CHÁVENA DE BOLACHA TRITURADA (EM PÓ)
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ

CALDA:

- 1 COLHER SOPA DE AÇÚCAR
- 1 COLHER SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 COLHER SOPA DE MANTEIGA
- 2 COLHERES DE SOPA DE LEITE



7,35
CLASSIFICAÇÃO

Francesinha de Chocolate

NELSON MARQUES



PREPARAÇÃO



MASSA:

NUM RECIPIENTE, BATA TODOS OS INGREDIENTES (COM EXCEÇÃO DO FERMENTO) DURANTE 5 MINUTOS. ADICIONE O FERMENTO E MISTURE DELICADAMENTE COM UMA ESPÁTULA. COLOQUE NUMA FORMA QUADRADA COM CERCA DE 25 CM (EM ALTERNATIVA PODERÁ USAR UMA FORMA RETANGULAR DE 25 X 50 CM). COZA NO FORNO A 160° DURANTE APROXIMADAMENTE 40 MINUTOS. RETIRE DO FORNO, DESENFORME E DEIXE ARREFECER. CORTE O BOLO EM DUAS METADES DE FORMA A PODER RECHEÁ-LO.

RECHEIO:

BATA AS NATAS (FRIAS) JUNTAMENTE COM O AÇÚCAR ATÉ OBTER UM CREME FOFO E ESPES- SO. RESERVE 3 COLHERES DE CHANTILLY PARA A COBERTURA. LAVE E CORTE OS MORANGOS EM FINAS FATIAS. CORTE AS BOLACHAS EM CUBOS, MAIS OU MENOS COM A DIMENSÃO DAS RODELAS DE MORANGO. ESPALHE O CHANTILLY E COLOQUE OS MORANGOS E AS BOLACHAS NUMA DAS METADES. TERMINE COM UMA QUANTIDADE GENEROSA DE CHANTILLY DE FORMA A PODER "COLAR" A SEGUNDA METADE DO BOLO E COMPLETAR A "FRANCESINHA".

COBERTURA:

LEVE O CHOCOLATE COM O LEITE AO MICRO-ONDAS, DURANTE 20 SEGUNDOS. MEXA BEM ATÉ OBTER UMA MISTURA HOMOGÉNEA. VERTA O PREPARADO POR CIMA DO BOLO E DEIXE ARREFECER. PARA PREPARAR O CREME DE OVOS, LEVE AO LUME NUM TACHO TAPADO 2 COLHERES DE SOPA DE ÁGUA E 2 COLHERES DE AÇÚCAR. ASSIM QUE FERVER, DESTAPE O TACHO E AGUARDE DURANTE 2 MINUTOS. RETIRE DO LUME E JUNTE 2 GEMAS EM FIO DE ARAME. COLOQUE NOVAMENTE AO LUME MEXENDO SEMPRE ATÉ ENGROSSAR. RETIRE DO LUME E DEIXE ARREFECER. COM O BOLO FRIO COLOQUE AS 3 COLHERES DE CHANTILLY NO CENTRO DO BOLO E COM O CREME DE OVOS CRIE UMA PEQUENA BOLA PARA IMITAR A GEMA DO OVO.

CALDA DE CHOCOLATE:

NUMA CHÁVENA JUNTE O LEITE, O CHOCOLATE EM PÓ E O AÇÚCAR. MEXA TUDO MUITO BEM E VÁ APURANDO A CALDA ATÉ OBTER UMA TEXTURA E DOÇURA A SEU GOSTO. SIRVA SEPARADAMENTE.

INGREDIENTES

MASSA:

- 4 OVOS
- 5 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 3 CHÁVENAS DE FARINHA DE TRIGO
- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 2 COLHERES DE CHÁ DE FERMENTO
- 2 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA
- 1 CHÁVENA DE LEITE

RECHEIO:

- 250 ML NATAS E 50 GR AÇÚCAR (EM ALTERNATIVA PODEMOS USAR UMA EMBA- LAGEM DE CHANTILLY)
- 150 GR MORANGOS
- 150 GR BOLACHA TIPO BAUNILHA COM SABOR A CHOCOLATE

COBERTURA:

- 250 GR CHOCOLATE DE CULINÁRIA
- 4 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- 2 OVOS

CALDA / MOLHO:

- 4 COLHERES SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 4 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- 4 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR



9,40

CLASSIFICAÇÃO

Bolo de Chocolate com doce de ovos e amêndoa

RUI OLIVEIRA



INGREDIENTES

200 GR DE MANTEIGA

4 OVOS

150 GR DE AÇÚCAR

240 GR DE CHOCOLATE PRETO EM BARRA

60 GR DE FARINHA MAIZENA

MANTEIGA PARA UNTAR E FARINHA PARA POLVILHAR

AMÊNDOA RALADA



PREPARAÇÃO

PRÉ-AQUEÇA O FORNO A 180° (FORNO MÉDIO). UNTE UMA FORMA SEM CHAMINÉ COM MANTEIGA E POLVILHE COM FARINHA.

PARTA OS OVOS PARA UMA TIGELA, ADICIONE-LHES O AÇÚCAR E BATA ATÉ GANHAR ALGUM VOLUME.

PARTA O CHOCOLATE E A MANTEIGA EM PEDAÇOS PEQUENOS. LEVE AO MICRO-ONDAS DURANTE UM OU DOIS MINUTOS ATÉ DERRETER O CHOCOLATE. COM A AJUDA DE UM GARFO ENVOLVA O CHOCOLATE E A MANTEIGA ATÉ OBTER UM CREME.

DEITE O CREME LENTAMENTE SOBRE OS OVOS, MEXENDO SEMPRE ATÉ FICAR UMA MISTURA HOMOGÊNEA. POLVILHE COM A FARINHA MAIZENA E CONTINUE A MEXER ATÉ A INCORPORAR NO PREPARADO.

DEITE A MASSA NA FORMA E LEVE AO FORNO, DURANTE 25 A 30 MINUTOS MANTENDO A PORTA DO FORNO ENTREABERTA. VÁ VIGIANDO SEMPRE.

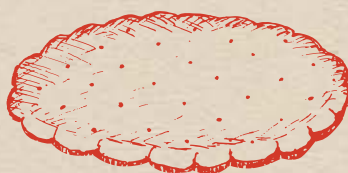
DEIXE ARREFECER UM POUCO ANTES DE DESENFORMAR.

CUBRA COM DOCE DE OVOS E DECORE COM AS AMÊNDOAS RALADAS.



Bolo de Chocolate com recheio de bolacha

TERESA ALFREDO



INGREDIENTES

MASSA:

- 6 OVOS GRANDES
- 2 CHÁVENAS (CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO
- $\frac{3}{4}$ CHÁVENA (CHÁ) DE ÁGUA
- $\frac{3}{4}$ CHÁVENA (CHÁ) DE ÓLEO
- $\frac{3}{4}$ CHÁVENA (CHÁ) DE CACAU OU CHOCOLATE EM PÓ
- 2 CHÁVENAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ

RECHEIO DE BOLACHAS:

- 1 CHÁVENA (CHÁ) DE LEITE
- 25 GR OU 1 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA SEM SAL
- 60 GR OU $\frac{1}{2}$ DE CHÁVENA (CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO
- 4 GEMAS
- 10 GR OU 2 COLHERES (SOPA) DE AMIDO DE MILHO
- 150 GR DE CREME DE CHOCOLATE COM AVELÃ
- 150 GR DE BOLACHA (A GOSTO)

GANACHE:

- 250 GR DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
- 300 GR DE CREME DE LEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE GLUCOSE AMARELA

PREPARAÇÃO

MASSA:

NA BATEDEIRA, BATA AS CLARAS EM NEVE E ADICIONE O AÇÚCAR AOS POUCOS. ADICIONE AS GEMAS, DEVAGAR, BATENDO BEM ENTRE CADA ADIÇÃO. INTERCALE A ÁGUA, O ÓLEO E O CHOCOLATE EM PÓ, BATENDO SEMPRE. POR ÚLTIMO ADICIONE A FARINHA PENEIRADA COM O FERMENTO, BATENDO O MENOS POSSÍVEL, ATÉ INCORPORAR. VERTA PARA UMA ASSADEIRA UNTADA E ENFARINHADA E LEVE A LUME MÉDIO APROXIMADAMENTE 40 MINUTOS, OU ATÉ QUE ESTEJA FIRME AO TOQUE.

