

O MUNDO
É UM OVO!

Receitas de
Natal por aí





INGREDIENTES PARA A MASSA:

- 5 ovos
- 100g de açúcar
- 100g de farinha
- 15g de açúcar com baunilha ou açúcar + extrato de baunilha

PARA O CREME:

- 3 gemas
- 100g de açúcar
- 1/2 xícara de café de água
- 100g de chocolate meio amargo
- 2ml de extrato de baunilha (ou outro da sua preferência)
- 250g de manteiga sem sal (ponto pomada)

MODO DE PREPARO DA MASSA:

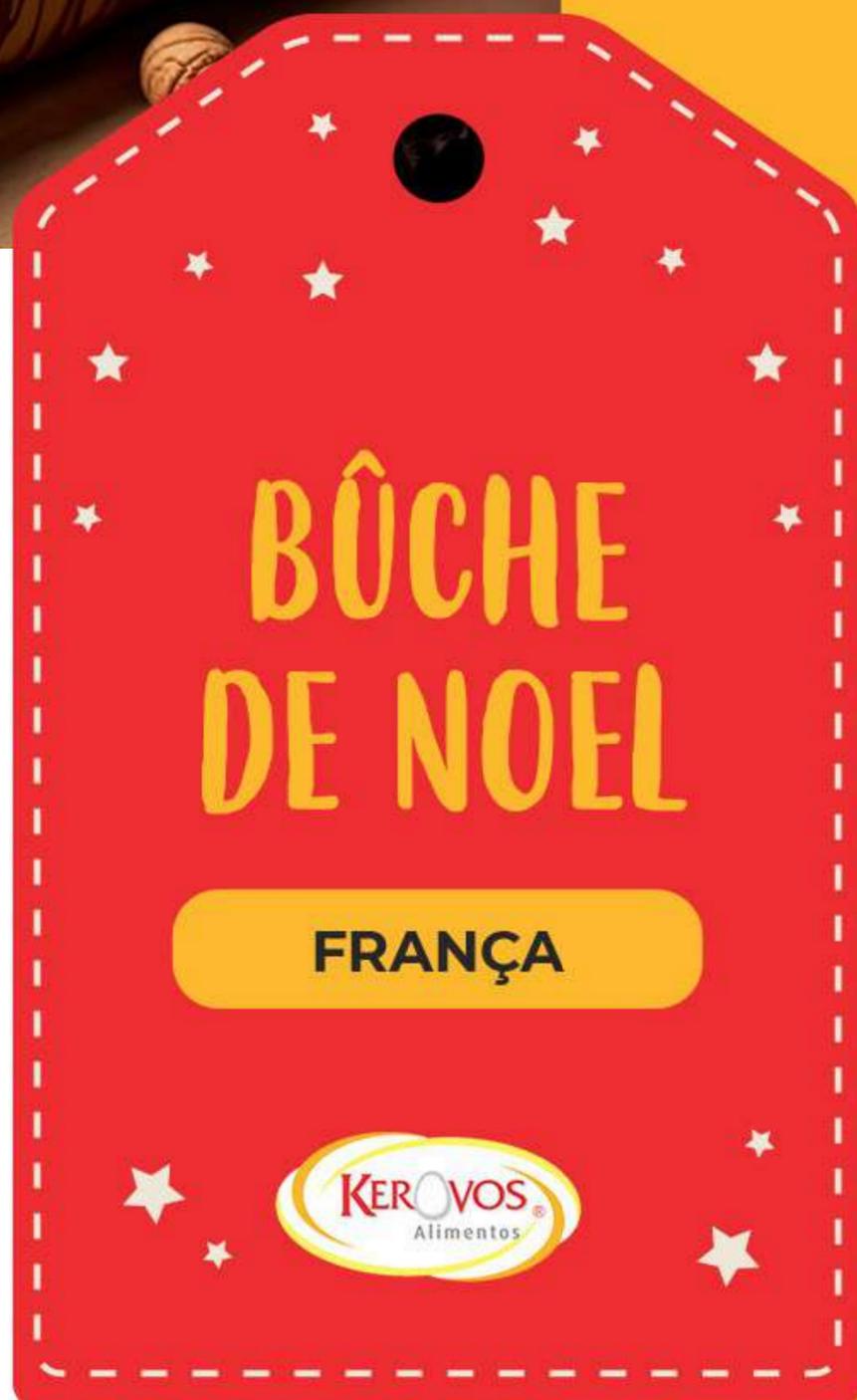
Separe as claras das gemas. Bata as claras em neve e reserve. Misture 5 gemas com o açúcar e o açúcar com baunilha e bata até formar um creme claro. Adicione aos poucos a farinha. Incorpore as claras em neve e mexa até ficar homogêneo. Cubra uma placa com papel manteiga levemente untado com manteiga e distribua a massa sobre ele. Leve ao forno à temperatura de 200°C por 10 minutos. Retire do forno e deixe esfriar sobre uma superfície fria, como o mármore por exemplo. Cubra com um pano de prato úmido.

