

ESTE ANO, ESTAMOS

unidos pelo sabor

SONHOS DE NATAL

Que a magia de Natal transforme os seus **sonhos** em realidade

CHRISTMAS NAKED CAKE

O segredo para ultrapassar tempos difíceis

TORTA DE LARANJA

Uma receita à base de afeto, esperança, força e felicidade



Receitas para um Natal muito docinho!



Este ano, a XZ Consultores uniu-se por uma causa maior: um Natal delicioso!

Os nossos colaboradores aceitaram o desafio e, no seu seio familiar, elaboraram as suas melhores receitas.

Este livro, repleto de coisas doces, é mesmo caso para dizer: **"Mãos na massa e água na boca."**

Que o vosso Natal seja recheado de amor, carinho, esperança e doces!



Receitas

- 04** Sonhos de Natal
- 06** Rabanadas D'avó
- 07** Sonhos de Massa
- 08** Mousse de Chocolate da Mimi
- 09** Bolachinhas da Pipa e do Edu
- 11** Christmas Naked Cake
- 12** Formigos ou Mexidos
- 13** Estrela de Natal
- 14** Torta de Laranja
- 15** Bolinhos de Coco
- 16** Bolachas Húngaras
- 17** Bolachinhas de Corn Flakes
- 18** Sonhos de Cenoura
- 19** Coscorões
- 28** Azevias de Batata Doce



Sonhos de Natal

INGREDIENTES

300g de farinha
6 ovos
80g de margarina
1 pitada de sal
1/2 litro de água
2 colheres de sopa de açúcar
casca de 1 laranja
açúcar em pó e canela para polvilhar

PREPARAÇÃO

Leve ao lume um tacho com a água, o sal, a margarina, o açúcar e a casca da laranja, deixe ferver.
Retire a casca da laranja com a ajuda de um garfo.

1. Junte a farinha de uma só vez e mexa bem sem tirar do lume, até ficar uma massa macia.

Retire então do lume, deite para uma tigela, deixe arrefecer um pouco e junte os ovos um a um, mexendo bem após cada adição.

2. Leve ao lume um tacho com óleo e deixe-o aquecer.

Deite no óleo colheradas da massa e deixe fritar lentamente, picando os sonhos com um garfo de vez em quando, até triplicarem o volume e ficarem duros e douradinhos.

3. Retire-os, escorra-os, polvilhe com açúcar e canela.

4. Se gostar faça uma calda para os acompanhar, pode também regá-los com esta, depois de fria.

*“ com açúcar
e com afeto,
faz o teu
doce
predileto ”*



Rabanadas d'Avó

INGREDIENTES

Pão de cacete para rabanadas(ou pão duro)
200 gr açúcar branco
1 colher de sopa manteiga
1 pau de canela
1 limão (apenas casca)
7,5 dl vinho do Porto
2 ovos
250 gr mel
1 colher de sobremesa canela em pó
Óleo vegetal para fritar

PREPARAÇÃO

Num tacho coloca-se 300 ml de água com a manteiga, o açúcar, o mel e o pau de canela.

Deixa-se ferver, assim que esteja a ferver pode retirar-se do lume.

De seguida batem-se os 2 ovos.

Corta-se o cacete em rabanadas com pelo menos 1cm de espessura.

Demolha-se as rabanadas no preparado da água e passa-se de seguida pelos ovos e leva-se a fritar.

Deve-se colocar as rabanadas numa travessa funda, coberta com açúcar e canela, e vai-se polvilhando sempre que se coloca as rabanadas.

No final de todas as rabanadas fritas, coloca-se a ferver o vinho do Porto com o mel e rega-se as mesmas.



Sonhos de Massa

INGREDIENTES

1 gema
150g de manteiga
1 colher de chá de fermento
Farinha branca de neve
Água quente
Raspa de limão ou Lima

PREPARAÇÃO

Misturar todos os ingredientes até à massa não “colar” às mãos, para isso pode misturar mais farinha.

Deixar repousar um pouco.

Utilizar o rolo da massa para esticar a mesma, fazer as formas pretendidas e levar a fritar (com bastante óleo).