RECHEIO DE BOLACHAS:

MISTURE NUM RECIPIENTE UM POUCO DO LEITE, AS GEMAS E O AMIDO DE MILHO. RESERVE. FERVA O LEITE, A MANTEIGA

E O AÇÚCAR E VERTA SOBRE A MISTURA DE GEMAS. BATA COM UM FOUET E LEVE A LUME BAIXO, MEXENDO SEMPRE ATÉ ENGROSSAR (APÓS LEVANTAR FERVURA COZINHE POR MAIS 1 MINUTO). VERTA PARA UM BOWL, ADICIONE O CREME DE CHOCOLATE COM AVELÃ E CUBRA COM FILME PLÁSTICO ENCOSTANDO NO CREME E DEIXE ARREFECER.

MONTAGEM:

CORTE O BOLO EM 3 CAMADAS. COLOQUE UM PLÁSTICO DENTRO DA ASSADEIRA ONDE O BOLO FOI ASSADO E DISPONHA A PRIMEIRA CAMADA DE BOLO. VERTA METADE DO RECHEIO FRIO. DISTRIBUA AS BOLACHAS ESCOLHIDAS. COLOQUE OUTRA CAMADA DE BOLO, O RESTANTE RECHEIO E A PRÓXIMA CAMADA DE BOLACHAS. CUBRA COM A ÚLTIMA CAMADA DE BOLO E LEVE AO FRIGORÍFICO DURANTE 1 HORA ATÉ FICAR CONSISTENTE. DESENFORME SOBRE UM PRATO DE BOLO E DECORE A GOSTO.

GANACHE:

DERRETA O CHOCOLATE E ADICIONE O CREME DE LEITE AQUECIDO, BEM COMO A GLUCOSE. MEXA BEM ATÉ GANHAR CONSISTÊNCIA E DECORE COM UMA ESPÁTULA E SACO DE PASTELEIRO.





Receitas

DA

Argélia





9,50
CLASSIFICAÇÃO



Cupcakes Halloween

RICARDO RIBEIRO

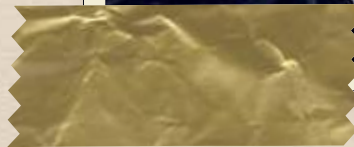


INGREDIENTES

- 3 CHÁVENAS DE FARINHA
- 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR
- 1/3 CHÁVENA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 2 COLHERES (CHÁ) DE FERMENTO
- 1 COLHER (CHÁ) DE SAL
- 2 OVOS
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 1 CHÁVENA DE ÁGUA
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 1 COLHER (CHÁ) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA

DECORAÇÃO:

- CHANTILLY
- PETITAS DE CHOCOLATE
- BOLACHAS OREO
- CHOCOLATE DERRETIDO



PREPARAÇÃO

PRÉ-AQUEÇA O FORNO A 180°.

NUMA TAÇA GRANDE MISTURE A FARINHA, O CHOCOLATE EM PÓ, O AÇÚCAR, O SAL E O FERMENTO.

CRIE UM BURACO NO MEIO DA MISTURA E ACRESCENTE O LEITE, A ÁGUA, O ÓLEO, OS OVOS E A ESSÊNCIA DE BAUNILHA. MISTURE ATÉ FORMAR UMA MASSA HOMOGÉNEA.

COLOQUE A MASSA EM FORMAS, TENDO O CUIDADO DE A COLOCAR NO MÁXIMO ATÉ 2/3 DA FORMA.

LEVE AO FORNO APROXIMADAMENTE 15 A 20 MINUTOS.

DECORE A GOSTO!





9,16
CLASSIFICAÇÃO

Mousse After Eight e mousse de Chocolate branco

ANA ÉVORA



INGREDIENTES

MOUSSE DE AFTER EIGHT:

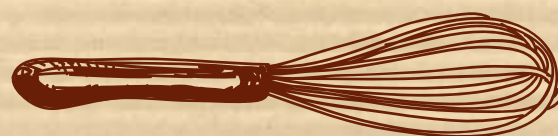
6 OVOS
80 GR DE AÇÚCAR
50 GR DE MARGARINA
100 GR DE CHOCOLATE CULINÁRIA
100 GR DE CHOCOLATE AFTER EIGHT

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO:

