Se você sempre esquece as torradas no forno e, quando começam a cheirar queimado, sai correndo para a cozinha gritando e chamando os filhos: Você é feliz!

Para minha família amada e
para os amados que viraram minha família.

A ÓRDEM DAS RECEITAS NÃO ALTERAM O PRAZER

Bolo de Coco 3
Bolo de Chocolate 4
Bolo de Cenoura 5
Bolo de Morango 6
Amor em Pedaços 7
Bolo Madalena 8
Bolo de Laranja 9
Bolo de Laranja II 10
Bolo de Mel 11
Bolo Inglês 12
Bolo de Maracujá 13
Bolo Branco 14
Bolo Formigueiro 15
Brigadeirão 16
Arroz Doce 17
Gelatina Colorida 18
Sonhos 19
Creme de Confeiteiro 20
Bananas carameladas 21
Massa de Tortas 22
Torta Paulista 23
Torta Três Pingos 24
Torta de Palmito 25
Torta de Bacon 26
Suflê de Espinafre 27
Casquinha de Siri 28
Pão de Queijo 29
Pão Caseiro 30
Batatas ao Forno 31
Crepes de Espinafre 32
Rosbife Espetaculoso 33
Berinjela de Gala 34
Mousse de Queijo 35
Bolinhos de Bacalhau (m) 36
Bolinhos de Bacalhau (b) 37
Lanche Arco-Íris 38
Pastel de Forno 39
Biscoito de Polvilho 40
Peixe com Ervas e Sal 41
Robalo Folha de Bananeira 42
Arroz Carreteiro 43
Moqueca à Baiana 44
Camarão Creme de Leite 45
Feijão Meio Tropeiro 46
Macarrão Panela Pressão 47
Linguado à Valeska 48
Molho para Saladas 50
Salada de Alface Croutons 51
Salada Italiana 52
Salada Light 53
Salada Verde Camembert 54
Bife Rolê Delicioso 55
Bolo Formigueiro Fofinho 56
Pavê da Mamãe Sandra 57
Risoto de alcachofras com azeite trufado 58
Bolinho de chuva assado e recheado 60
Muffins de Chocolate com Gotas de Chocolate 61
Não precisa ser o Fim 62

BOLO
CÔCO

O que você vai precisar...

2 xícaras de açúcar
2 ¹/² xícaras de farinha de trigo
4 ovos
3 colheres (sopa) de margarina
¹/² vidro de leite de coco
¹/² vidro de leite de vaca
1 colher (sopa) de pó Royal
1 pitada de sal

"Há sempre um momento no tempo em que uma porta se abre e deixa entrar o futuro"

Passo a passo...

- ✓ Separe as claras das gemas.
- ✓ Em seguida bata as claras em neve e reserve.
- ✓ Nas gemas, junte o açúcar (peneirado) e a margarina.
- ✓ Bata até virar um creme liso e homogêneo.
- ✓ Desligue a batedeira e vá juntando alternadamente, a farinha (peneirada) e os leites. Coloque o pó Royal, o sal, e por último as claras.
- ✓ Asse em forno médio por aproximadamente 45 minutos.
- ✓ A assadeira deverá ser untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo.

A cobertura...

Coloque no fogo 1 copo (requeijão) de água com 1 ¹/² xícaras de açúcar. Quando levantar fervura, juntar 1 pacote de coco ralado de 50 gramas, diminua o fogo e deixe ferver até ficar fofo.

Jogar quente, sobre o bolo quente.

BOLO CHOCOLATE

O que você vai precisar...

2 ¹/² xícaras de açúcar
1 xícara de Nescau
3 xícaras de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de pó Royal
1 pitada de sal
4 ovos
1 copo (requeijão) de coca-cola ou leite

"Amor é fogo que se arde sem se ver"

Passo a passo...

- ✓ Separe as claras das gemas e em seguida bata as claras em neve. Reserve.
- ✓ Junte às gemas, o açúcar (peneirado) e a margarina.
- ✓ Bata até ficar um creme liso e homogêneo.
- ✓ Desligue a batedeira e vá juntando a este creme, a farinha (peneirada) a Coca-Cola e o Nescau.
- ✓ Coloque os demais ingredientes e, por último, as claras em neve.
- ✓ Asse em forno médio por aproximadamente 45 minutos.

A cobertura...

1 lata de leite moça
¹/² xícara de Coca-Cola
¹/² xícara de Nescau
2 colheres de manteiga

Leve tudo ao fogo, quando ferver, diminuir o fogo e deixar encorpar. (Aproximadamente, 10 min). Jogar no bolo ainda quente. **Dica - fure o bolo todo com um garfo, antes de jogar a cobertura.**

BOLO CENOURA

O que você vai precisar...

Bater no liquidificador, os seguintes ingredientes:

4 cenouras grandes, cruas e cortadas em cubinhos
4 ovos
1/2 copo (requeijão) de óleo
2 xícaras de açúcar

"Somos o que fazemos, mas somos principalmente o que fazemos para mudar o que somos"

Passo a passo...

- ✓ Bater bem.
- ✓ Desligue o liquidificador e jogue essa massa numa tigela para juntar aos poucos, 2 xícaras de farinha de trigo (peneirada), 1 colher de pó Royal e 1 pitada de sal.
- ✓ Coloque numa assadeira, untada e enfarinhada. Asse em forno médio por aproximadamente 35 minutos.

