

RECEITAS DO VIII CONCURSO DE TORTAS E DERIVADOS DE FRUTAS

1. TORTA DE FRUTAS

INGREDIENTES

Massa:

05 ovos
02 xícaras de trigo
02 xícaras de açúcar
1 xícara de leite quente
1 colher sopa de pó Royal
300 g de doce de manga
200 g de doce de banana
03 figos
06 cerejas
01 lata de ameixa em caldas

Recheio baba de moça:

02 lata leite condensado
1 litro de leite
04 gema
04 colher de maisena
01 cx de creme de leite

PREPARO:

Bater as claras, as gemas, açúcar, o trigo e o leite quente e o pó Royal. Untar

uma assadeira retangular, levar ao forno 180° por mais ou menos 30 minutos. Desenformar em um pano úmido, pega o doce de banana passe por cima e enrole como rocambole.

Recheio:

Levar ao fogo o leite condensado, as gemas o leite e a maisena mexendo sempre até engrossar.

Desliga o fogo e coloque o creme de leite.

Montagem:

Coloque o rocambole depois a baba de moça, frutas picadas por cima, depois outra camada de rocambole e assim sucessivamente, por último o rocambole e decore com frutas.



2. DOCE DE BANANA CRISTALIZADO

INGREDIENTES

04 copos (tipo requeijão) de banana nanica amassada
02 copos (americanos) de açúcar cristal
02 caixas de gelatina morango

PREPARO:

Leve ao fogo mexendo sempre até desgrudar da panela. Coloque numa forma untada com manteiga e deixe esfriar, depois corte e passe no açúcar refinado.



3. FRANGO À MINEIRA COM SALADA TROPICAL

INGREDIENTES

1 frango
250 g de palmito
250 g de azeitona
1 lata de milho verde
1 lata de creme de leite
200 g de batata palha
½ kg de tomate maduro picado
½ kg de cebola picada
1 lata de óleo de soja
4 dentes de alho
1 pimenta de cheiro
Tempero a gosto
02 mangas
1 abacaxi
02 kiwis
½ kg de maçã
150 g de cenoura
150 g de uva

PREPARO:

Corte o frango em pequenos pedaços, tempere a gosto, refogue em uma panela e deixe cozinhar por 20 min. Deixe esfriar, escorra o frango e reserve o caldo. Coloque o óleo em uma panela e frite todo o frango e reserve. Com o caldo do frango refogado, aqueça-o e coloque a cebola picada. Desliga o fogo acrescente o tomate picado,

150g de azeitona, milho verde, 150g palmito, batata palha e por último o creme de leite. Misture tudo acrescente o frango, despeje-o em um refratário e leve pra assar por 15 min. Corte as maçãs, as mangas, os kiwis, o abacaxi (deixe escorrer o caldo), acrescente as uvas e a cenoura ralada e misture todos esses ingredientes. Em uma bandeja disponha o frango ao centro e nas bordas distribua a salada de frutas.

Obs: na salada poderão ser acrescentados tomates cereja, uvas passas e morangos.



4. COMPOTA DE GOIABA COM CREME

INGREDIENTES

3k de goiabas maduras
1 ½ kg de açúcar cristal
600 ml de água
¼ de queijo fresco
1 lata creme de leite sem soro
1 copo requeijão cremoso
1 gelatina sem sabor

PREPARO:

Lave bem as goiabas. Descasque e retire a polpa com a semente. Faça uma calda com 750 g de açúcar e 500 ml de água, leve as cascas pra cozinhar. Quando estiver cozido reserve. Bata no liquidificador a polpa com a semente e 100 ml de água, coe e coloque para cozinhar com o restante do açúcar vai mexendo até soltar do fundo da panela. Tire e despeje em outra vasilha para esfriar. Misture o creme de leite, o queijo, o requeijão cremoso a gelatina no liquidificador e bate até formar um creme firme. Unte o refratário com o creme vermelho, arrume as

cascas sobre o creme vermelho, dentro das cascas coloque o creme branco. Leve a geladeira por uma hora e sirva gelado.



5. BOLO DE FRUTAS

INGREDIENTES

06 ovos
4 ½ copos americanos de farinha de trigo com fermento
1 ½ americano de óleo
1 ½ americano de água
3 copos americanos de açúcar

Recheio:

1 lata leite condensado
1 lata de leite
100 g coco ralado
3 gemas
Frutas opcional a escolha
Calda:

300 ml de leite
50 ml de leite de coco
5 colheres de leite condensado
1 dose de licor de banana

Cobertura:

1 copo americano de clara
¾ copo americano de açúcar refinado
1 colher emulsificante
Essência de baunilha

PREPARO:

Massa: Bata as claras em neve adicionar o açúcar em seguida o óleo e a água morna, por fim o trigo. Misture bem e leve ao forno para assar em temperatura média.

Creme: cozinhar todos os ingredientes até virar um creme. Recheiar e montar usando sua criatividade decorando com frutas.



6. BOLO EMBANANADO FIESTA

INGREDIENTES

01 lata calda de caramelo

06 bananas nanicas

200 g de manteiga

05 ovos

01 lata leite condensado

03 xícaras farinha de trigo

01 xícara de leite

01 colher de pó Royal

PREPARO:

Bater as claras em neve, depois às gemas com margarina coloque o leite condensado em fio, o trigo e o leite e o pó Royal por último. Pega a forma redonda e unta com margarina, coloca o caramelo na forma depois coloque as bananas em sentido horizontal, coloque a massa por cima e asse, depois desenforme o bolo.

