

MASSA COZIDA PARA SALGADOS

Ingredientes:

1 litro de água
300 ml de leite vegetal da sua preferência
250 ml de óleo
1 colher de chá rasa de alho em pó
1 colher de chá rasa de cebola em pó
1 colher de chá de sal
1 kg de farinha de trigo
300 gramas de farinha de rosca

Modo de preparo:

Em uma panela média, coloque a água, leite vegetal, óleo, sal, cebola e alho em pó e deixe levantar fervura.

Separe a quantidade de farinha e coloque assim que levantar fervura. Mexa rápido e forte porque a farinha vai secar os líquidos que estavam fervendo. Continue mexendo até que a massa solte do fundo da panela. Use a colher para dissolver qualquer "grumo" de farinha que tenha ficado. Experimente um pouquinho da massa para ver se está bem cozido e sem gosto de farinha.

Tire do fogo e deixe esfriar.

Prepare os recheios da sua preferência e use a massa fria morna para moldar seus salgadinhos. Assim que eles estiverem moldados, vamos empaná-los.

Passe cada salgado pela água, em seguida na farinha de rosca, deixe descansar 3 minutos e repasse pela água e pela farinha de rosca.

Unte uma forma e leve ao forno para assar por aproximadamente 25 minutos e forno pré-aquecido a 200° graus.

Sirva em seguida.

CASCA LOUCA DE BANANA

Ingredientes:

Casca de 8 bananas (pode ser qualquer banana)
1 cebola e meia bem picado
3 pimentões pequenos (verde amarelo e vermelho) bem picados
1 colher de sopa de Alho triturado
1 cenoura ralada no ralo grosso
1 colher de chá de Louro em pó
1 colher de chá de Cominho em pó
1 colher de chá de páprica
3 tomates picados
Sal ao seu gosto

Modo de preparo:

Descasque as bananas e lave as cascas muito bem.

Desfie as cascas usando um garfo e fazendo riscos no sentido do comprimento.

Deixe as cascas descansando e não se importe porque elas vão escurecer bastante.

Pique as cebolas e leve para refogar em um fio de óleo. Logo em seguida adicione o alho.

Quando a cebola e o alho estiverem dourados, junte os pimentões picados em quadradinhos pequenos. Deixe dar uma boa murchada nos pimentões e junte os tomates picadinhos. Deixe este refogado borbulhar e junte a cenoura ralada. Misture tudo muito bem e junte os temperos secos e as cascas de banana.

Adicione a água e deixe cozinhar até chegar no ponto desejado.

Experimente, corrija o sal e sirva em seguida.

MOJITO DE MORANGOS

Ingredientes:

- 30 ml de suco de limão
- 40 ml de sirup de açúcar (receita abaixo)
- 4 morangos
- 5 folhas de hortelã
- Gelo
- Água com gás

Modo de Preparo:

Macerar os morangos com o sirup de açúcar.

Acrescentar o suco de limão e a hortelã.

Espremer as folhas da hortelã contra a parede do copo sem destroçá-las.

Completar com gelo e água com gás.

Usar uma bailarina para misturar.

Decorar com um ramo de hortelã na borda do copo.

SIRUP DE AÇÚCAR:

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar demerara orgânico
- 1 xícara de água mineral

Modo de Preparo:

Colocar os 2 ingredientes em uma panela fora do fogo e dissolva o açúcar. Leve ao fogo mexendo sempre para não empelotar nem ferver.

Mantenha o fogo sempre baixo. Este "suco" deve ficar sempre homogêneo e em pouco tempo vai

começar a engrossar, ficando com cor de caramelo e um pouco mais fino que melado de cana. Neste ponto desligue o fogo e deixe esfriar. Guarde em recipiente de vidro.

BOLO DE ANIVERSÁRIO, VEGANO, SEM GLÚTEN E FUNCIONAL!

Ingredientes para a massa:

1 xícara de água
1/3 xícara de óleo de coco
2 maçãs descascadas e cortadas em cubos
1 e 1/3 xícara de açúcar mascavo ou demerara
1/2 xícara de alfarroba
1 e 1/2 de xícara de farinha de arroz
1/2 xícara de amido de milho
1/4 de colher de chá de sal marinho
1 colher de chá de fermento em pó

Modo de preparo Massa:

No liquidificador bata a maçã com a água e o óleo até ficar um creme liso. Adicione a alfarroba, o açúcar, a farinha, o amido e o sal e bata mais um pouco até ficar misturar. Por último adicione o fermento e misture.

Disponha a massa em uma forma untada e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° C de 25 a 30 minutos ou até espetar um palito e sair limpo.

Depois que esfriar, desenforme e prepare para montagem.

COCADA CREMOSA para o recheio

Ingredientes:

400 ml de leite de coco
4 colheres de sopa de açúcar demerara
200 gr de coco fresco ralado
2 colheres de sopa de amido de milho

Modo de preparo para a cocada:

Leve o leite de coco, o açúcar e o amido de milho para o liquidificador e bata até obter um creme liso e espesso. Em seguida leve esta mistura para panela e junte o coco ralado. Deixe cozinhar até reduzir e se apresentar no ponto de espalhar pelo bolo. Desligue e deixe esfriar.

NUTELA VEGAN FACIL e FALSA

Ingredientes:

1 xícara de amendoim torrado sem pele.
1 xícara de Chocolate vegan
2 xícaras de leite de coco
2 colheres de sobremesa de alfarroba em pó
1 xícara de tâmaras sem caroço deixadas de molho.

Modo de preparo:

Coloque o amendoim no liquidificador seco e bata até conseguir uma farofa bem fina. Derreta o chocolate no banho-maria e derrame no amendoim que está no liquidificador. Junte o leite de coco e bata até obter um creme liso.

Junte a alfarroba e as tâmaras. De mais uma batida vigorosa.

Derrame em um vidro e use à vontade.

Se sobrar algo, guarde em vidro na geladeira.

Montagem do bolo:

Divida o bolo assado em dois discos cortando o bolo pelo meio na altura. Disponha o primeiro disco de massa em um prato, recheie com a cocada e cubra com a outra massa. Espalhe o brigadeiro por cima, reservando uma parte para enrolar e fazer 8 trufinhas que vão ser passadas na alfarroba e no coco para decorar!

Fica ainda mais bonito se decorar com algumas frutas frescas como cerejas ou morangos!

FAÇA CONTATO:

Ricardo Fioravanti

ricardo@bambuchuveroso.com.br

Veja estas e outras receitas no site

www.bambuchuveroso.com.br