1 TABLETE DE CHOCOLATE BRANCO
(USEI A MARCA PANTAGRUEL COM AROMA DE MANGA)
4 OVOS
2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR



PREPARAÇÃO

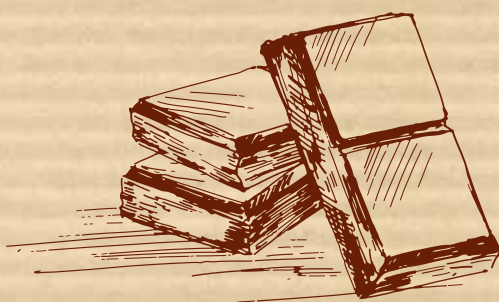


MOUSSE DE AFTER EIGHT:

BATA AS CLARAS EM CASTELO. BATA AS GEMAS COM O AÇÚCAR DURANTE ALGUNS MINUTOS, ATÉ OBTER UMA MISTURA ESBRANQUIÇADA. LEVE AO LUME EM BANHO-MARIA A MARGARINA E O CHOCOLATE DE CULINÁRIA, MEXENDO ATÉ DERRETER (PODE SER FEITO NO MICRO-ONDAS). ADICIONE O CHOCOLATE DERRETIDO ÀS GEMAS. JUNTE O AFTER EIGHT E MISTURE ATÉ DERRETER. POR FIM, ENVOLVA NA MISTURA DE CHOCOLATES AS CLARAS EM CASTELO. LEVE AO FRIGORÍFICO ATÉ SOLIDIFICAR.

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO:

BATA AS CLARAS EM CASTELO. BATA AS GEMAS COM O AÇÚCAR DURANTE ALGUNS MINUTOS, ATÉ OBTER UMA MISTURA ESBRANQUIÇADA. LEVE AO LUME EM BANHO-MARIA O CHOCOLATE DE CULINÁRIA, MEXENDO ATÉ DERRETER (PODE SER FEITO NO MICRO-ONDAS). ADICIONE O CHOCOLATE DERRETIDO ÀS GEMAS. POR FIM, ENVOLVA AS CLARAS EM CASTELO NA MISTURA ANTERIOR. LEVE AO FRIGORÍFICO ATÉ SOLIDIFICAR.





7,87

CLASSIFICAÇÃO

Gâteaux algériens glacés au Chocolat

BOUZID AICHA



PREPARAÇÃO

INGREDIENTES

50 GR DE MARGARINE
60 GR DE CHOCOLAT
100 GR DE SUCRE CRISTALLISÉ
100 GR DE FARINE
100 GR DE NOIX ET AMENDES CONCASSÉS
2 OEUFS
VANILLE
1/2 PAQUET DE LEVURE CHIMIQUE

PRÉPAREZ LES INGRÉDIENTS.

FAITES FONDRE LA MARGARINE ET LE CHOCOLAT AU BAIN MARIE.

BATTEZ LES OEUFS ET LE SUCRE AVEC UN BATTEUR ÉLECTRIQUE, APRÈS AJOUTEZ LE CHOCOLAT ET LA MARGARINE FONDUE.

AJOUTEZ LES AMANDES ET LES NOIX CONCASSÉS ET MÉLANGEZ.

INCORPOREZ LA VANILLE, LA LEVURE CHIMIQUE ET LA FARINE TAMISÉE.

VERSEZ LA PRÉPARATION DANS UN MOULE CHEMISÉ DE PAPIER SULFURISÉ.

ENFOURNEZ À 180° PENDANT 20 MINUTES.

GANACHE:

100 GR DE CHOCOLAT NOIR
100 GR DE CRÈME FRAICHE

DÉCORATION:

CERISES CONFITES



Receitas

DO

Gana



Bolo de Chocolate do Gana

MANUEL JORGE OLIVEIRA E LEONEL PINHEIRO

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 200 GR DE MANTEIGA
- 10 COLHERES DE COCA-COLA OU ÁGUA QUENTE
- 1 CHÁVENA DE CHÁ COM AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE CHÁ COM FARINHA
- 2 COLHERES DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 BUDIN DE CHOCOLATE
- 200 GR DE CHOCOLATE CULINÁRIA
- 100 GR DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE CAFÉ FEITO



PREPARAÇÃO

BATA AS GEMAS E O AÇÚCAR COM A BATEDEIRA ATÉ FICAR "ESPUMANTE". SEGUIDAMENTE, DE DUAS EM DUAS, ADICIONE AS 10 COLHERES DE COCA-COLA OU ÁGUA QUENTE, INTERCALADAS POR UM MINUTO DE DIFERENÇA. ACRESCENTE 2 COLHERES DE CHOCOLATE EM PÓ E A CHÁVENA DE FARINHA, MEXENDO BEM. ADICIONE AS CLARAS EM CASTELO, ENVOLVENDO DEVAGAR.