A cobertura...

Leve ao fogo:
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de Nescau
1/2 xícara de leite
Deixe ferver até engrossar e cubra o bolo com essa cobertura, ainda quente.

BOLO MORANGO

Pingos de morango

O que você vai precisar...

4 ovos
200 gramas de açúcar (peneirada)
200 gramas de margarina
200 gramas de farinha de trigo (peneirada)
1 colher (chá) de fermento em pó
1 caixa de morangos lavados e cortados em quatro

"A melhor universidade é a felicidade de viver"

Passo a passo...

- ✓ Separe as claras das gemas, bata-as em neve e reserve.
- ✓ Com as gemas, junte o açúcar e a margarina e bata até formar um creme liso e homogêneo.
- ✓ Desligue a batedeira e misture aos poucos, a farinha e o fermento.
- ✓ Por último, coloque as claras em neve.
- ✓ Unte e enfarinhe um pirex grande.
- ✓ Coloque a massa e em seguida, arrume os morangos sobre a massa, pressionando-os para baixo.
- ✓ Asse o bolo por aproximadamente 45 minutos, em forno regular, pré-aquecido.

A cobertura...
Depois de assado e ainda quente, peneire por cima, um pouco de açúcar de confeiteiro.
É ótimo quente!

AMOR
EM PEDAÇOS

Bolo simples

O que você vai precisar...

5 ovos
2 ¹/² xícaras de farinha de trigo (peneirada)
2 xícaras de açúcar (peneirada)
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara de leite
1 colher (sopa) de fermento Royal
1 pitada de sal

"Que força é mais potente do que o amor? "

Passo a passo...

- ✓ Bata as claras em neve, junte as gemas uma a uma, sempre batendo.
- ✓ Adicione o açúcar e a manteiga, sempre batendo.
- ✓ Desligue a batedeira e vá colocando aos poucos e alternadamente, a farinha e o leite.
- ✓ Por último, o fermento e o sal.
- ✓ Asse em forno pré-aquecido, numa assadeira untada e enfarinhada, por aproximadamente 35 minutos.
- ✓ Temperatura média.
- ✓ O bolo assim é uma delícia, mas ficará melhor ainda se você jogar sobre ele o seguinte glacê:

A cobertura...

1 ¹/² xícaras de açúcar
1 colher (sopa) bem cheia de manteiga
¹/² xícara (café) de leite
Leve ao fogo e cozinhe por 5 a 10 minutos.

DICA - Despeje enquanto o bolo estiver quente.

BOLO MADALENA

Bolo simples

O que você vai precisar...

2 xícaras de açúcar (peneirada)
3 xícaras de farinha de trigo (peneirada)
2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga
3 ovos
1 xícara de leite
2 colheres (chá) de pó Royal
1 pitada de sal

"Só é tolerante quem se sente seguro"

Passo a passo...

- ✓ Bata as claras em neve e reserve. Em seguida, bata as gemas com o açúcar e a manteiga até formar um creme.
- ✓ Desligue a batedeira e adicione aos poucos, intercalando, a farinha e o leite.
- ✓ Em seguida, o pó Royal e o sal. Por último, as claras.
- ✓ Asse em assadeira previamente untada e enfarinhada, por cerca de 35 minutos.

Dica - Não se esqueça de esquentar o forno antes de assar o bolo.

BOLO LARANJA

O que você vai precisar...

2 xícaras de açúcar (peneirada)
2 xícaras de farinha de trigo (peneirada)
4 ovos
2 colheres (sopa) de margarina
1 xícara de caldo de laranja
1 colher (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de raspa de laranja

"Sonhe!...
Tenha até pesadelos se necessário for...
Mas sonhe!"

Passo a passo...

- ✓ Bata as claras em neve e reserve.
- ✓ Em seguida, bata as gemas, o açúcar e a margarina até formar um creme.
- ✓ Desligue a batedeira e vá colocando aos poucos, a farinha e o caldo de laranja. Acrescente as claras em neve, a raspa da laranja e o pó Royal.
- ✓ Não esqueça de untar a forma e enfarinhá-la.
- ✓ Forno médio por 35 minutos aproximadamente.

A cobertura...

Depois de assado, regue o bolo com este caldo:
1 copo de suco de laranja e 6 colheres de açúcar.

BOLO
LARANJA II – A MISSÃO

O que você vai precisar...

2 laranjas descascadas até a parte branca – s/ sementes
3 ovos
1 xícara de óleo de canola
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

"Nós nunca devemos fazer as pessoas infelizes. "

Passo a passo...

- ✓ Ligue o forno e deixe aquecendo em temperatura média.
- ✓ Corte as laranjas em 4 partes e retire as sementes.
- ✓ Bater no liquidificador, as laranjas, os ovos e o óleo.
- ✓ Peneire os ingredientes secos numa tigela.
- ✓ Misture bem e junte delicadamente os ingredientes batidos no liquidificador.
- ✓ Coloque em uma assadeira redonda com buraco no meio, untada e polvilhada com açúcar e canela em pó.
- ✓ Asse por 40 minutos aproximadamente.

Dica - Jogue em cima do bolo ainda quente, porém, já desenformado, uma pasta feita com 1 xícara de açúcar de confeiteiro e 3 ou 4 colheres (sopa) de suco de laranja.