Pulverizar com açúcar e canela



Mousse de Chocolate da Mimi

INGREDIENTES

200g de chocolate
6 ovos
8 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de manteiga

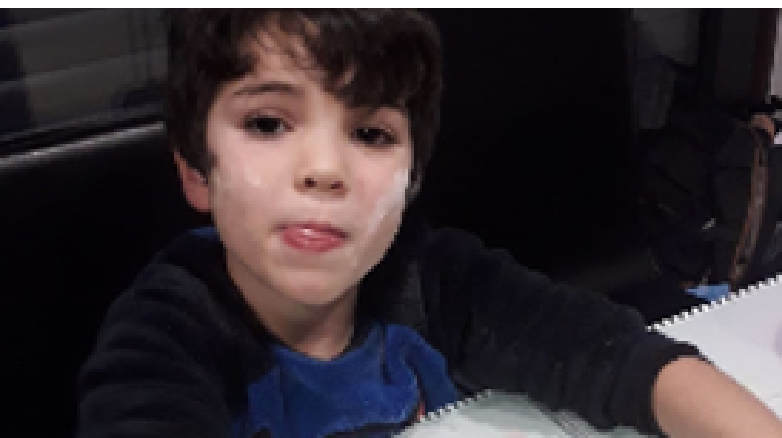
PREPARAÇÃO

Derreter em banho-maria o chocolate com a manteiga.

À parte, numa batedeira, bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura cremosa.

Incorpore o chocolate.

Bata as claras em castelo e envolva manualmente no preparado anterior, até que fique um creme homogêneo.



Bolachinhas da Pipa e do Edu

INGREDIENTES

1 Ovo;
125 gr de manteiga;
125 gr de açúcar;
300 gr de farinha;
1 colher de fermento;
Rasca de 1 laranja;
Opcional podem acrescentar raspa de chocolate ou pepitas na massa

PREPARAÇÃO

1- Começar por misturar muito bem o açúcar com a manteiga (amolecida) e a raspa de laranja, e aos poucos ir juntando a farinha. No final, juntar o ovo.

Podem amassar, ou simplesmente usar uma colher de pau.

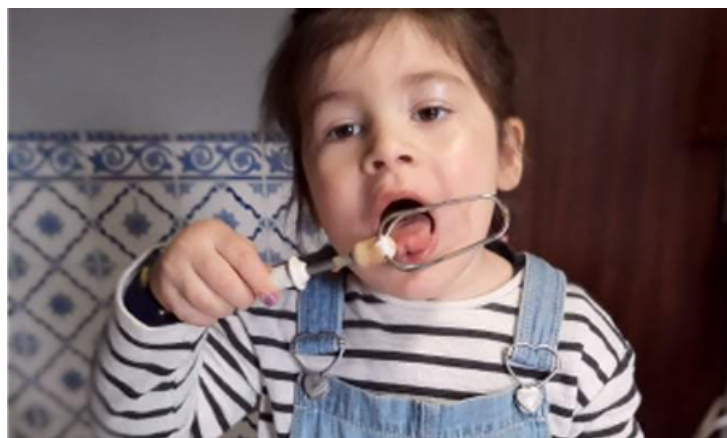
Quando a massa formar uma bola deixar repousar no frigorífico/geladeira pelo menos durante meia hora.

2- Numa superfície lisa e enfarinhar colocar pedaços de massa, que devem ser estendidos com um rolo.

3- No fim da massa estendida, polvilhe um tabuleiro com farinha ou coloque papel vegetal / manteiga e leve as bolachas ao forno por 180°C até ficar douradinhas.

A top-down view of a white ceramic plate with a subtle leaf pattern. The plate is filled with several golden-brown gingerbread cookies, some of which are shaped like people. In the background, two gingerbread houses are visible, one slightly behind the other, both decorated with white icing and red icing patterns. The overall scene is festive and warm.

*“ de todos os
ingredientes
da vida, o
amor é o
mais doce
”*



Christmas Naked Cake

INGREDIENTES

2 medidas de farinha
2 medidas de açúcar
1 medida de chocolate em pó
1 medida de óleo
1 medida de água a ferver
7 ovos
2 colheres de sopa de fermento em pó

Recheio:
doce de mirtilos

PREPARAÇÃO

Juntar o açúcar e os ovos num recipiente e bater até obter uma mistura homogénea.

De seguida adicione o chocolate em pó, óleo, farinha e o fermento.

Ao adicionar os ingredientes vá batendo a mistura.

Por fim adicione a água a ferver, e bata durante alguns minutos até obter uma mistura uniforme.

Pré-aqueça o forno a uma temperatura elevada.

Unte a forma e polvilhe com farinha, verta a mistura e leve ao forno.

A temperatura deve ser reduzida para cerca dos 150°. Deixe cozinhar durante 30 a 45 minutos.

Desinforme e deixe arrefecer.

Após isso, deve cortar o bolo em todo o comprimento em duas ou mais camadas e adicionar o recheio selecionado.

