

Textos

Marines Comin Araldi

Coleção de artigos do Autor, colhidos de forma livre nos meios eletrônicos e redes sociais, jornais, revistas e livros diversos.

Todos estes trabalhos foram colhidos de forma eletrônica, já publicados e disponíveis livremente.

Esta coleção não é um livro, apenas um apanhado para registrar os trabalhos de sua autoria e/ou de sua preferência, publicados por ele, sobre temas diversos.

A critério do Autor poderá ser transformado em livro.

O ProjetoPF pode ajudar nesta tarefa. Contate-nos.

Data : 12/05/2019

Título : Alfajor caseiro

Categoria: Receitas

Descrição: Super gostoso.

250 gramas de manteiga

1 xícara (chá) de açúcar(200 gramas)

8 gemas

casca de um limão galego

4 xícaras (chá) de amido de milho (150 gramas)

2 xícaras(chá) farinha de trigo (165 gramas)

2 colheres(chá) de fermento em pó

1 pote de doce de leite

1 lata de leite condensado (cozido durante 1 hora em panela de pressão)

200 gramas de coco ralado.

Modo de preparar:

Misture a manteiga com as gemas, o açúcar e a casca ralada do limão, Bata bem, a parte peneire junto a farinha, amido de milho e fermento em pó e adicione a manteiga batida misture muito bem, depois coloque a massa sobre uma mesa polvilhada com farinha de trigo e deixe descansar por 15 minutos. Depois disso abra a massa com um rolo, que fique na espessura de 1 cm...pegue um copo ou xícara de cafezinho e corte toda a massa até o fim. Coloque numa assadeira untada com óleo. Aqueça o forno por 20 minutos e leve assar até que ao toque dos dedos sinta que está assada. Retire e deixe esfriar.... logo em seguida...una cada rodela com uma generosa camada de doce de leite...até o fim...em seguida passe no coco ao redor ...e sirvaSe ainda preferir pode derreter chocolate e banhar ...deixe secar e delicie-se.

Ano : 2019

Título : Bolinhos de espinafre e carne.

Categoria: Receitas

Descrição: Estes bolinhos podem ser servidos como lanche da tarde ou no almoço, lembrando que você pode até incrementar, só tenha cuidado para não abusar!

2 xícaras (chá) de arroz sobrado

2 xícaras (chá) de espinafre cru

2 xícaras (chá) de carne moída

1 tomate picado fino

1 cebola média picada fina

½ maço de salsa picada média

2 dentes de alho cortado fino

1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

1 ovo inteiro

2 gemas.

Como preparar:

Coloque a carne moída numa panela (sem óleo e água) em fogo baixo, vá mexendo até a carne ficar solta, deixe secar um pouco e acrescente os temperos, tomate, cebola, salsa e alho, junte o espinafre. Quando secar (isto é, quando ficar sem aquela água no fundo), retire do fogo deixe esfriar até amornar.

Acrescente a mistura o arroz, queijo, ovo e as gemas. Faça bolinhas e passe na farinha de trigo, ovo batido e farinha de rosca e frite em gordura quente.

Data : 13/05/2019

Título : Bolo de coco

Categoria: Receitas

Descrição: Fácil e delicioso,eu fiz um acabamento ...você pode fazer outro(use sua criatividade)

3 copos de açúcar (200 g = 14 colheres de sopa)

4 copos de farinha de trigo (165g = 13 colheres de sopa)

2 colheres (sopa rasa) de margarina

1 colher (sopa) de fermento químico

50 gramas de coco ralado

2 copos de leite (400ml)

2 ovos

Para cobertura:

1 lata de leite condensado

50 gramas de coco

Como fazer:

Bater de uma só vez todos os ingredientes ...Coloque numa forma untada com óleo e farinha ou com papel manteiga...depois de assado e frio, fure com um garfo todo o bolo ...e despeje sobre o mesmo leite condensado e salpique com coco.... Outra sugestão se ama brigadeiro?.... faça e passe ao redor....

Data : 22/05/2019

Título : Bolo de milho e coco

Categoria: Receitas

Descrição: Bolo delicioso para qualquer hora no lanche da tarde, vai bem acompanhado com um cafezinho.

4 ovos

3 xícaras (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (chá) de sal

3 xícaras (chá) de leite

9 colheres (sopa) de farinha de milho (ou flocos de milho)

1 colher (sopa) de fermento químico

2 xícaras (chá) de coco ralado sem açúcar, coco médio.

Como preparar:

Na batedeira coloque os ovos e açúcar, bata até der volume, baixe a velocidade e vá acrescentando os demais ingredientes. Asse em forma untada com óleo e farinha ou use papel manteiga. Depois de assado passe leite condensado ou doce de leite e polvilhe com coco e farinha de milho.

Data : 31/05/2019

Título : Creme simples para torta de bolacha.

Categoria: Receitas

Descrição: Creme simples mas gostoso...vai bem com bolacha Maria.

3 gemas

6 colheres (sopa) de açúcar

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (chá) de margarina ou manteiga

1 litro de leite

5 colheres(sopa) de cacau em pó

Como fazer:

Numa panela coloque o leite, em fogo baixo. Em um recipiente coloque as 3 gemas, açúcar, manteiga, bata, em seguida acrescente a farinha aos poucos misturando sempre junto o cacau. Acrescente essa mistura ao leite.... mexendo até ferver. Em seguida coloque num prato uma camada de bolacha, outra de creme até que as bolachas e o creme terminem. Para decorar bata as claras junto com açúcar e acrescente em cima decorando de seu gosto.

