TUDOGOSTOSO

AS RECEITAS DO TUDOGOSTOSO PARA O NATAL

AS PREFERIDAS DO NOSSO TIME PARA A SUA CEIA!

#NATALMAISGOSTOSO

PERU DE NATAL

PRATO PRINCIPAL





#NATALMAISGOSTOSO

PERU DE NATAL



INGREDIENTES

- 1 peru de 4 a 5 kg
- 1 cebola grande
- 1 lata de cerveja
- 1 colher (chá) de açafrão
- 3 dentes de alho
- 4 colheres (sopa) de óleo

#NATALMAISGOSTOSO

PERU DE NATAL

MODO DE PREPARO

1. Descongele o peru com um dia de antecedência.

2. Bata, no liquidificador, a cebola, o alho e o óleo. Junte a cerveja e o açafrão. Tempere o peru, deixando-o marinando por 5 horas.

3. Passe para uma vasilha, juntando o vinho e o caldo de galinha restantes e misture.

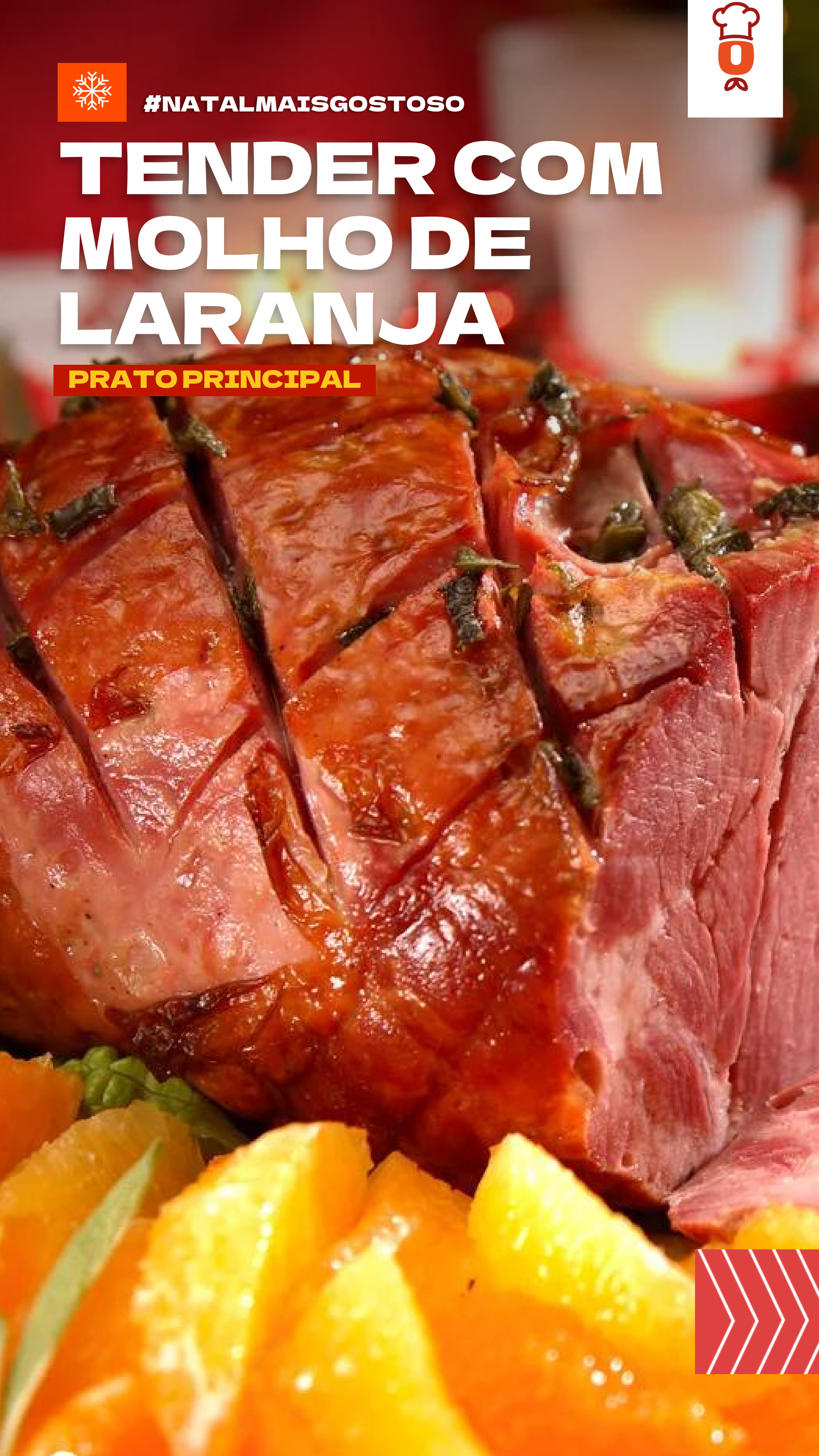
4. Leve ao forno (180° C), coberto com papel-alumínio por cerca de 2 horas. Retire o papel-alumínio e aumente a temperatura do forno até corar.