Por fim decore a seu gosto.



Formigos ou Mexidos

INGREDIENTES

4/5 colheres de mel;
1 pau de canela;
100 gr de açúcar amarelo;
Nozes;
2 trigos ou cacete de rabanadas

PREPARAÇÃO

Colocar água aquecer numa panela grande com 1 pau de canela;

Enquanto a água aquece, partir em bocados pequenos o trigo numa bacia;

Quando estiver a ferver deitar as 4/5 colheres de mel;

De seguida o Açúcar Amarelo (Louro);
Ir provando a água e assim verificar se está doce o suficiente;

Deitar uma parte da água com mel e açúcar na bacia do pão para ele humedecer ainda mais;

Esmagar o trigo para ficar ainda mais mole;
Quando estiverem bem moles deitar novamente na panela;

Mexer durante um bom período de tempo, até ficar com a consistência e cor suficiente;

Deitar nozes e/ou pinhões mediante o gosto das pessoas.

Dicas:

1. Usar uma colher de pau para mexer a panela e só quando ela se segurar sozinha é que os Formigos/Mexidos estão prontos.

2 Decorar com canela em pó.

Estrela de Natal

INGREDIENTES

2 Bases de folhada
Porção de Nutella
Porção de manteiga de amendoim
Gema de ovo

PREPARAÇÃO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

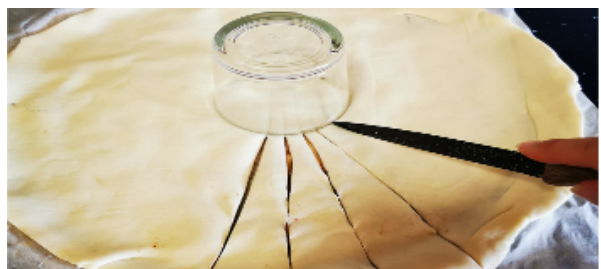
De seguida unte uma base de massa folhada com chocolate, e outra com manteiga de amendoim.

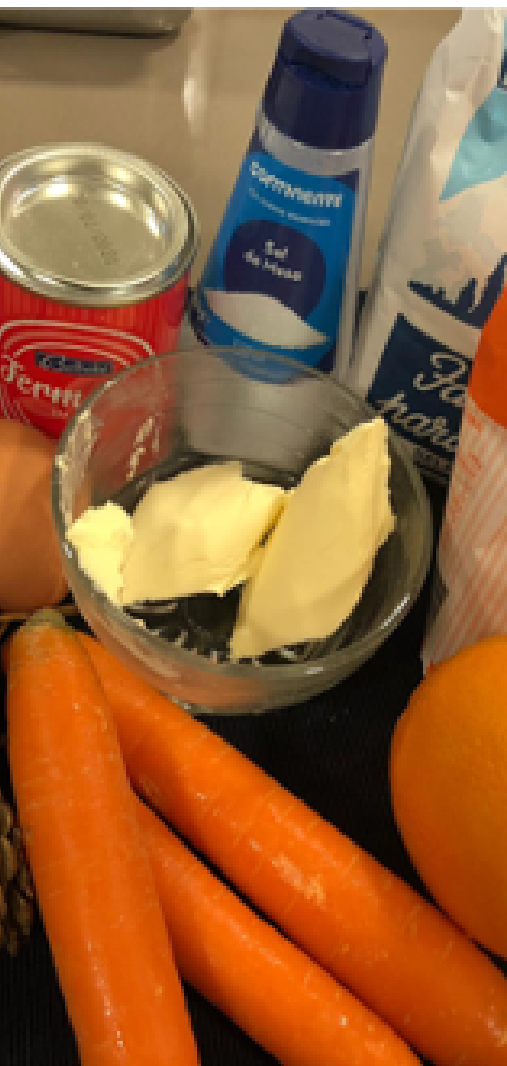
Junte as duas, e com auxílio de um copo no centro, corte em pequenas fatias.

Enrole as fatias e Pincele o preparado com Gema de ovo.

Decore com frutos secos e pepitas de chocolate.

Leve ao forno por 30 min.





Torta de Laranja

INGREDIENTES

500g de cenouras
1 pitada de sal
40g manteiga líquida
180g de açúcar
4 ovos
50g de farinha
1c. de chá de fermento em pó

PREPARAÇÃO

Raspar e cortar as cenouras.

Cozer em água com sal.

Escorrer e reduzir a puré.

Juntar a manteiga, raspa de laranja, açúcar e gemas.