Data : 16/05/2019

Título : Glace para cobertura de bolos recheado

Categoria: Receitas

Descrição: Vai bem para decorar bolos(tortas),cobertura de sobremesas geladas,só não deve ir ao forno.

1 xícara (café) de claras de ovos

2 ½ xícaras de açúcar confeiteiro ou açúcar refinado

1 colher(café) cheia de emustab

Podemos acrescentar nesta receita 10 gotas de essências de seu gosto

Limão

Baunilha

Morango

Laranja

Chocolate

Café

Modo de preparar:

Coloque no pote da batedeira as claras, açúcar, emustab e gotas de essencia de sua preferencia. Deixe bater até encher o pote de sua batedeira ou pegue uma espátula de bolo e faça o seguinte teste: coloque com cuidado a espátula num cantinho e veja se estiver bem firme, tudo certo...agora a criatividade é sua, use sacos com bicos ou simplesmente passe ao redor. Cobre e decora até 4 quilos de bolo.

Data : 15/05/2019

Título : Grostoli (cueca virada)

Categoria: Receitas

Descrição: Deliciosa receita para dias de chuva,acompanhada de um bom chimarrão ou café na tarde.

4 ovos inteiros

4 gemas

3 xícaras(café) de açúcar

1 colher(sopa) de sal

½ xícara (chá) de cachaça

1 colher(sopa) de fermento químico

½ colher(sopa) de sal amoníaco

2 ½ xícara (chá) de farinha de trigo

Leite

4 colheres(sopa) de banha, manteiga ou nata.

Modo de preparo.

Comece com os ovos, gemas, açúcar, gordura da preferência e sal bata muito bem e acrescente a cachaça, sal e sal amoníaco junto acrescente o fermento em seguida a farinha de trigo, amasse e vá acrescentando o leite aos poucos até que a massa tenha consistência um pouco mole, abra a massa com um rolo ou cilindro e use um pouco de farinha para não grudar....Frite em óleo quente, e passe na mistura de açúcar fino com canela.

Ano : 2018

Título : Merengue de polvilho

Categoria: Receitas

Descrição: Gostoso..crocante!!!

12 claras

1 quilo de açúcar refinado

1 quilo de polvilho doce

2 colheres (sopa) de sal amoníaco

Modo de preparar.

Coloque as claras na batedeira junto o açúcar, e comece a bater aos poucos acrescentes o polvilho junto do fermento. Faça bolinhas pequenas ou use bico confeiteiro pitanga grande. Asse em forma untada com óleo até que fiquem douradas.

Data : 14/05/2019

Título : Molho branco caseiro

Categoria: Receitas

Descrição: Esta receita e boa demais, simples mas gostosa.

1 litro de leite integral

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) não muito cheia de margarina 80% de gordura

Sal e noz moscada a gosto.

Como preparar:

Coloque numa panela a margarina em fogo baixo quando derreter coloque a farinha, e em seguida os temperos, acrescente o leite em temperatura ambiente aos poucos mexendo sempre, até levantar fervura.... mexa um por mais 5 minutos... desligue e deixe esfriar.... este molho poderemos usar para massas, pizzas e saladas.

Data : 14/05/2019

Título : Pão de ló (Para um bolo de 4 quilos)

Categoria: Receitas

Descrição: Pão de ló fino e gostoso.

12 ovos

350 gramas de açúcar

350 gramas de farinha de trigo

20 gramas de fermento instantâneo (tipo Royal)

Modo de fazer:

Bata os ovos com açúcar, em velocidade máxima até que o pote de sua batedeira encher, reduza velocidade da batedeira e aos poucos acrescente a farinha misturado ao fermento. Coloque em forma grande e asse ao forno pré-aquecido em 140 graus.

Data : 20/05/2019

Título : Roscas de milho

Categoria: Receitas

Descrição: Uma receita,super gostosa, fácil de fazer, pense numa rosquinha crocante!!!

Roscas de Milho

300 gramas de farinha de trigo

1500 gramas de farinha de milho

125 gramas de fermento químico

200 gramas de açúcar

80 gramas de sal

16 ovos inteiros

1000 gramas de manteiga (ou margarina 80% lipídios)

Modo de fazer:

Coloque os ovos inteiros numa tigela batidos levemente, acrescente o sal, açúcar e a manteiga ou margarina 80% lipídios, aos poucos misture a farinha de trigo alternando com a farinha de milho, em seguida acrescente o fermento químico. Misture tudo muito bem, em seguida passe na máquina de bolacha tipo estrela e faça círculos e una as pontas cuide para que o tamanho seja pequeno, se fizer a mão pegue pequenas porções enrole na mão e achate com um garfo antes de colocar na forma de assar. Asse em forno médio até dourar.

Dica: Se gostar de erva doce acrescente um pouco.

Data : 16/05/2019

Título : Roscas de milho e coco

Categoria: Receitas

Descrição: Deliciosa receita.Dias frios chegando,reunir a família e fazer juntos, que tal?!!!

300 gramas de farinha de trigo

1500 gramas milho

125 gramas de fermento químico

200 gramas de açúcar

80 gramas de sal

1 quilo de manteiga sem sal

16 ovos inteiros

200 gramas de coco

Como fazer:

Misture bem todos os ingredientes e amasse bem. Depois passe na maquina ou modele a mão. Asse em forno médio.