#NATALMAISGOSTOSO

TENDER COM MOLHO DE LARANJA

PRATO PRINCIPAL





#NATALMAISGOSTOSO

TENDER COM MOLHO DE LARANJA



INGREDIENTES

- 1 tender tipo bolinha
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara de suco de laranja
- Cravos-da-índia

MOLHO

- 1 xícara de suco de laranja
- 4 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (chá) de mostarda



#NATALMAISGOSTOSO

TENDER COM MOLHO DE LARANJA



INGREDIENTES MOLHO

- 1 colher (chá) de gengibre ralado
- 1 colher (sopa) de tempero pronto para aves
- 2 xícaras de gomos de laranja
- 1 colher (sopa) de hortelã fresca picada
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 4 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (chá) de maisena

#NATALMAISGOSTOSO

TENDER COM MOLHO DE LARANJA

MODO DE PREPARO TENDER

1. Deixe o tender de molho no suco de laranja por 2 horas.

2. Com a ponta de uma faca, risque a superfície do tender de modo que se formem losangos. Nas pontas de cada losango, espete os cravos-da-índia.

3. Coloque o tender em uma assadeira média e espalhe pedacinhos de manteiga.

4. Regue com o suco de laranja, cubra com papel-alumínio e asse em forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.



#NATALMAISGOSTOSO

TENDER COM MOLHO DE LARANJA

MODO DE PREPARO TENDER

5. Retire o papel, regue com o caldo que se formou na assadeira e deixe mais 10 minutos. Reserve.

MODO DE PREPARO MOLHO

6. Em uma panela média, coloque o suco de laranja com o açúcar mascavo, o mel, a maisena, a mostarda, o gengibre ralado e o tempero pronto para aves e leve ao fogo baixo por cerca de 10 minutos.



#NATALMAISGOSTOSO

TENDER COM MOLHO DE LARANJA

MODO DE PREPARO MOLHO

7. Adicione os gomos de laranja e deixe no fogo por cerca de 5 minutos.

8. Retire e adicione a hortelã picada.

9. Sirva o tender em uma travessa, regue com um pouco do molho, colocando o restante em uma molheira à parte. Decore com os gomos de laranja.



#NATALMAISGOSTOSO

CHESTER ASSADO

PRATO PRINCIPAL





#NATALMAISGOSTOSO

CHESTER ASSADO



INGREDIENTES

- 1 chester
- 1 colher (sopa) de alho
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- 1 xícara de calda de laranja
- 2 cebolas inteiras
- 2 dentes de alho picados
- Manteiga a gosto
- Sal
- Pimenta-do-reino a gosto

#NATALMAISGOSTOSO

CHESTER ASSADO

MODO DE PREPARO

1. Tempere o chester com todos os temperos. Coloque as cebolas inteiras na cavidade do frango e deixe pegar gosto por 6 horas.

2. Leve o chester ao forno em uma assadeira, colocando pedacinhos de manteiga.

3. Cubra com papel-alumínio e deixe assar por 40 minutos.

4. Retire o papel e deixe dourar. Bom apetite.



#NATALMAISGOSTOSO

BACALHAU AO FORNO

PRATO PRINCIPAL





#NATALMAISGOSTOSO

BACALHAU AO FORNO



INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau
- 1/2 kg de batata
- 1/2 kg de cenoura
- 2 cebolas grandes
- 2 tomates
- 1 pimentão
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- Leite de coco
- Alho, sal, coentro e azeite de oliva a gosto
- Azeitonas



#NATALMAISGOSTOSO

BACALHAU AO FORNO



INGREDIENTES MOLHO

- 2 copos de leite
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 ovo
- 1/2 xícara de creme de leite
- Noz-moscada, pimenta-do-reino, sal e cheiro-verde

#NATALMAISGOSTOSO

BACALHAU AO FORNO

MODO DE PREPARO

1. Dessalgue o bacalhau por 12 horas, na geladeira, trocando a água. Corte em lascas e retire a pele.

2. Em uma assadeira, coloque azeite de oliva no fundo, faça uma cama com cebola em rodelas, disponha por cima batatas cozidas também em rodelas.

