

RECEITAS

da vovó

ANCHIETA



13ª edição
2015





AGRADECIMENTOS

**PRIMEIRAMENTE, QUERO AGRADECER À EQUIPE DIRETIVA
DAS ESCOLAS PADRE ANCHIETA PELO
INCENTIVO E COLABORAÇÃO PARA A REALIZAÇÃO
DO NOSSO 13º LIVRO DE RECEITAS DA VOVÓ.**

**AGRADEÇO TAMBÉM ÀS NOSSAS QUERIDAS
VOVÓS, QUE TANTO COLABORARAM PARA
A REALIZAÇÃO DO LIVRO DE RECEITAS, POIS
SEM ELAS ISSO NÃO TERIA SIDO POSSÍVEL.**

PROFESSORA GISLAINE



ÍNDICE

PUDIM DE CHOCOLATE “BRIGADEIRÃO”	3
TORTA RÁPIDA DE FRANGO.....	3
BOLINHO DE CHUVA.....	4
CARNE DE PANELA COM CERVEJA.....	4
PÃO CASEIRO RECHEADO.....	5
MUSSE DE MARACUJÁ.....	5
PUDIM DE LEITE “NINHO”.....	6
BOLINHO DE CHUVA COM MAÇÃ, BANANA E CANELA.....	6
MARIA MOLE DA VOVÓ.....	7
CANJA DA VOVÓ.....	7
TORTA MALUCA DE BANANA.....	8
BOLO DE MAÇÃ.....	8
PÃO CASEIRO (PÃO DE MANIVELA).....	9
PIZZA ENROLADA.....	9
TORTA DE FRANGO COM MASSA PODRE.....	10
BOLINHO DE CHUVA DA BIANCA.....	11
BOLO DE MILHO.....	11
DOCE DE LEITE DE CORTE.....	12
BAURU DE FORNO	12



COLABORAÇÃO DE CLARICE - VOVÓ DE JULIE - 1º ANO U

PUDIM DE CHOCOLATE “BRIGADEIRÃO”

INGREDIENTES:

- 3 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite moça
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de chocolate em pó

MODO DE PREPARO:

Bater tudo no liquidificador, untar a forma com manteiga e assar por 35 minutos.

COBERTURA:

- 1 lata de leite condensado
- 1 gema
- ½ lata de leite
- 1 colher (sopa) rasa de manteiga
- 3 colheres (sopa) de Nescau

COLABORAÇÃO DE DITA - VOVÓ DE ANA LUIZA – 1º ANO U

TORTA RÁPIDA DE FRANGO

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2 copos de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 tomate picado
- 2 xícaras de frango desfiado
- 1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO:

Bater todos os outros ingredientes no liquidificador. Colocar metade da massa numa forma retangular, colocar o recheio e a outra metade da massa. Depois é só assar e servir de preferência, bem quentinho.



COLABORAÇÃO DE ESTER - VOVÓ DE PEDRO HENRIQUE – 1º ANO U

BOLINHO DE CHUVA

INGREDIENTES:

2 ovos
2 colheres de açúcar
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó
Trigo até dar ponto
Açúcar e canela

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes até ficar uma massa não muito mole, nem muito dura. Deixe aquecer uma panela com bastante óleo para que os bolinhos possam boiar. Quando estiver bem quente, comece a colocar colheradas da massa e abaixe o fogo para que o bolinho não fique cru por dentro. Coloque os bolinhos sobre papel absorvente e depois, se preferir, passe-os no açúcar e na canela.