LEVE AO FORNO APROXIMADAMENTE 50 MINUTOS, A UMA TEMPERATURA DE 200°.

CREME:

PREPARE UM BUDIN DE CHOCOLATE, CONFORME A INDICAÇÃO DADA. EM SEGUIDA, ADICIONE DUAS COLHERES DE CHOCOLATE EM PÓ E UMA BARRA DE 200 GRAMAS DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA. ACRESCENTE 100 GRAMAS DE AÇÚCAR E, QUANDO ESTIVER PRONTO E FRIO, MISTURE 200 GRAMAS DE MANTEIGA.

CORTE O BOLO AO MEIO E REGUE COM CAFÉ ATÉ FICAR HÚMIDO. PARA FINALIZAR, BARRE METADE DO CREME NO MEIO DO BOLO E O RESTANTE POR CIMA (COBERTURA DO BOLO).

Receitas
DE
Moçambique





8,20

CLASSIFICAÇÃO

Chocoleite da Joaquina

JOAQUINA NHACA



INGREDIENTES

250 GR DE CACAU

250 ML DE LEITE

1 PACOTE DE NATAS

PREPARAÇÃO

DERRETA O CHOCOLATE NO MICRO-ONDAS.

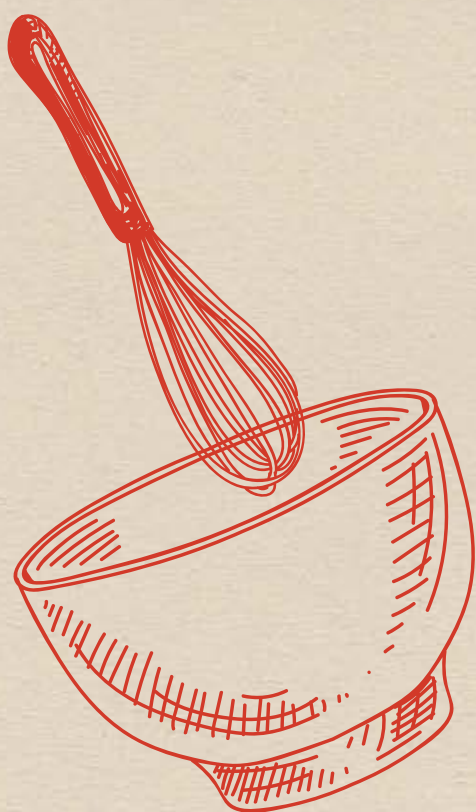
JUNTE O LEITE FRESCO E BATA TUDO MUITO BEM.

ACRESCENTE AS NATAS E BATA DURANTE 5 MINUTOS APROXIMADAMENTE.

COLOGUE NAS TAÇAS.

LEVE AO FRIGORÍFICO DURANTE 30 MINUTOS E ESTÁ PRONTO A SERVIR.

BOM APETITE!





7,50

CLASSIFICAÇÃO

Mousse de Moçambique

RUI CRUZ



INGREDIENTES

- 1 TABLETE DE CHOCOLATE
- 2 PACOTES DE NATAS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 4 OVOS

PREPARAÇÃO

DERRETA O CHOCOLATE NO MICRO-ONDAS OU EM BANHO-MARIA.