3. Bote por cima o bacalhau em lascas. Acomode outra camada de cebola, um pouco de alho em lascas e adicione pimentão cortado em palitos.

4. Coloque cenoura picadinha, algumas azeitonas, o tomate sem sementes e cheiro-verde picado.



#NATALMAISGOSTOSO

BACALHAU AO FORNO

MODO DE PREPARO

5. Acrescente o molho branco por cima, cheiro verde, 1 colherada de extrato de tomate e regue com leite de coco.

6. Finalize com um pouco de azeite de oliva. Leve ao forno por 30 minutos à 180° C para gratinar. Sirva com arroz branco.

7. Para o molho: bata no liquidificador o leite, o amido de milho e a manteiga derretida. Leve ao fogo e mexa bastante até engrossar a mistura. Depois, junte o creme de leite, a noz-moscada, a pimenta-do-reino, o sal e o ovo batido.



#NATALMAISGOSTOSO

PERNIL ASSADO COM BATATA

PRATO PRINCIPAL





#NATALMAISGOSTOSO

PERNIL ASSADO COM BATATA



INGREDIENTES

- 2,5 kg de pernil desossado
- 1 copo de vinagre branco
- 1 pimentão verde
- 1/2 xícara de suco de limão
- 1/2 xícara de azeite
- 2 cebolas médias
- 6 dentes de alho
- 2 cubos de caldo de carne
- 1 xícara de água
- 6 batatas médias
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto

#NATALMAISGOSTOSO

PERNIL ASSADO COM BATATA

MODO DE PREPARO

1. Coloque o pernil em uma vasilha onde as bordas sejam maiores que a altura do mesmo. Jogue o vinagre sobre o pernil e reserve.

2. Bata no liquidificador o pimentão, o limão, o azeite, a cebola, o caldo de carne, o sal, a pimenta-do-reino e a água, até formar uma pasta. Reserve.

3. Lave o pernil com água corrente para retirar o vinagre. Dê diversos furos no pernil. Jogue a pasta sobre o pernil, o tempero deverá cobrir toda a peça.



#ASFAVORITASDONATAL

PERNIL ASSADO

MODO DE PREPARO

4. Reserve por 12 horas em geladeira com a vasilha coberta, de preferência com filme plástico.

5. Leve ao forno por 1 hora com papel-alumínio a carne com um pouco do tempero usado.

6. Pode regar com o caldo da assadeira enquanto assa. Após, retire o papel-alumínio e deixe no forno para dourar por, mais ou menos, mais 1 hora. O tempo de cozimento pode variar de acordo com a potência do forno.



#NATALMAISGOSTOSO

LOMBO COM ABACAXI CARAMELIZADO

PRATO PRINCIPAL



#NATALMAISGOSTOSO

LOMBO COM ABACAXI



INGREDIENTES

- 1 peça de lombo suíno
- 4 dentes de alho
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de azeite
- 200 ml de suco de laranja
- 80 g de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de vinagre balsâmico
- 1 colher (sopa) tomilho
- 1 pitada de canela
- 1 abacaxi e queijo a gosto

#NATALMAISGOSTOSO

LOMBO COM ABACAXI

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, junte o lombo, o alho, o sal e a pimenta. Misture bem e deixe descansar por 30 minutos.

2. Coloque o azeite em uma panela de pressão. Doure bem a carne e junte o suco de laranja.

3. Coloque o açúcar, o vinagre, o tomilho e a canela e mexa bem. Deixe na pressão por 20 minutos.

4. Reserve o caldo formado para o molho. Retire a polpa do abacaxi com cuidado e corte a fruta em pedaços



#NATALMAISGOSTOSO

LOMBO COM ABACAXI

MODO DE PREPARO

5. Corte o lombo também. Com metade da casca, vá intercalando pedaços do lombo e do abacaxi até cobrir tudo e terminar os ingredientes.

6. Finalize com o queijo mussarela a gosto e leve ao forno por 10 minutos a 180° C. Sirva com o molho reservado



#NATALMAISGOSTOSO

EMPADÃO VEGANO

PRATO VEGANO





#NATALMAISGOSTOSO

EMPADÃO VEGANO



INGREDIENTES

- 240 g de palmito pupunha
- 150 g de vagem
- 1 lata de seleta de legumes
- 50 g de azeitona preta
- 100 g de cebola
- 30 ml de azeite
- uma pitada de orégano
- 120 ml de água
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto



#NATALMAISGOSTOSO

EMPADÃO VEGANO



INGREDIENTES MOLHO

- 1 caixinha de grão-de-bico
- 2 colheres (sobremesa) de azeite
- sal a gosto
- 3 g de cúrcuma
- 150 g de farinha de arroz
- 4 colheres (sopa) de água

#NATALMAISGOSTOSO

EMPADÃO VEGANO

MODO DE PREPARO

1. Para o recheio, refogue a cebola com azeite.

2. Acrescente o palmito, a vagem, a cenoura e o orégano, cozinhe com a água até que fique ao dente. Tempere com sal e pimenta.

