

ESPECIAL DE NATAL

5 SOBREMESAS PARA
DEIXAR A CEIA INESQUECÍVEL



FLÁVIA VIANA

BOLO DE REIS

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de suco de laranja
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1/2 xícara (chá) de frutas cristalizadas
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas
- 1/2 xícara (chá) de uva-passa preta
- 1/2 xícara (chá) de cereja picada

Cobertura:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 6 colheres (sopa) de água



BOLO DE REIS

MODO DE PREPARO

MASSA

1. Em uma tigela, misture o leite, o suco de laranja, o óleo, os ovos e o açúcar.
2. Adicione a farinha aos poucos, mexendo até formar uma massa homogênea.
3. Acrescente o fermento e misture delicadamente.
4. Junte as frutas cristalizadas, nozes, uva-passa e cerejas picadas.
5. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
6. Asse em forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 40–50 minutos, ou até dourar.

COBERTURA:

1. Misture o açúcar de confeiteiro com a água até formar um glacê grosso.
2. Despeje sobre o bolo já frio.
3. Decore com cerejas, nozes e folhas de hortelã por cima.



SOBREMESA DE MORANGO COM SUSPIRO

INGREDIENTES

- 3 gemas
- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 500 ml de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- Suspiros a gosto
- Morangos para decorar
- 700 g de morangos picados
- Leite em pó a gosto



SOBREMESA DE MORANGO COM SUSPIRO

COMO PREPARAR:

1. **Em uma panela, coloque as gemas, o leite condensado, o leite e o amido de milho.**
2. **Misture bem até dissolver completamente o amido.**
3. **Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar e formar um creme liso.**
4. **Desligue o fogo, adicione a essência de baunilha e o creme de leite.**
5. **Misture até ficar homogêneo e deixe esfriar.**
6. **Em um recipiente grande ou em taças individuais, coloque uma camada de creme.**
7. **Adicione uma camada de morangos picados.**
8. **Polvilhe um pouco de leite em pó.**
9. **Quebre suspiros por cima para dar crocância.**
10. **Repita as camadas até acabar os ingredientes.**
11. **Finalize com suspiros inteiros e morangos para decorar.**
12. **Cubra e leve à geladeira por, no mínimo, 2 horas para firmar e gelar bem.**



COOKIES DE NATAL

INGREDIENTES

- 2 e 1/4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de manteiga amolecida
- 3/4 xícara (chá) de açúcar
- 3/4 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de gotas de chocolate ou confeitos natalinos
- Opcional: raspas de laranja ou canela

MODO DE PREPARO

1. Misture a farinha, o bicarbonato e o sal.
2. Em outra tigela, bata a manteiga com os açúcares até ficar cremoso.
3. Junte o ovo e a baunilha.
4. Acrescente os secos e mexa até formar uma massa homogênea.
5. Misture as gotas de chocolate ou confeitos.
6. Modele bolinhas, coloque em forma e asse a 180 °C por 10 a 12 minutos.



MANJAR DE COCO COM CALDA DE AMEIXAS

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 200 ml de leite de coco
- 1 lata (395 g) de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de amido de milho
- 100 g de coco ralado (opcional)

Calda de Ameixas

- 200 g de ameixa seca sem caroço
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 pau de canela (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Misture o leite, leite de coco, leite condensado e amido; leve ao fogo até engrossar e despeje em forma untada.
2. Leve para a geladeira por 6 horas
3. Cozinhe ameixas, açúcar, água e canela até formar uma calda.
4. Desenforme o manjar, cubra com a calda e sirva gelado.



RABANADA DE FORNO



INGREDIENTES

- 3 pães amanhecidos
- 200 ml de leite
- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) rasas de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1/2 colher (sopa) de manteiga derretida
- 1/2 colher (chá) de canela em pó
- 1 pitada de sal (1 g)
- Açúcar para finalizar

MODO DE PREPARO

1. Corte os pães em fatias médias e reserve.
2. Em uma tigela, misture o leite, o ovo, o açúcar, a baunilha, a canela, a manteiga derretida e o sal.
3. Passe cada fatia de pão na mistura, deixando umedecer sem encharcar.
4. Disponha as fatias em uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga.
5. Leve ao forno preaquecido a 200°C por 20 a 25 minutos, virando na metade do tempo para dourar dos dois lados.
6. Retire do forno e passe imediatamente no açúcar para finalizar.

PARA MAIS RECEITAS:

➤ **ACESSE NOSSO SITE**



**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**