Entretanto bater as claras em castelo e incorporar suavemente, alterando com a farinha com fermento, peneirada.

Colocar a massa em tabuleiro com papel vegetal durante cerca de 15 min., a 220°C

Desenformar sobre papel vegetal ou um pano de cozinha, polvilhar com açúcar e enrolar.

Depois de fria, regar com sumo de laranja ou polvilhar com açúcar em pó.

Bolinhos de Coco

INGREDIENTES

4 gemas
2 colheres de sopa de derretida
200 g de açúcar
200 g de coco
sumo de 1/2 limão

PREPARAÇÃO

Bater as gemas com o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado.

Adicionar o coco e mexer.

Por fim adicionar a manteiga derretida e sumo de limão.

Com ajuda do saco pasteleiro encher as forminhas e levar a cozer a 180° cerca de 10 minutos.

O coquinho quando está ainda quente deve ficar bastante mole, apenas com o topo douradinho





Bolachas Húngaras

INGREDIENTES

300 g de farinha
250 g de amolecida
100 g de açúcar
2 grandes
1 colher de fermento em pó
branco/preto/granulado de chocolate

PREPARAÇÃO

Num recipiente juntar a farinha com a manteiga amolecida, os ovos, o fermento e o açúcar.

Mexer muito bem e amassar até obter uma massa homogénea.

Fazer uma bola de massa, colocar sobre uma superfície enfarinhada esticar de forma a não ficar nem muito fina nem demasiada grossa.

Neste momento usar cortadores de biscoitos ou um copo.

Depois das bolachinhas feitas, colocar papel vegetal untado num tabuleiro e nele distribuir as bolachinhas com algum espaço entre si.

Levar ao forno a 200° C por 10-15 minutos ou até aparentarem um ligeira cor dourada. Retirar as bolachas do forno e deixar arrefecer.

À parte derreter, em banho-maria e em recipientes diferentes, chocolate negro e branco.

Mergulhar as bolachas no chocolate da forma como preferir.



Bolachinhas de Corn Flakes

INGREDIENTES

150g de farinha
125g de margarina
80g açúcar
1 ovos
1 pitada de sal
150g Corn Flakes
120g uvas passas ou frutos secos
/cristalizados
(a gosto)
1 colheres de chá de fermento

PREPARAÇÃO

Dissolver a manteiga já amolecida com o açúcar.

Adicionar o ovo inteiro, a farinha e o fermento.

E Por ultimo adicionar à mistura anterior os corn flakes e os frutos secos.

Misturar tudo muito bem até a massa ficar em bola.

De seguida fazer bolinhas com as mãos e colocar numa forma com papel vegetal e vai ao forno cerca de 20 minutos.

“

*A vida é
doce!
Basta
querer*

”

Sonhos de Cenoura

INGREDIENTES

200g de açúcar em pó
1 Kg de puré de cenoura
200g farinha de trigo
30g de fermento de padeiro
3 ovos
4 gemas
Raspa de 1 laranja
1 colher de chá de canela
Óleo e açúcar qb

PREPARAÇÃO

Misture o açúcar em pó com o puré de cenoura, acrescente a farinha peneirada e envolva bem.

Dissolva o fermento de padeiro num pouco de água morna e adicione ao preparado anterior, seguido dos ovos, as gemas, a raspa de laranja e, por fim, a canela.

Tape com um pano e deixe repousar até dobrar de volume.

Aqueça o óleo numa frigideira e frite colheradas do preparado, virando-os até ficarem uniformemente dourados.

Retire com o auxílio de uma escumadeira e escorra sobre papel absorvente.

Passe depois por açúcar e sirva.





Coscorões

INGREDIENTES

400g de farinha
1 pitada de sal fino
75g de manteiga
1 c. (sopa) de aguardente
1 laranja (sumo)
1 dl de água
1 ovo
Óleo para fritar
Açúcar e canela para envolver

PREPARAÇÃO

Numa tigela, coloque a farinha com o sal e a manteiga e esfregue as mãos uma na outra até obter um areado.

Em seguida, junte-lhe os ingredientes líquidos aos poucos e vá amassando sempre até a massa ficar maleável.

Reserve tapada com um pano húmido durante 20 minutos.

Tenda-a bem fina em cima de uma mesa polvilhada com farinha e com um carretinha corte retângulos.

Faça dois a três golpes em cada um e frite em gordura quente.

Escorra sobre uma folha de papel absorvente e passe por açúcar e canela ainda mais quentes.