3. Coloque o amido de milho dissolvido em um pouco de água, mexendo sempre até incorporar no recheio.

4. Acrescente a azeitona e desligue o fogo. No processador, coloque o grão-de-bico, o azeite, sal, água e a cúrcuma; processe para misturar.



#NATALMAISGOSTOSO

EMPADÃO VEGANO

MODO DE PREPARO

5. Na tigela com a farinha de arroz, adicione a mistura e mexa com a ajuda das mãos até formar uma massa firme.

6. Forre o fundo de pequenos recipientes com parte da massa. Coloque o recheio.

7. Cubra com uma outra parte da massa. Leve ao forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 30 minutos.



#NATALMAISGOSTOSO

SALPICÃO DE FRANGO

ACOMPANHAMENTO





#NATALMAISGOSTOSO

SALPICÃO DE FRANGO



INGREDIENTES

- 500 g de peito de frango cozido e desfiado
- 2 cenouras grandes raladas
- 1 lata de ervilha
- 1 lata de milho-verde
- 200 g de uva-passa
- 1 maçã
- maionese a gosto
- cheiro-verde a gosto
- batata palha a gosto

#NATALMAISGOSTOSO

SALPICÃO DE FRANGO

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes, menos a batata palha.

2. Depois de tudo misturado, forre com a batata palha. E é só servir.



#NATALMAISGOSTOSO

ARROZ À GREGA

ACOMPANHAMENTO



#NATALMAISGOSTOSO

ARROZ À GREGA



INGREDIENTES

- 3 xícaras de arroz
- 6 xícaras de água
- 1 caixa de uvas-passas
- Queijo parmesão ralado
- 5 colheres de ervilha
- 1 colher de manteiga
- Óleo
- Pimentão a gosto
- Sal a gosto
- Cebola a gosto
- Salsa a gosto
- Cebolinha verde a gosto
- Cenoura a gosto

#NATALMAISGOSTOSO

ARROZ À GREGA

MODO DE PREPARO

1. Leve uma panela ao fogo com água, sal, um fio de óleo e espere ferver. Adicione o arroz lavado e mexa bem.

2. Diminua o fogo, deixe a água secar e retire o arroz do fogo.

3. Leve uma caçarola ao fogo com a medida de manteiga e frite as passas e as ervilhas.

4. Despeje a mistura em uma tigela e junte a cebolinha verde, a cenoura, o pimentão, a cebola, a salsa e o parmesão. Adicione o arroz cozido e misture tudo.



#NATALMAISGOSTOSO

MAIONESE NATALINA

ACOMPANHAMENTO





#NATALMAISGOSTOSO

MAIONESE NATALINA



INGREDIENTES

- 1 litro de água
- 3 batatas em cubos
- 1 cenoura picada
- 4 vagens picadas
- sal e pimenta a gosto
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1 xícara de abacaxi picado
- 1/2 xícara de uvas-passas
- 1 cebola picada
- 1 maçã picada
- 2 xícaras de maionese
- salsinha picada a gosto
- bacon frito a gosto

#NATALMAISGOSTOSO

MAIONESE NATALINA

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque a água, as batatas, a cenoura, as vagens e sal a gosto. Cozinhe até ficarem al dente.

2. Escorra a água. Depois, em um refratário com os legumes cozidos, coloque o azeite e o sal e a pimenta-do-reino a gosto.

3. Junte o abacaxi, as uvas-passas, a cebola e a maçã. Adicione a maionese e misture tudo. Junte a salsinha e misture de novo.

4. Leve à geladeira por 30 minutos. Antes de servir, finalize com bacon frito por cima.



#NATALMAISGOSTOSO

QUICHE DE LEGUMES

PRATO VEGETARIANO





#NATALMAISGOSTOSO

QUICHE DE LEGUMES



INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara de manteiga gelada
- 4 ovos
- 3 colheres (sopa) de água gelada
- 1 lata de creme de leite
- 100 g de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta a gosto
- 1 lata de seleta de legumes

#NATALMAISGOSTOSO

QUICHE DE LEGUMES

MODO DE PREPARO

1. Peneire a farinha e o sal em uma tigela. Adicione a manteiga e amasse até formar uma farofa.

2. Junte 1 ovo e adicione a água, aos poucos, até dar liga. Embrulhe em um filme plástico e leve à geladeira por 20 minutos.