COLABORAÇÃO DE CLAUDETE - VOVÓ DE MANUELA – 1º ANO U

CARNE DE PANELA COM CERVEJA

INGREDIENTES:

1 quilo de patinho cortado em cubos
1 colher de sopa de azeite
2 cubos de caldo de picanha Knorr
3 colheres de sopa de Pomarola tradicional
½ cebola cortada em rodelas
1 lata de cerveja Skol
3 batatas grandes em rodelas
1 colher de sopa de vinagre
Água
Pimentão a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Coloque na panela de pressão o azeite e frite a cebola. Acrescente a carne, o vinagre e o molho Pomarola. Em seguida, acrescente os cubos de picanha dissolvidos em ½ copo de água quente e o pimentão, o sal, a cerveja e complete com água. Leve ao fogo médio alto e, após pegar pressão, conte 25 minutos e desligue. Acrescente as batatas e deixe cozinhar novamente na pressão por mais 10 minutos.



COLABORAÇÃO DE ROSE - VOVÓ DE JOÃO VITOR – 1º ANO U

PÃO CASEIRO RECHEADO

INGREDIENTES:

1 gema para pincelar
Sal a gosto
1 colher (sobremesa) de açúcar
1 xícara (chá) de leite morno
2 tabletes de fermento biológico
2 colheres (sopa) de margarina
3 ovos inteiros
500 gramas de farinha de trigo

RECHEIO:

300 gramas de presunto
3 tomates picados
300 gramas de mussarela
Sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO:

Aqueça o leite deixando-o morno, acrescente o açúcar e o fermento biológico, misture bem e deixe crescer. Coloque em uma vasilha, a farinha de trigo e junte o fermento já crescido. Acrescente os ovos inteiros, a margarina e misture bem. Sove a massa até ficar homogênea, cubra e deixe descansar por 30 minutos. Após esse período, reparta a massa em duas e abra com um rolo e espalhe o recheio, enrole como um rocambole e pincele com gema. Leve em uma assadeira untada e enfarinhada ao forno médio, por 20 minutos.

COLABORAÇÃO DE REGINA - VOVÓ DE PEDRO SILVEIRA – 1º ANO U

MUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES:

1 xícara (chá) de polpa de maracujá sem as sementes
1 lata de creme de leite
1 lata de leite condensado
½ envelope de gelatina incolor sem sabor (hidratado conforme as instruções da embalagem)

MODO DE PREPARO:

Bater tudo no liquidificador, colocar num refratário e levar a geladeira por 6 horas.



COLABORAÇÃO DE NENÊ - VOVÓ DE BEATRIZ - 1º ANO U

PUDIM DE LEITE “NINHO”

INGREDIENTES:

4 ovos inteiros
1 xícara (chá) de açúcar refinado
2 xícaras de leite integral
2 xícaras de leite em pó “Ninho”
Raspas de limão

MODO DE PREPARO:

Bater tudo no liquidificador que todos os ingredientes se incorporem. Coloque em forma de buraco, já caramelizada e cozinhe em banho-maria, por 45 minutos. Leve para gelar por 2 horas e depois desenforme e sirva.

CALDA:

Coloque a forma diretamente ao fogo baixo com 5 colheres de açúcar refinado, mexendo sempre até que o açúcar caramelize e fique na cor âmbar.

COLABORAÇÃO DE VERA - VOVÓ DE TIMÓTEO – 1º ANO U

BOLINHO DE CHUVA COM MAÇÃ, BANANA E CANELA

INGREDIENTES:

1 maçã picada bem miúda (lavar a maçã antes)
+ ou – 2 bananas picadas bem miúdas
+ ou – 2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar cristal
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal
1 pitada de canela (opcional)
Gotas de baunilha se preferir
2 ovos inteiros
Leite o quanto basta para a massa

MODO DE PREPARO:

Colocar numa tigela o trigo, o sal, o açúcar, a canela e as frutas. Mexer bem, adicionar o fermento, mexer bem.
Bata os ovos com um pouco de leite. Vai adicionando leite até o ponto mole. Fritar em óleo quente. Espere esfriar para polvilhar com açúcar e canela.

Obs: Para criança que não gosta de comer frutas é uma ótima opção.