MODO DE PREPARO DO CREME:

Derreta o açúcar com a água para formar uma calda. Adicione lentamente a calda às gemas, mexendo com um fouet até que esfrie. Adicione a manteiga e mexa bem até formar um creme. Divida o creme em duas partes e adicione a essência de baunilha numa parte e o chocolate derretido na outra parte.

MONTAGEM:

Distribua o creme de baunilha sobre a massa e enrole. Cubra com o creme de chocolate e faça ranhuras com um garfo, para imitar o tronco de uma árvore. Você pode cortar as extremidades para obter uma bûche mais bonita visualmente. Você pode decorar com raspas de chocolate ou açúcar de confeiteiro. Deixe repousar na geladeira por algumas horas antes de servir.





INGREDIENTES:

- 2 ovos
- 150g de uvas-passas pretas
- 100g de uvas-passas brancas
- 80g de frutas cristalizadas
- 100g de amêndoas trituradas
- 100g de manteiga derretida
- 100g de farinha de trigo
- 80g de miolo de pão
- 200g de açúcar mascavo
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó
- 1 pitada de gengibre em pó
- 1 pitada de cravo em pó
- 1 pitada de noz-moscada ralada
- 1/3 de xícara (chá) de cerveja
- 1 limão (só a casca ralada)
- 1 laranja (só a casca ralada)
- 1 maçã cortada em cubos

MODO DE PREPARO:

Em uma tigela grande misture a farinha de trigo, o açúcar, a noz-moscada o gengibre, as raspas de laranja e limão, o miolo de pão triturado, o cravo e a canela. Junte a manteiga derretida e misture bem. Acrescente a maçã, a cerveja, as uvas-passas, os ovos, as amêndoas e as frutas cristalizadas. Misture bem. Transfira para uma tigela funda untada com manteiga. Cubra com uma folha de papel manteiga. Coloque uma folha de papel alumínio bem vedada. Amarre se necessário para firmar. Leve ao forno em temperatura mínima, em banho-maria, por 6h. Cuidado para que a água do banho-maria não seque. Coloque mais água quente sempre que necessário. Retire do forno com cuidado. Espere esfriar e desenforme.

PUDIM INGLÊS DE NATAL

INGLATERRA





INGREDIENTES:

- 250 gramas de avelã moída ou farinha de avelã
- 3 ou 4 claras (dependendo do tamanho)
- 175 gramas de açúcar (ou adoçante na mesma quantidade)
- 1 pitada de sal
- ¼ colher de café de canela em pó avelãs inteiras (1 por biscoito)

MODO DE PREPARO:

Bata as claras com uma pitada de sal até que fiquem brancas e comecem a ganhar consistência, mas não no ponto de claras em neve. Dica: Basta bater as claras até espumarem, não precisam crescer. Pouco a pouco vá adicionando o açúcar até que você consiga um merengue firme. Adicione a avelã moída e a canela e misture tudo com cuidado. Os movimentos devem ser circulares e suaves, para não perder o ar das claras, e até obter uma massa homogênea e cremosa. Coloque a massa dos biscoitos de Natal em um saco de confeitar e coloque pequenos montinhos em uma assadeira untada, tapete de silicone ou em forminhas de cupcake. Dica: Usar um saco de confeitar é o jeito mais fácil de colocar a massa dos biscoitos na assadeira, já que a massa é um pouco mole. Por último, coloque sobre cada biscoito uma avelã inteira. Leve ao forno pré aquecido a 150°C, mais ou menos por 20-25 minutos, ou até que você veja que os biscoitos estão dourados. Quando estiverem prontos, retire do forno e deixe descansar sobre uma grelha de resfriamento.

WEIHNACHTSPLÄTZCHEN (BISCOITO DE AVELÃ)

ALEMANHA





INGREDIENTES:

- 1 clara de ovo
- 1 gema de ovo
- 250 g de açúcar de confeiteiro
- 250 g de amêndoa moída

MODO DE PREPARO:

Colocar o açúcar de confeiteiro, as amêndoas moídas e uma clara de ovo em uma tigela.

Misturar amassando até obter uma massa homogênea.

Deixar a massa para descansar por algumas horas em um lugar fresco.

Quando estiver pronto para usar, polvilhar com açúcar de confeiteiro, amassar novamente e moldar conforme desejado.