3. Retire e abra com um rolo. Forre uma forma com essa massa. Fure o fundo com o garfo e asse por 15 minutos.

4. Enquanto isso, bata no liquidificador os ovos restantes, o creme de leite, metade do parmesão, sal e a pimenta.



#NATALMAISGOSTOSO

QUICHE DE LEGUMES

MODO DE PREPARO

5. Espalhe a seleta sobre a massa, cubra com o creme e salpique o parmesão restante.

6. Asse por mais 35 minutos. E tá pronto! Já pode apreciar essa delícia!



#NATALMAISGOSTOSO

FAROFA FÁCIL DE NATAL

ACOMPANHAMENTO





#NATALMAISGOSTOSO

FAROFA FÁCIL DE NATAL



INGREDIENTES

- 500 g de farinha de mandioca
- 2 dentes de alho amassados
- 3 colheres (sopa) de azeite ou manteiga
- 1 cebola média picada
- 1/2 xícara de azeitonas picadas
- 1 pimentão pequeno picado



#NATALMAISGOSTOSO

FAROFA FÁCIL DE NATAL



INGREDIENTES

- Pimenta dedo de moça opcional
- Salsinha e cebolinha a gosto
- 100 g de bacon picados
- 100 g de linguiça calabresa defumada
- 2 ovos picados

#NATALMAISGOSTOSO

FAROFA FÁCIL DE NATAL

MODO DE PREPARO

1. Refogue o alho, a cebola, o bacon no azeite ou manteiga. Coloque a linguiça e deixe fritar.

2. Em seguida adicione o pimentão e as azeitonas até dourar.

3. Vai colocando a farinha e mexendo sem parar, por último os ovos, a salsinha e a cebolinha.



#NATALMAISGOSTOSO

SALADA FÁCIL DE BACALHAU

SALADAS





#NATALMAISGOSTOSO

SALADA FÁCIL DE BACALHAU



INGREDIENTES

- 200 g de bacalhau
- 2 batatas grandes
- 1 cenoura
- Ervilha fresca a gosto
- 1 pimentão vermelho
- 1 cebola média em rodelas
- 1 dente de alho pequeno
- Cheiro-verde a gosto
- 15 ovinhos de codorna
- Azeite e vinagre a gosto
- Orégano a gosto
- Sal a gosto

#NATALMAISGOSTOSO

SALADA FÁCIL DE BACALHAU

MODO DE PREPARO

1. Coloque o bacalhau de molho de uma dia para o outro para tirar o sal.

2. Cozinhe as batatas e as cenouras em rodelas, cozinhe também a ervilha fresca e os ovinhos de codorna.

3. Retire a água do bacalhau, desfie bem e refogue ligeiramente com uma colher de azeite. Refogue ligeiramente o pimentão, a cebola e o alho.

4. Monte numa travessa na seguinte ordem: primeiro a batata, depois a cenoura, o pimentão, o bacalhau, a cebola e o alho.



#NATALMAISGOSTOSO

SALADA FÁCIL DE BACALHAU

MODO DE PREPARO

5. Coloque a ervilha e decore com os ovinhos partidos ao meio e o cheiro-verde à vontade.

6. Faça um tempero com o vinagre, sal, orégano e um pouqinho de azeite e despeje uniformemente sobre a salada e deixe descansar.



#NATALMAISGOSTOSO

FAROFA DE LENTILHA

ACOMPANHAMENTO





#NATALMAISGOSTOSO

FAROFA DE LENTILHA



INGREDIENTES

- 1/2 pacote de lentilha
- 200 g de bacon
- 1 kg de lingüiça fresca picada
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- Farofa pronta
- Cheiro verde a gosto
- Sal a gosto

#NATALMAISGOSTOSO

FAROFA DE LENTILHA

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe a lentilha até que fique al dente (certifique-se de que não fiquem muito amolecidas), coe e reserve.

