



Livro de Receitas de Sobremesas

eleva

SUMÁRIO

05. Sorvete de banana com calda quente

07. Torta de limão

09. Mousse de chocolate

10. Creme de avelã

11. Torta holandesa

13. Mousse de limão

14. Frozen de iogurte natural caseiro

15. Petit gateau de chocolate branco

elevēn



Sorvete de banana com calda quente

Ingredientes

Quantidade

Ingredientes	Quantidade
Sorvete	
	1 lata de leite condensado
	1 medida (da lata) de leite
	2 bananas-nanicas
	2 colheres (sopa) suco de limão
Calda de chocolate	
	1 tablete de chocolate meio amargo
	2 colheres (sopa) de manteiga
Farofa doce	
	3 colheres (sopa) de leite em pó
	3 colheres (sopa) de farinha láctea
	3 colheres (sopa) de açúcar
	Meia xícara (chá) de castanhas de caju torradas e moídas

Modo de preparo

Sorvete

Bata no liquidificador o leite condensado com o leite, as bananas e o suco de limão no liquidificador. Coloque em um recipiente refratário e leve ao freezer por cerca de 3 horas ou até que o sorvete esteja consistente.

Farofa doce

Misture em uma tigela o leite em pó com a farinha láctea, o açúcar e as castanhas de caju. Monte as taças de sorvete colocando um pouco da calda de chocolate, uma bola de sorvete de banana e a farofa doce.

Rendimento: 10 porções



Dica

A calda de chocolate deve ser utilizada quente. Os sorvetes caseiros preparados com frutas ficam nutritivos, deliciosos e refrescantes. Querendo, substitua as bananas por um abacate, uma maçã grande ou ainda uma fatia grande de mamão.



Torta de limão

Ingredientes

Quantidade

Ingredientes	Quantidade
Massa	
	2 xícaras (chá) de farinha de trigo
	4 colheres (sopa) de manteiga
	Meia lata de creme de leite
	1 colher (chá) de fermento em pó
Recheio	
	1 lata de leite condensado
	6 colheres (sopa) de suco de limão
	Meia lata de creme de leite
	1 colher (sopa) de raspas da casca de limão
Cobertura	
	3 claras
	6 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

Massa

Peneire a farinha, faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o creme de leite e o fermento. Misture-os com as pontas dos dedos, juntando a farinha até que seja toda incorporada à massa e que solte completamente das mãos. Deixe descansar por cerca de 30 minutos na geladeira. Abra a massa, forre uma fôrma de aro removível (25cm de diâmetro), fure o fundo com um garfo e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido por cerca de 20 minutos. Enquanto isso, prepare o recheio e a cobertura.

Recheio

Misture bem o leite condensado com o suco de limão até que adquira consistência de creme. Incorpore o creme de leite e as raspas de limão.

Cobertura

Bata as claras em neve, junte aos poucos o açúcar e continue batendo até obter um merengue bem firme. Recheie a torta com o creme de limão, cubra-a com a cobertura e volte a torta ao forno médio-alto (200°C), por cerca de 10 minutos, para dourar o merengue. Sirva gelada.

Rendimento: 16 porções.



Dica

Para preparar o merengue (cobertura), utilize claras em temperatura ambiente. Acrescente o açúcar aos poucos quando as claras estiverem quase em ponto de neve, sem desligar a batedeira.

Para verificar o ponto do merengue, erga as pás da batedeira: o merengue deve estar firme, preso às pás, caindo num fio grosso e pesado.



Mousse de Chocolate

Ingredientes

1 lata de creme de leite
1 tablete de chocolate meio amargo picado
Raspas de chocolate para decorar
3 claras
3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

Aqueça em banho-maria o creme de leite. Junte o Chocolate e mexa até que fique um creme homogêneo. Reserve. Bata as claras em neve firme. Adicione, aos poucos, o açúcar.

Misture levemente ao creme de chocolate.

Coloque em taças e leve à geladeira por cerca de 3 horas. Decore com raspas de chocolate.

Rendimento: 8 porções.



Dica

Para preparar o merengue (cobertura), utilize claras em temperatura ambiente. Acrescente o açúcar aos poucos quando as claras estiverem quase em ponto de neve, sem desligar a batedeira.

Para verificar o ponto do merengue, erga as pás da batedeira: o merengue deve estar firme, preso às pás, caindo num fio grosso e pesado.