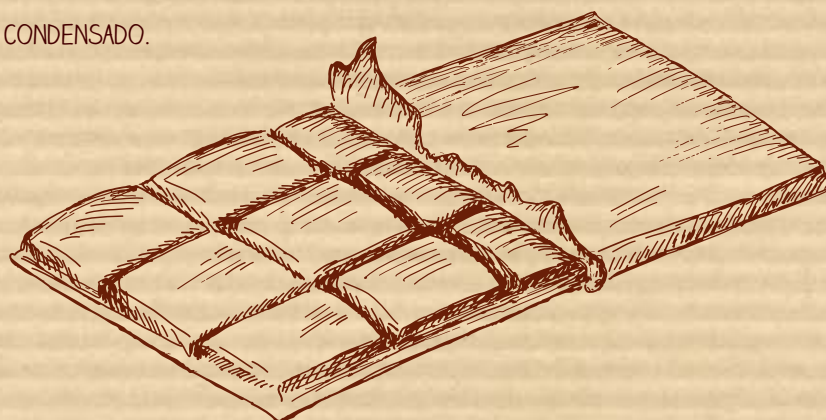
SEPARE OS OVOS, AS CLARAS E GEMAS.

JUNTE AS GEMAS AO CHOCOLATE E DE SEGUIDA ADICIONE O LEITE CONDENSADO.

BATA AS NATAS E ACRESCENTE AO PREPARADO ANTERIOR.

BATA AS CLARAS E JUNTE TAMBÉM AO PREPARADO.

COLOQUE NO FRIGORÍFICO.





7,40
CLASSIFICAÇÃO

Pudim de Chocolate com caju e molho de laranja à moda da Ana Luisa

ANA LUISA CHIMATE



INGREDIENTES

- 100 GR DE CAJUS PICADOS
- 200 GR DE CHOCOLATE
- 250 GR DE FARINHA DE TRIGO
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO
- 4 OVOS
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO



PREPARAÇÃO

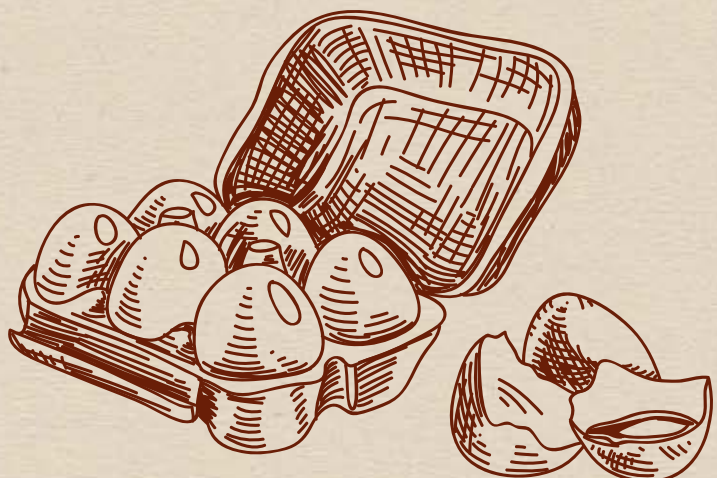
SEPARE A GEMA DAS CLARAS.

BATA AS GEMAS COM O AÇÚCAR E O ÓLEO. SEGUIDAMENTE JUNTE O LEITE, A FARINHA COM OS CAJUS PICADOS E O FERMENTO. MISTURE TUDO MUITO BEM.

COLOQUE A MASSA NUMA FORMA.

LEVE AO FORNO A 180°, CERCA DE 30-35 MINUTOS.

BOM APETITE!





7,44

CLASSIFICAÇÃO

Chocolate maravilha com iogurte e frutas

SANDRA CHIMATE



INGREDIENTES

1 LATA DE LEITE CONDENSADO
1 LATA DE 500 GR DE FRUTA EM CALDA
500 GR DE CHOCOLATE EM PÓ
2 PACOTES DE BOLACHA MARIA
500 GR DE NATAS
1 KG DE IOGURTE NATURAL
FRUTAS FRESCAS PARA DECORAÇÃO, DE
PREFERÊNCIA MORANGOS

PREPARAÇÃO

JUNTE O LEITE CONDENSADO E NATAS. BATA TUDO COM A BATEDEIRA ATÉ FORMAR UM CREME E ACRESCENTE O CHOCOLATE EM PÓ.

NUM RECIPIENTE RASPE A BOLACHA E DE SEGUIDA JUNTE O IOGURTE, A FRUTA EM CALDA E O CREME DE CHOCOLATE DE FORMA INTERCALADA.

DECORE COM OS MORANGOS (OU FRUTA A SEU GOSTO).

COLOQUE NO FRIGORÍFICO E... BOM APETITE!