2. Em uma panela frite bem a linguiça, acrescente o bacon e deixe dourar.

3. Coloque o alho amassado e a cebola picada. Acrescente a lentilha reservada. Coloque o cheiro-verde a gosto.

4. Acerte o sal e tire do fogo. Por último coloque a farofa pronta a gosto. Sirva com arroz e saladas.



#NATALMAISGOSTOSO

SALADA TROPICAL DE NATAL

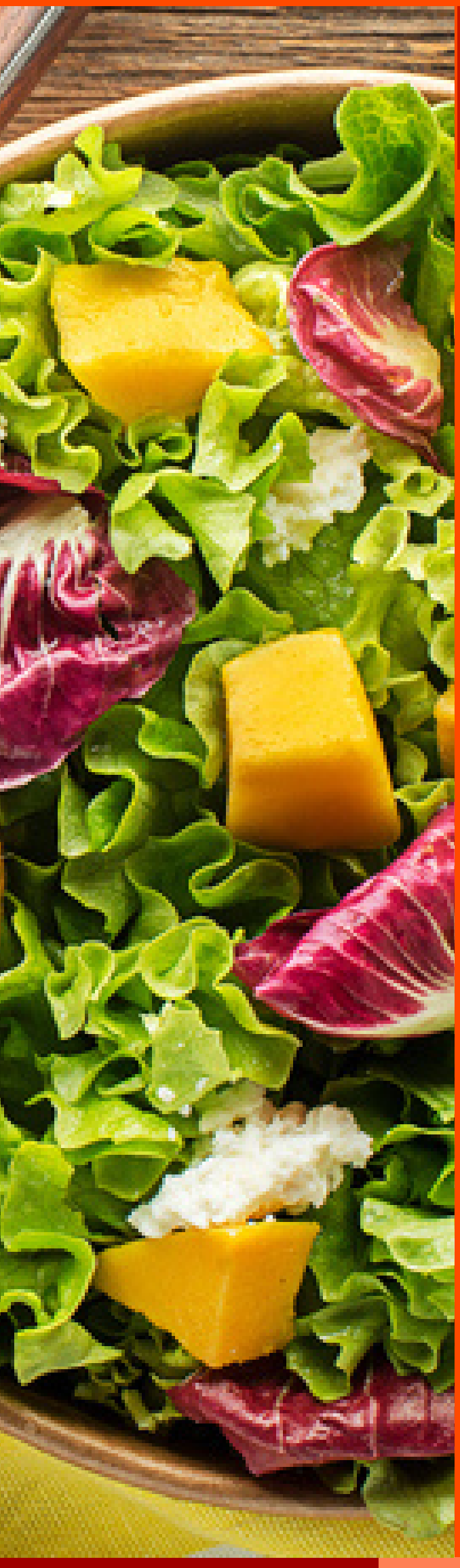
SALADAS





#NATALMAISGOSTOSO

SALADA TROPICAL DE NATAL



INGREDIENTES

- 2 molhos de rúcula
- 300g de nozes
- 300g de uva passa
- 2 mangas
- 1 lata de pêssegos em calda

#NATALMAISGOSTOSO

SALADA TROPICAL DE NATAL

MODO DE PREPARO

1. Corte os talos da rúcula e pique as folhas em pedaços grandes;

2. Junte as uvas-passas, as nozes moídas grosseiramente, as mangas cortadas em tiras e os pêssegos escorridos cortados em cubos.

3. Ao final, misture tudo em uma saladeira e regue a gosto com a calda dos pêssegos.



#NATALMAISGOSTOSO

RABANADA TRADICIONAL

DOCES



#NATALMAISGOSTOSO

RABANADA TRADICIONAL



INGREDIENTES

- 1 baguete de pão francês ou 4 pães franceses
- 2 xícaras de leite
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos batidos
- 1 pitada de canela
- canela a gosto
- açúcar a gosto
- óleo de girassol para fritar

#NATALMAISGOSTOSO

RABANADA TRADICIONAL

MODO DE PREPARO

1. Corte a baguete em fatias médias. Em um refratário, misture o leite com o leite condensado e mergulhe as fatias de pão até que elas estejam bem molhadinhas.

2. Em outro refratário, bata os ovos e adicione a canela.

3. Passe as fatias de pão molhadas de leite nos ovos batidos. Frite em óleo quente e escorra as rabanadas em papel-toalha.

4. Em seguida, passe em um refratário com canela e açúcar a gosto. Sirva quente ou coloque na geladeira para servir gelada.



#NATALMAISGOSTOSO

PAVÊ DE CHOCOLATE

DOCES





#NATALMAISGOSTOSO

PAVÊ DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito de maisena
- 1/2 copo de leite
- 1 colher (sobremesa) de chocolate em pó

CREME BRANCO

- 1 lata de leite condensado
- 395ml de leite
- 1 colher (sobremesa) de amido de milho
- 2 gemas



#NATALMAISGOSTOSO

PAVÊ DE CHOCOLATE



CREME DE CHOC.