COLABORAÇÃO DE LULU - VOVÓ DE SARAH BIANCA – 1º ANO U

MARIA MOLE DA VOVÓ

INGREDIENTES:

- 1 caixa de pó para maria mole
- 1 xícara de água quente
- 5 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO:

Em uma vasilha, dissolver o pó para maria mole com a água morna e as colheres de açúcar. Bater bem na batedeira até virar um creme mole. Untar uma assadeira com margarina e despejar o creme, em seguida, polvilhar coco ralado. Levar à geladeira até que o creme fique bem firme.
Servir e se divertir!

COLABORAÇÃO DE TEREZA - VOVÓ DE EDUARDA – 1º ANO U

CANJA DA VOVÓ

INGREDIENTES:

- ½ quilo da coxinha da asa
- 1 cebola
- 4 dentes de alho
- 1 cenoura grande
- Caldo de galinha
- ½ xícara de arroz
- Salsinha a gosto
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 ½ litro de água fervente

MODO DE PREPARO:

Tempere cada pedaço de frango com um pouco de sal. Na panela de pressão, coloque o óleo e deixe esquentar, acrescente os frangos, a cebola, o alho e o caldo de galinha. Deixe fritar só um pouco e acrescente a água fervente. Coloque o arroz e a cenoura, experimente o sal e tampe a panela. Depois que a panela pegar pressão, conte de 15 a 20 minutos, o cozimento deve ser feito em fogo médio. Quando der o tempo de cozimento, aguarde a panela perder a pressão, abra e acrescente a salsinha.



COLABORAÇÃO DE CÉLIA - VOVÓ DE JÚLIA – 1º ANO U

TORTA MALUCA DE BANANA

INGREDIENTES:

- 1 ½ copo de farinha de trigo
- 1 ½ copo de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 8 bananas nanicas
- ½ litro de leite
- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO:

Untar uma forma com manteiga, colocar a metade dos ingredientes secos (trigo, açúcar, fermento), por cima, as bananas em rodelas. Colocar o restante dos ingredientes secos e por cima, os ingredientes líquidos (leite, os ovos batidos e o leite condensado).

Levar ao forno por 1 hora. Polvilhar com açúcar e canela.

COLABORAÇÃO DE MARIA - VOVÓ DE MARIA EDUARDA – 1º ANO U

BOLO DE MAÇÃ

INGREDIENTES:

- 3 ovos inteiros
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de maçã picada
- 1 colher (sobremesa) de canela
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata muito bem e leve para assar.

CALDA:

- Suco de um limão
- Açúcar a gosto
- Raspas para decorar



COLABORAÇÃO DE FÁTIMA - VOVÓ DE JOÃO AUGUSTO – 1º ANO U

PÃO CASEIRO (PÃO DE MANIVELA)

INGREDIENTES:

1 ½ copo de leite morno
½ copo de óleo
4 colheres de açúcar
1 colher de sobremesa de sal
4 ovos
3 tabletes de fermento biológico
Farinha de trigo até dar o ponto (+ou- 1 ½ quilo)

MODO DE FAZER:

Amassar todos os ingredientes, depois dividir a massa em quatro partes. Passar no cilindro 30 vezes até fazer bolhas. Enrolar os pães, deixar crescer e dobrar de volume. Assar em forno moderado, depois de pronto, pincelar um pouco de margarina nos pães ainda quente.

Obs: Caso não tenha cilindro, prepare a massa com o rolo.

COLABORAÇÃO DE MARIA APARECIDA - BISAVÓ DE MATEUS – 1º ANO U

PIZZA ENROLADA

INGREDIENTES:

3 ovos
1 quilo de farinha de trigo
50 gramas de fermento biológico
1 copo de óleo
1 copo de leite
Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Dissolver o fermento, o leite, depois coloque os ovos, o óleo, o sal e misture. Depois coloque a farinha de trigo, sove durante 20 minutos e deixe descansar por 40 minutos. Abra a massa e recheie.