Pintar as figuras com gema de ovo e assar em forno quente por alguns minutos.

MASSAPÃO DE TOLEDO

ESPANHA





INGREDIENTES:

- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 6 ovos inteiros (já misturados)
- 1 colher (sopa) de licor de Kirche (cerejas)
- 1 pitada de sal
- 3 colheres (sopa) de água
- 200 g de chocolate em barra amargo
- 250 g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 colheres (sopa) de açúcar de baunilha ou
1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 colher (chá) de cravo em pó
- 3 colheres (sopa) de canela em pó
- 200 g de amêndoas moída
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

Misture o chocolate derretido em banho-maria, o licor de cereja e água. Reserve. Acrescente a manteiga, o açúcar e os ovos. Bata tudo até ficar bem cremoso. Reserve. Acrescente a baunilha, o sal, o cravo, a canela, as amêndoas moídas e a farinha de trigo. Depois de todos os ingredientes juntos e bem mexidos, coloque a massa (deve ficar mais ou menos com 1 cm) em um tabuleiro grande e raso untado com margarina e papel-manteiga. Corte em quadradinhos de 4 x 5 cm aproximadamente e polvilhe açúcar de glacê para ficar por cima branquinho. Leve para assar em forno elétrico a 180°C por 25 minutos.

QUADRADINHO SUÍÇO DE NATAL

SUÍÇA





INGREDIENTES:

- 3 claras
- Folhas de ostias
- 250 g gramas de mel
- 250 g de açúcar refinado
- 200 g de amêndoas
- 200 g de avelãs
- 200 g de pistaches
- 100 g de fruta cristalizada picadinha

MODO DE PREPARO:

Ferva numa panela água e quando levantar fervura jogue dentro as amêndoas por uns 10 minutos. Em seguida retire-as da água e retire suas peles (cascas), isso é bem simples de ser feito. Leve as amêndoas descascadas e as avelãs ao forno medio até ficarem torradas como é feito com amendoim. Reserve. Descasque os pistaches e reserve. Bata as 3 claras em neve e reserve. Coloque o mel em banho maria mexendo por cerca de 50 minutos com uma colher de pau sem parar. Leve outra panela com o açúcar refinado ao fogo até ele começar a dourar. Sempre mexendo o mel em banho-maria, junte as claras em neve e aos poucos junte o açúcar caramelizado. O composto vai se incorporar e crescer. Continue mexendo e junte os demais ingredientes (amêndoas, avelãs e pistaches). Continue mexendo até dar o ponto desejado de "dureza" do composto. Retire do fogo. Numa forma, acondicione as folhas de ostia (encontram-se em casa de artigos religiosos), deite o composto por cima e cubra com outras folhas de ostia e deixe esfriar. Após ter esfriado, corte do tamanho que quiser e sirva. O número de porções informado, varia conforme o tamanho de cada uma dela.

TURRÓN (TORRONE)

ITÁLIA





INGREDIENTES:

- 1 ovo
- 1 xícara de leite
- Manteiga para untar
- 1 xícara de uvas passas pretas
- 1 xícara de uvas passas brancas
- 1 xícara de farinha de trigo com fermento
- 1 xícara de manteiga gelada e ralada (aproximadamente 115 gramas)
- 1 xícara de pão torrado claro moído
- 1 xícara de açúcar mascovado (pode ser substituído por demerara ou mascavo)
- 1 xícara de mix de nozes, picadas
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de "mixed spice" (é uma mistura de temperos, para fazer em casa para essa receita sugiro misturar ¼ de colher de chá de cada um desses ingredientes: noz moscada, cravo em pó, gengibre em pó e pimenta em pó)

PARA A CALDA:

- 85g de manteiga
- 100g açúcar mascovado (ou substituir por mascavo ou demerara)
- 200ml de creme de leite (preferencialmente o fresco)
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- Algumas nozes variadas, ou de sua preferência, para decorar

MODO DE PREPARO:

Para o Pudding: Unte com manteiga um refratário de 1,5 litros (ele deve caber com folga dentro de uma panela que deve ser mais alta que o refratário). Em uma tigela coloque os 9 primeiros ingredientes. Em seguida coloque o leite e o ovo. Misture bem e coloque no refratário untado. Aperte bem essa mistura no refratário. Cubra o refratário com uma folha dupla de papel alumínio que deve ser untada com manteiga no lado que ficará para dentro. Faça uma prega no papel alumínio, para permitir que o doce cresça. Amarre o papel alumínio em volta do refratário com uma corda e coloque o refratário dentro de uma panela grande. Coloque água quente de forma que cubra metade do refratário. Deixe em banho maria por 2½ horas. Se necessário vá colocando mais água. Deixe esfriar um pouco e desenforme em um prato que o doce será servido. Se não for servido imediatamente, coloque um filme plástico por cima do refratário e reserve.