- 1 lata de leite condensado
- 395ml de leite
- 1 colher (sobremesa) de amido de milho
- 2 gemas
- 4 colheres de choc. em pó

COBERTURA

- 4 claras
- 4 colheres de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro

#NATALMAISGOSTOSO

PAVÊ DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, misture o leite e o chocolate em pó até que esteja completamente dissolvido. Molhe as bolachas no leite e reserve.

2. Para fazer o creme branco: Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo médio e misture até obter uma consistência grossa e cremosa.

3. Para fazer o creme de chocolate: repita o processo feito no creme branco.

4. Para a cobertura: Bata as claras em neve com o açúcar até obter um creme , adicione o creme de leite e misture.



#NATALMAISGOSTOSO

PAVÊ DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

5. Para a montagem: em um refratário grande, despeje o creme branco, metade das bolachas, creme de chocolate, bolachas e claras em neve.

6. Repita o processo até preencher todo o refratário e leve à geladeira por 40 minutos.



#NATALMAISGOSTOSO

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

DOCES



#NATALMAISGOSTOSO

PUDIM DE LEITE CONDENSADO



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)
- 3 ovos inteiros
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água

#NATALMAISGOSTOSO

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

MODO DE PREPARO

1. Para fazer o pudim: primeiro, bata bem os ovos no liquidificador. Acrescente o leite condensado e o leite, e bata novamente.

2. Para fazer a calda: derreta o açúcar na panela até ficar moreno, acrescente a água e deixe engrossar. Coloque em uma forma redonda e despeje a massa.

3. Asse em forno médio por 45 minutos, com a assadeira redonda dentro de uma maior com água.

4. Espete um garfo para ver se está bem assado. Deixe esfriar e desenforme.



#NATALMAISGOSTOSO

MOUSSE DE MARACUJÁ

DOCES



#NATALMAISGOSTOSO

MOUSSE DE MARACUJÁ



INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de suco de maracujá (medida pela lata de leite condensado)
- 1 lata de creme de leite sem soro

#ASFAVORITASDONATAL

MOUSSE DE MARACUJÁ

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata o creme de leite, o leite condensado e o suco concentrado de maracujá.

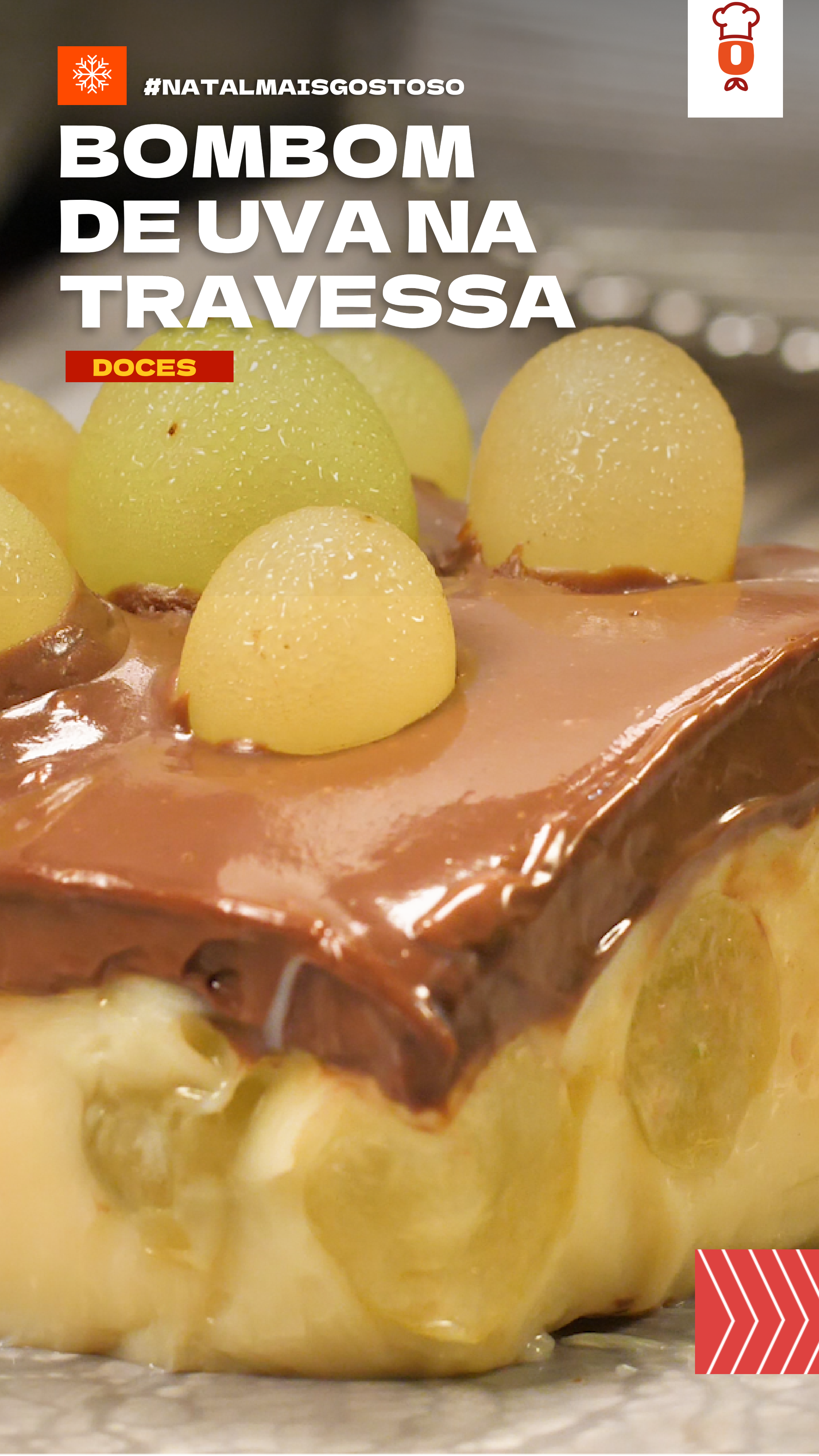
2. Em uma tigela, despeje a mistura e leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas.



