

CAÇAROLA DE COGUMELOS COM ERVAS

Ingredientes:

2 cebolas grandes
4 dentes de alho
750 g de cogumelos misturados (champignon, shimeji, shiitake, porto belo)
1 maço de cheiro verde
350 g de pão amanhecido
100 g de castanhas (qualquer uma, inclusive amendoim)
30 g de funghi porcini seco
80 ml de azeite
2 folhas de louro frescas

Modo de preparo:

Cubra o funghi porcini com 250ml de água fervente e deixe descansando. Descasque e pique a cebola em quadradinhos e leve para refogar em 3 colheres de sopa de azeite usando uma panela funda. Em seguida junte o alho bem picadinho. Pique grosseiramente todos os cogumelos e junte na panela quando a cebola estiver dourada. Misture bem e deixe refogando em fogo baixo. Retire o "porcini", mantenha a água que ele esteve repousando, coloque numa tábua e pique grosseiramente. Junte aos cogumelos da panela e tampe. Pique o cheiro verde e junte no refogado da panela incluindo as folhas de louro e deixe cozinhando até que os cogumelos estejam bem macios. Quando os cogumelos estiverem macios e dourados retire do fogo e escorra, colocando a mistura de cogumelos numa tigela grande até esfriar completamente. Quando a mistura de cogumelos esfriar adicione os pedaços de pão bem esfarelados, uma boa pitada de sal marinho, as castanhas picadas grosseiramente e cerca de metade do líquido de imersão reservado do porcini. Misture muito bem. Se a mistura ficar muito seca adicione um pouco mais do líquido do porcini. Em seguida, coloque a mistura em uma assadeira levemente untada de aproximadamente 20 cm x 25 cm e cubra com papel alumínio. Asse por 35 minutos a 180°, retire o papel alumínio e mantenha por mais 10 minutos. Polvilhe salsa picada antes de servir.

BROWNIE DE CHOCOLATE e FEIJÃO AZUKI

Ingredientes para a massa:

100ml de óleo
6 colheres de sopa de linhaça moída

400g de feijões de Azuki cozido
200 g de açúcar mascavo
55 g de cacau em pó
55 g de amêndoas moídas
1 colher de chá de fermento em pó sem glúten
1 colher de chá de extrato de baunilha
100 g de chocolate vegan

Ingredientes para a cobertura:

200 ml de creme de coco
3 colheres de sopa de açúcar de confeitiro
1/2 colher de chá de extrato de baunilha

Modo de preparo:

Na véspera de fazer seus brownies, coloque o leite de coco na geladeira e deixe por 24 horas para engrossar. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma com óleo e forre com papel manteiga. Em uma tigela, misture a semente de linhaça moída com 9 colheres de sopa de água, mexa bem e deixe para um lado para engrossar. (A linhaça absorverá todo o líquido, agindo como um aglutinante para os brownies.) Escorra e enxágue os grãos de feijão Azuki, coloque num processador de alimentos e processe até ter uma pasta suave. Adicione a mistura de linhaça, óleo, açúcar, cacau, amêndoas moídas, fermento em pó e extrato de baunilha, em seguida processe tudo até chegar numa massa rica e brilhante. Pique o chocolate em pequenos pedaços, adicione à mistura e pulse brevemente para incorporar o chocolate. Coloque a massa na forma de brownie preparada e leve ao forno por 55 a 60 minutos, cobrindo com uma folha de papel alumínio por 25 minutos de forno, assim eles não queimam embaixo e ficam melhor cozidos. Retire do forno para esfriar. Em uma tigela, bata o leite de coco, o açúcar e o extrato de baunilha até obter uma mistura espessa e cremosa. Fatie o brownie em quadrados e sirva com o creme de coco como cobertura.

**FELIZ NATAL
E UM ANO NOVO
REPLETO DE JESUS!**

BOLO TOP DE PERAS

Ingredientes:

1 xícara de farinha de trigo branca convencional
1 xícara de farinha de trigo integral
1 colher de sopa de amido de milho
1/2 colher de chá de canela
1/2 colher de chá de gengibre em pó
1/2 colher de chá de noz-moscada moída na hora
1/4 colher de chá de sal
1/8 colher de chá de cravo moído
1 colher de chá de fermento químico para bolos
3 peras maduras grandes
2 colheres de sopa de água
3/4 xícaras de melado de cana
1 colher de sopa de suco de limão
1 colher de chá de extrato de baunilha

Modo de preparo:

Vamos começar untando bem a forma e recortando um pedaço de papel manteiga e do tamanho do fundo da forma. Arrume ele no fundo e unte por cima dele novamente. Agora vamos fatiar nossas peras em fatias finas, entre 3mm e 0,5cm. Arrume as fatias mais bonitas no fundo da forma fazendo o desenho que você mais gostar. Não precisa usar toda a pera, pegue as que sobraram e coloque no liquidificador com 2 ou 3 colheres de sopa de água e bata para conseguir um creme de peras. Reserve este creme para a massa. Pegue 1 terço da xícara de melado de cana e despeje sobre as peras que estão no fundo da forma. Polvilhe um pouquinho de canela e deixe descansando. Em uma tigela média, misture os ingredientes secos e mexa bem. Meça 1 2/3 xícaras do creme de peras e junte na tigela. Junte nesta mistura o suco de limão, a baunilha e meia xícara de melado de cana que sobrou. Misture todos os ingredientes, mas não mexa demais. Com cuidado, coloque a massa sobre as peras do fundo da forma para que não mude o desenho que você montou. Asse por 35-45 minutos, testando com um palito no meio. Está pronto quando o palito sai limpo. Retire do forno, deixe esfriar e vamos desinforma-lo. Passe uma faca em torno da borda da forma para soltar o bolo. Coloque um prato ou uma travessa por cima e inverta para transferir. O bolo vai passar para o prato e terá o papel manteiga por cima. Venha cuidadosamente puxando a pontinha do papel até que ele solte e saia todo.

SANGRIA DE NATAL

Ingredientes:

2 xícaras de chá de hibiscos
1 laranja fatiada
1 maçã grande, cortada em cubinhos
1 limão fatiado
500ml de suco de uva integral
500ml de suco de laranja natural
2 paus de canela
8 cravos
3 xícaras água gaseificada gelada

Modo de preparo:

Em uma jarra grande misture todos os ingredientes menos a água gaseificada. Leve à geladeira por pelo menos 2 horas. Antes de servir, misture água gaseificada. Sirva com gelo.

BATATAS RÚSTICAS

Ingredientes:

4 batatas "Asterix" com casca
1 colher de café de páprica picante
2 ramos grandes de alecrim fresco
1 colher de sopa de azeite de oliva
1 colher de chá de sal marinho

Modo de preparo:

Cozinhe as batatas inteiras por 6 minutos de água fervendo. Retire, escorra bem e fatie em fatias grossas mantendo as cascas. Coloque as batatas numa tigela funda e junte todos os temperos. Mexa bem para que todas as batatas estejam "lambuzadas" destes temperos. Espalhe numa forma e leve ao forno para assar até dourar. Retire e sirva com acompanhamentos.

POM POM DE CHOCOLATE E ROMÃ

Ingredientes:

200 gramas de chocolate vegan derretido
2 xícaras de sementes de romã

Modo de preparo:

Forre cada cavidade da forminha de mini muffins com forminhas de papel. Em cada fundo de forminha de papel coloque 2 colheres de chá de chocolate derretido. Polvilhe uma colher de sopa de sementes de romã em cada forminha e regue com mais chocolate derretido. Leve à geladeira por 20 minutos. Retire, desembulhe e sirva.