CHRISTMAS PUDDING

ESTADOS UNIDOS





INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite
- ½ lata de leite condensado
- 3 pães franceses amanhecidos
- ½ xícara (chá) de óleo para fritar
- ½ xícara (chá) de açúcar para polvilhar
- canela em pó a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO:

Corte os pães em fatias médias. Reserve. Numa tigela, coloque o leite e o leite condensado e misture com uma colher. Reserve. Em outra tigela, bata os ovos com um garfo até ficar uma mistura homogênea. Leve uma frigideira com óleo ao fogo para aquecer. Na tigela com o leite, coloque algumas fatias de pão e deixe de molho por 1 minuto. Transfira para uma peneira e escorra o excesso do leite. Passe as fatias pelos ovos batidos e coloque imediatamente na frigideira. Deixe cada lado dourar por 2 minutos. Retire as rabanadas com uma escumadeira e transfira para um prato forrado com papel-toalha. Se o óleo ficar muito sujo, passe-o por uma peneira forrada com papel-toalha. Num prato fundo, misture o açúcar e a canela. Polvilhe as fatias com a mistura. Sirva a seguir.

RABANADAS POVEIRAS

PORTUGAL





INGREDIENTES:

- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- Óleo para fritar
- 1 cebola picada
- Pimenta do reino
- 1 xícara de leite morno
- 600g de patinho moído
- 4 dentes de alho picados
- 1/3 xícara de caldo de carne
- 2 colheres de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de dill picado
- 3 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 2 colheres de chá de fermento Biológico seco

MODO DE PREPARO:

Misturar o leite e o fermento e deixar agir por 5 minutos. Adicionar o açúcar, o sal, o ovo, a manteiga derretida e metade da farinha. Juntar o restante da farinha aos poucos e sovar por 5 minutos. Espalhar óleo sobre a massa, dispor em uma tigela, cobrir com um pano limpo e deixar crescer em localquentinho por 1 hora ou até dobrar de tamanho. Em uma panela, dispor o azeite, a manteiga, a carne, a cebola, o alho, o sal e a pimenta do reino. Refogar bem, quando a carne estiver bem dourada, juntar dill e o caldo de carne. Abrir pequenas porções de massa, rechear com a carne e fechar como um pastel. Dobrar as pontinhas do pastel em direção ao centro e com um pouquinho de água colar bem a massa. Reservar para crescer por 20 minutos. Fritar por imersão em óleo, a uma temperatura média para que a massa cozinhe bem. Quando estiver dourado, escorrer em papel absorvente e servir.

PIROZHKI (EMPANADA RUSSA)

RÚSSIA





INGREDIENTES:

Creme de baunilha

- 2 unidades de gema de ovo
- 3 xicaras de leite (720ml)
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 colher de chá de baunilha (5ml)
- 2 colheres de sopa de amido de milho (20g)

Ganache de chocolate

- 1 lata de creme de leite (300g)
- 400 gramas de chocolate meio amargo

Montagem

- 400 gramas de biscoito maisena
- 1 xícara de leite para molhar os biscoitos

MODO DE PREPARO:

Creme de baunilha

Em uma panela e com o fogo desligado coloque as gemas e o amido de milho e misture bem até dissolver o amido nas gemas. Em seguida coloque o leite, o leite condensado e a baunilha e misture mais um pouco. Agora ligue o fogo entre baixo e médio e vá mexendo sem parar até que o creme ganhe consistência. Quando chegar no ponto, desligue o fogo e deixe esfriar completamente.

Ganache de chocolate

Em uma panela coloque o chocolate e o creme de leite e leve para derreter em fogo bem baixo pra não correr o risco de queimar mexendo sempre. Quando estiver liso e homogêneo, retire do fogo e deixe esfriar também.

Montagem

Umedeça cada biscoito passando por um pouco de leite e coloque em uma forma ou refratário preenchendo todo o fundo. Por cima faça uma camada com metade do creme branco, seguida de mais uma camada de bolacha. Coloque agora metade da ganache e mais uma camada de biscoito. Coloque agora o restante do creme e mais uma camada de biscoito. Para finalizar, coloque o restante da ganache e espalhe. Agora leve para a geladeira por pelo menos 4 horas para que tudo fique firme e estável. Para decorar, eu vou fazer alguns traços por cima com chocolate branco derretido e puxar com um palito, mas fique livre para decorar como preferir.