Creme de Avelã

Ingredientes

1 xícara de creme de leite fresco bem gelado
2/3 de xícara de creme de avelã
Avelã para decorar

Modo de preparo

Misture os dois ingredientes em uma tigela e bata com a batedeira até o ponto de chantilly. Leve o doce à geladeira até ficar bem gelado e mais consistente por no mínimo 3 horas. Decore sua mousse com pedacinhos de de avelã no momento de servir.

Rendimento: 6 porções.



Dica

*Experimente um milkshake de creme de avelãs.
Também fica divino!!*



Torta holandesa

Ingredientes

Quantidade

Ingredientes	Quantidade
Massa	
	1 pacote de biscoite leite e mel
	100g de manteiga em temperatura ambiente
	1 pacote de biscoito calipso
	1 colher (chá) de fermento em pó
Recheio	
	Meia lata de creme de leite
	3 colheres (sopa) de açúcar
	meio pote de sorvete de creme
Cobertura	
	Meia lata de creme de leite
	Meio tablete de chocolate ao leite picado
	Meio tablete de chocolate meio amargo picado

Modo de preparo

Bata o biscoito leite e mel no liquidificador até obter uma farofa fina. Coloque esta farofa em uma tigela, junte a manteiga e misture até obter uma massa homogênea. Reserve. Coloque os Biscoitos CALIPSO em toda lateral de uma fôrma de aro removível (26 cm de diâmetro), forre o fundo com a massa e reserve. Bata o creme de leite com o açúcar e o Sorvete na batedeira e coloque o recheio sobre o fundo de massa reservado. Cubra com papel de alumínio e leve ao freezer por cerca de 12 horas. Aqueça em banho-maria o creme de leite. Junte o Chocolate e mexa até que fique um creme homogêneo. Espere esfriar, cubra a superfície da torta e sirva.

Rendimento: 14 porções.



Dica

Tenha o hábito de consumir frutas, pois elas são importantes fornecedoras de vitaminas, minerais e fibras ao organismo. Há diversas maneiras de consumi-las: picadas, amassadas, em forma de creme, no preparo de bebidas... escolha a que mais lhe agrada!



Mousse de limão

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 pacote de gelatina de limão
100 ml de suco de limão

Modo de preparo

Ferva 250 ml de água, apague o fogo e junte o pó da gelatina, mexa e deixe-a dissolver por completo. Junte 200 ml de água em temperatura ambiente. Não deixe a gelatina endurecer.

Em um liquidificador ou batedeira bata a gelatina preparada com o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão.

Coloque em forma para mousse, tigela, potinhos individuais ou onde quiser servir.

Ela não poderá ser transferida de vasilha depois de pronta.

Leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

Rendimento: 8 porções.



Frozen de iogurte natural caseiro

Ingredientes

2 copos de iogurte natural (170 gramas cada)
--

1e1/2 xícara (de chá) de açúcar

1 lata de creme de leite com o soro

1 colher (de chá) de raspas de limão

Modo de preparo

Coloque e no liquidificador todos os ingredientes e bata.

Despeje em um recipiente e leve ao freezer até endurecer.

Eu coloco em um recipiente de inox ou alumínio, pois endurece mais rápido.

Depois que endurecer, coloque na batedeira e bata para ficar macio.

Leve de volta ao freezer em um recipiente fechado e quando ficar firme já pode comer ou servir.

Rendimento: 6 porções.



Petit gateau de chocolate branco e creme de avelã

Ingredientes

270 gramas de chocolate branco
150 gramas de creme de leite
1 ovo
2 gemas
1/4 de xícara de açúcar
1/2 xícara de farinha de trigo
2 colheres de sopa de conhaque
1 colher de chá de essência de amêndoas
200 gramas de creme de avelã
Margarina para untar
Sorvete para acompanhar (opcional)

Modo de preparo

Pique o chocolate, misture ao creme de leite e leve ao banho-maria, mexendo até derreter. Reserve. Na batedeira, bata o ovo, as gemas e o açúcar por 2 minutos. Junte o chocolate reservado, acrescente a farinha, o conhaque, a essência e misture tudo. Distribua a massa em forminhas para petit gateau, untadas com margarina e enfarinhadas. Leve à geladeira até que a massa esfrie totalmente. Uns 30 minutos. Coloque uma porção de creme de chocolate e avelã no centro de cada forminha. Leve ao forno preaquecido a 230°C, por aproximadamente 10 minutos, ou até que as bordas estejam assadas e o miolo mole. Desenforme ainda quentes em pratos individuais e se quiser, sirva com uma bola de sorvete. Um a dica para desenformar, é virar a forminha no prato e dar pequenas batidinhas na base da forma.

Rendimento: 8 porções