#NATALMAISGOSTOSO

BOMBOM DE UVA NA TRAVESSA

DOCES





#NATALMAISGOSTOSO

BOMBOM DE UVA NA TRAVESSA



INGREDIENTES

- 700 g de uva thompson
- 2 latas de leite condensado
- 1 e 1/2 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 200 g de chocolate meio amargo

#NATALMAISGOSTOSO

BOMBOM DE UVA NA TRAVESSA

MODO DE PREPARO

1. Solte as uvas do cacho, lave-as, seque bem e reserve.

2. Em uma panela, coloque o leite condensado e a margarina e leve ao fogo médio mexendo sempre até soltar do fundo da panela.

3. Deixe esfriar, adicione 1/2 caixinha de creme de leite e reserve.

4. Em uma panela, quebre o chocolate em pedaços e leve ao fogo em banho-maria até que esteja completamente derretido.



#NATALMAISGOSTOSO

BOMBOM DE UVA NA TRAVESSA

MODO DE PREPARO

5. Acrescente o creme de leite e misture bem.

6. Em um refratário, coloque todo o creme branco, forre o creme com as uvas e despeje a ganache de chocolate por cima.

7. Leve à geladeira, decore como desejar e sirva gelado.



#NATALMAISGOSTOSO

BROWNIE NATALINO

DOCES





#NATALMAISGOSTOSO

BROWNIE NATALINO



INGREDIENTES BROWNIE

- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 200 g de manteiga derretida
- 2 xícaras de achocolatado em pó
- 1 xícara de farinha de trigo



#NATALMAISGOSTOSO

BROWNIE NATALINO



INGREDIENTES DECORAÇÃO

- 150 g de açúcar de confeiteiro
- 1/2 colher (chá) de corante verde
- 10 ml de leite
- confeitos dourados a gosto

#NATALMAISGOSTOSO

BROWNIE NATALINO

MODO DE PREPARO

1. Junte todos os ingredientes do brownie, menos a farinha, em um recipiente.

2. Misture tudo muito bem com o auxílio de um fouet. Depois, com cuidado, incorpore a farinha de trigo à massa

3. Mexe tudo e reserve. Unte uma forma quadrada com manteiga e achocolatado em pó. Despeje toda a massa.

4. Leve ao forno preaquecido a 180° C por 30 minutos. Retire do forno e faça cortes na massa, trasnformando-a em pequenos triângulos.



#NATALMAISGOSTOSO

BROWNIE NATALINO

MODO DE PREPARO

5. Misture os ingredientes da cobertura, menos os confeitos.

6. Coloque a cobertura em saco de confeiteiro e enfeite sua árvore de brownie.

7. Finalize com os confeitos dourados a gosto



TUDOGOSTOSO

CONFIRA MAIS RECEITAS NO NOSSO SITE!

TUDOGOSTOSO.COM.BR