RECHEIO:

Presunto
Mussarela
Mortadela ou qualquer outro frios, de sua preferência



COLABORAÇÃO DE MARIA ELÍSIA - VOVÓ DE JOÃO CÂNDIDO - 1º ANO U

TORTA DE FRANGO COM MASSA PODRE

INGREDIENTES:

500 gramas de farinha de trigo
250 gramas de margarina sem sal
1 ovo
½ xícara de água gelada
½ colher de sal

RECHEIO:

500 gramas de filé de frango cozido e desfiado
½ xícara de molho de tomate
200 gramas de azeitonas picadas
1 dente de alho picado
1 cebola picada
1 xícara de requeijão
200 ml de creme de leite
3 colheres de amido de milho
Sal, pimenta e orégano a gosto
1 gema

MODO DE PREPARO - MASSA:

Misturar os ingredientes, sem sovar, formando uma farofa. Deixar na geladeira por 30 minutos.

RECHEIO:

Refogar o frango com o molho de tomate, o alho e a cebola. Acrescentar as azeitonas, o requeijão e o creme de leite. Acrescentar o amido de milho, para engrossar a mistura e temperar com sal, orégano e a pimenta.

MONTAGEM:

Dividir a massa em duas partes. Com as mãos, forrar o fundo e as laterais de uma forma com uma das partes da massa. Colocar o recheio e cobri-lo com a outra parte da massa. Pincelar a gema de ovo batida sobre a superfície da torta. Assar em forno médio por 40 minutos ou até que a superfície fique dourada.



COLABORAÇÃO DE CREMILDA - VOVÓ DE BIANCA - 1º ANO U

BOLINHO DE CHUVA DA BIANCA

INGREDIENTES:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 2 ovos inteiros
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes e misture um pouco, coloque o fermento e misture muito bem.

Passa manteiga nas mãos e enrole os pedacinhos e vá fritando em óleo quente, depois de frito, passe no açúcar e na canela.

COLABORAÇÃO DE MARIA DE LOURDES - VOVÓ DE GUILHERME - 1º ANO U

BOLO DE MILHO

INGREDIENTES:

- 1 lata de milho
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 copo (americano) de óleo
- 1 ½ copo (americano) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Colocar em forma redonda untada com margarina e polvilhada com açúcar cristal.



COLABORAÇÃO DE MARIA DE LOURDES - VOVÓ DE GUILHERME -
1º ANO U

DOCE DE LEITE DE CORTE

INGREDIENTES:

4 xícaras de chá de açúcar
2 xícaras de chá de leite em pó
1 xícara de chá de água fria
2 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grossa, misture o açúcar, o leite em pó e a água. Leve ao fogo médio, quando levantar fervura, abaixe o fogo e continue mexendo. Após 20 minutos a coloração estará mais escura. Desligue o fogo, acrescente a margarina e continue mexendo por mais uns 2 minutos, até que comece a endurecer, mexa forte. Despeje no mármore untado, espere uns 8 a 10 minutos para ficar totalmente duro, depois corte do jeito que quiser e desgrude do mármore.

RECEITA DA VÓ ELZA DA ALUNA ANA LUIZA – 1º ANO U

BAURU DE FORNO

INGREDIENTES PARA MASSA:

2 tabletes de fermento para pão
1 ovo
1 xícara de café de óleo
1 copo de leite morno
Uma colher de chá de sal
½ kg de farinha (ou até dar o ponto)

INGREDIENTES PARA O RECHEIO:

350 g de mortadela
350 g de mussarela
1 tomate grande
Cebola a gosto.

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, óleo, sal, ovo e por último a farinha. Divida em massa ao meio. Abra a massa com rolo de macarrão e espalhe o recheio. Unte a forma, coloque o bauru e asse em forno aquecido a 180° graus.

Desligue o forno quando estiver dourado.

Bom apetite!!!



13ª edição
2015

ANCHIETA

Escolas Padre Anchieta
www.anchieta.br