8,35

CLASSIFICAÇÃO



Spicy Cup Brownie

CARLOS ENES



PREPARAÇÃO



INGREDIENTES

MASSA:

- 2 CHÁVENAS (DE CHÁ) DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA (DE CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO (S/ FERMENTO)
- 4 COLHERES (SOPA) MANTEIGA
- 1 CHÁVENA (DE CHÁ) DE CHOCOLATE EM PÓ (S/ AÇÚCAR)
- 200 GR CHOCOLATE PRETO
- 4 OVOS INTEIROS
- 2 MALAGUETAS PEQUENAS TRITURADAS (OU MAIS)
- CASTANHA DE CAJU RALADA A GOSTO

COBERTURA:

- 250 ML DE NATAS
- AÇÚCAR Q.B.
- MALAGUETAS VERMELHAS E VERDES
- CHOCOLATE PRETO TRITURADO Q.B.

COLOQUE OS OVOS INTEIROS NUMA TAÇA, ADICIONE A MANTEIGA DERRETIDA E MISTURE BEM. ACRESCENTE O AÇÚCAR DE SEGUIDA, A FARINHA DE TRIGO E O CHOCOLATE EM PÓ. JUNTE O CHOCOLATE PRETO DERRETIDO E MISTURE BEM. COLOQUE AS MALAGUETAS TRITURADAS E A CASTANHA DE CAJU E ENVOLVA TUDO MUITO BEM.

DISTRIBUA A MASSA POR 12 FORMINHAS DE CUPCAKES UNTADAS COM MANTEIGA E POLVILHADAS COM FARINHA. PRÉ-AQUEÇA O FORNO E LEVE NUM TABULEIRO A 180° DURANTE APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS. DEIXE ARREFECER.

BATA AS NATAS COM O AÇÚCAR ATÉ FICAREM EM CHANTILLY E, UTILIZANDO UM SACO DE PASTELEIRO, DECORE O TOPO DO CUPCAKE. POLVILHE COM O CHOCOLATE TRITURADO E DECORE COM MALAGUETAS.



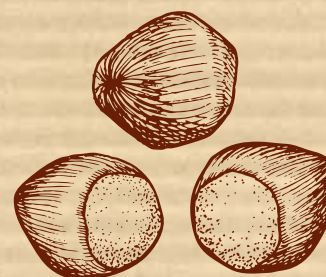


9,22

CLASSIFICAÇÃO

Estrela de Nutella

ROSELINE CHÉNÉ



INGREDIENTES

450 GR DE MASSA FOLHADA

NUTELLA Q.B.

1 OVO

PREPARAÇÃO

PRÉ-AQUEÇA O FORNO A 200°.

FORME UMA BOLA DE MASSA FOLHADA E DEPOIS DIVIDA EM 4 PEDAÇOS IGUAIS (É ACONSELHÁVEL CORTAR COM UMA FACA EM FORMA DE CRUZ).

ESTENDA UM DOS PEDAÇOS EM FORMA DE CÍRCULO, MAIS OU MENOS DO TAMANHO DE UM PRATO, E COLOQUE-O SOBRE UMA FOLHA DE PAPEL VEGETAL. PODE MESMO COLOCAR UM PRATO POR CIMA E CORTAR A QUANTIDADE DE MASSA QUE SOBRA, REPETINDO ESTE PROCESSO PARA OS OUTROS PEDAÇOS. COLOQUE DEPOIS NUM TABULEIRO DE FORNO APENAS UM CÍRCULO.

BARRE COM NUTELLA, ATÉ PREENCHER TODO O CÍRCULO. DEPOIS, COLOQUE OUTRO CÍRCULO JÁ ESTENDIDO E CORTADO E BARRE COM NUTELLA, REPETINDO ESTE PROCESSO COM OS RESTANTES CÍRCULOS DE MASSA.

APÓS ESTENDIDA A ÚLTIMA MASSA, COLOQUE UM COPO NO MEIO E DIVIDA A MASSA EM "FATIAS", COMEÇANDO COM UMA CRUZ FORMANDO 4 "FATIAS". DEPOIS CORTE EM FORMA DE "X" CRIANDO ASSIM 8 FATIAS E CORTE NOVAMENTE CADA UMA DESSA "FATIAS" A MEIO.

SEGURE EM DUAS "FATIAS" UMA COM A MÃO DIREITA, OUTRA COM A ESQUERDA E RODE-AS AO MESMO TEMPO, A DA ESQUERDA PARA A ESQUERDA E A DA DIREITA PARA A DIREITA. REPITA ESTE PROCESSO DUAS VEZES EM CADA "FATIA" DE FORMA A CRIAR UMA ESPIRAL. SIGA ESTE PROCESSO PARA AS RESTANTES.

UNA COM UM DEDO AS PONTAS. ET VOILÁ: A NOSSA ESTRELA. RETIRE O COPO E PINCELE A ESTRELA COM OVO BATIDO.

LEVE AO FORNO A 180° ATÉ DOURAR.





8,35
CLASSIFICAÇÃO

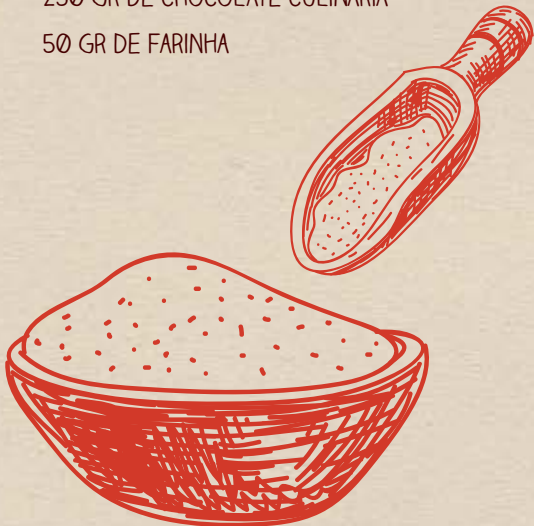
Bolo mousse de Chocolate

EDUARDO RELVAS



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 1 PITADA DE SAL
- 200 GR DE AÇÚCAR
- 150 GR DE MANTEIGA
- 250 GR DE CHOCOLATE CULINÁRIA
- 50 GR DE FARINHA



PREPARAÇÃO

PRÉ-AQUEÇA O FORNO A 220°. UNTE COM MANTEIGA UMA FORMA DE FUNDO AMOVÍVEL COM APROXIMADAMENTE 22 CM.

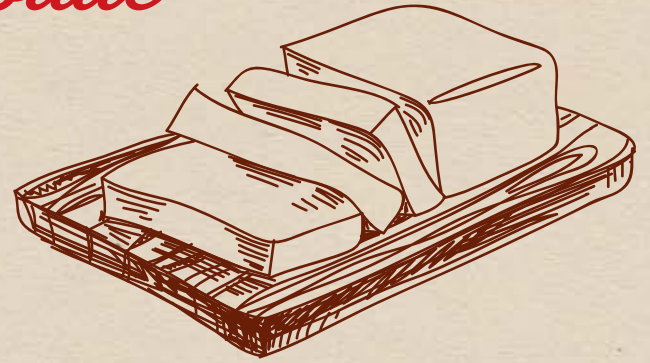
INSIRA A "BORBOLETA" NO ROBOT DE COZINHA. COLOQUE NO COPO AS CLARAS E O SAL E BATA 6 MIN/VEL. 3.5.

ADICIONE 20 GRAMAS DE AÇÚCAR E BATA 20 SEG/VEL. 3.5. RETIRE E RESERVE.

RETIRE A BORBOLETA. COLOQUE NO COPO 180 GRAMAS DE AÇÚCAR, AS GEMAS E A MANTEIGA E BATA 5 MIN/70% VEL. 4.

ADICIONE O CHOCOLATE, DEIXE AMOLECER UNS SEGUNDOS E MISTURE 10 SEG/VEL. 5.

INSIRA A BORBOLETA, ADICIONE AS CLARAS BATIDAS E ENVOLVA 20 SEG/VEL. 2.5. DEITE NA FORMA E LEVE AO FORNO A 200° CERCA DE 10 MINUTOS. DEIXE ARREFECER O BOLO CERCA DE 5 MINUTOS DENTRO DA FORMA E SIRVA QUENTE OU FRIO COM UMA BOLA DE GELADO A SEU GOSTO.





GRUPO

Ramos Ferreira

Embrace the future

www.ramosferreira.com