Filhós de abrir

INGREDIENTES

20g de pimento de padeiro
1 dl de leite morno
80g de açúcar
80g de manteiga
450g de farinha
1 laranja (sumo)
1 pitada de sal fino
2 c. (sopa) de vinho do Porto
2 ovos
Óleo para fritar
Açúcar e canela para envolver

PREPARAÇÃO

Desfaça o fermento no leite morno e junte-lhe os restantes ingredientes.

Amasse tudo bem até a massa se despegar das mãos e para quando a tender não romper.

Deixe a massa levedar em local quente e tapada com um pano até atingir o dobro do tamanho.

Retire pequenas porções e, com a ponta dos dedos passada por azeite, estique do meio para as pontas.

Leve a fritar em gordura quente de um lado e do outro.

Passe ainda quentes por açúcar e canela e sirva de seguida.





Bolo de abóbora

INGREDIENTES

500g de abóbora cozida (pesada em cru, mas depois de descansada)
200g de açúcar
350g de farinha
2 colheres (sobremesa) de fermento em pó
2 dl de óleo
4 ovos inteiros
1 pitada de sal
3 colheres (café) de canela
200g de nozes moídas

PREPARAÇÃO

Batem-se os ovos com o óleo, o açúcar e deita-se a abóbora cozida, passada pelo passe-vite e bem escorrida.

Acrescentam-se os restantes ingredientes, mistura-se bem e leva-se ao forno em forma de buraco.

Depois de frio, polvilha-se com açúcar qb

Tarte de Maçã

INGREDIENTES

MASSA AREADA

1 ovo inteiro
1 pitada de sal (1/4 colher de café)
125g açúcar
250g farinha
125g manteiga
Aromas:
casca de limão, baunilha ou rum

INGREDIENTES

RECHEIO

10 maçãs golden,
açúcar qb,
1 cálice de vinho do Porto
canela qb
manteiga

PREPARAÇÃO

Deitar numa tigela o açúcar, juntar o ovo e o sal. Trabalhar a mistura com uma espátula até que fique cremosa. Deitar a farinha peneirada e misturar tudo com a espátula. Revolver a massa com os dedos: deverá ficar compacta, mas esboroar-se-á em pequenos grãos. Colocar, depois de areada, sobre uma superfície lisa e deitar a manteiga no centro. Incorporar essa gordura na massa com as mãos. Formar uma bola e polvilhá-la ligeiramente com farinha. Estender a massa com o rolo, forrar a forma e picar com um garfo antes de levar ao forno.

Recheio:

Derrete-se a manteiga e depois colocam-se as maçãs cortadas em gomos finos. Quando começarem a ficar moles junta-se o vinho do porto.

Quando estiverem moles, colocar açúcar a gosto e, no final, canela.

Enquanto isso, a massa esteve a cozer até ficar dourada. No final colocar as maçãs por cima da massa e servir.





Fios de Ovos de Aletria

INGREDIENTES

1250g de aletria muito fina (cabelos de anjo)
400g de açúcar
50g de manteiga
9 gemas grandes
Casca de 1 limão
1 pau de canela
Canela em pó q.b.

PREPARAÇÃO

Leva-se bastante água ao lume a ferver com a manteiga e acrescenta-se a aletria, a qual apenas deve sofrer uma cozedura muito leve.

Escorre-se depois para um passador e passa-se por água fria até ficar completamente arrefecida.

Num tacho colocam-se 7,5 dl de água à qual se junta o açúcar, a casca de limão e o pau de canela, deixando ferver até o açúcar ficar em ponto leve.

Introduz-se a aletria nesta calda e deixa-se acabar de cozer.

Tira-se do lume e misturam-se cuidadosamente as gemas batidas, levando novamente ao lume mas tendo o cuidado de não deixar ferver para não talhar os ovos.

Coloca-se o doce numa travessa e, com o auxílio de um garfo, levanta-se a aletria para ir soltando e ficar com aspeto de fios de ovos. Depois de frio, polvilha-se com canela.

Pão de Ló Húmido sem glúten

(APTO PARA CELÍACOS)

INGREDIENTES

100 gramas de açúcar
6 gemas + 2 ovos inteiros
50 gramas de fécula de batata

PREPARAÇÃO

Pré-aquecer o forno a 220°C
Fornar uma forma redonda com papel vegetal
Separar as gemas das claras.
Bater os 2 ovos inteiros com o açúcar.
Adicionar uma a uma as gemas e continuar a bater na batedeira durante 10 minutos, até obter um creme esbranquiçado e volumoso.

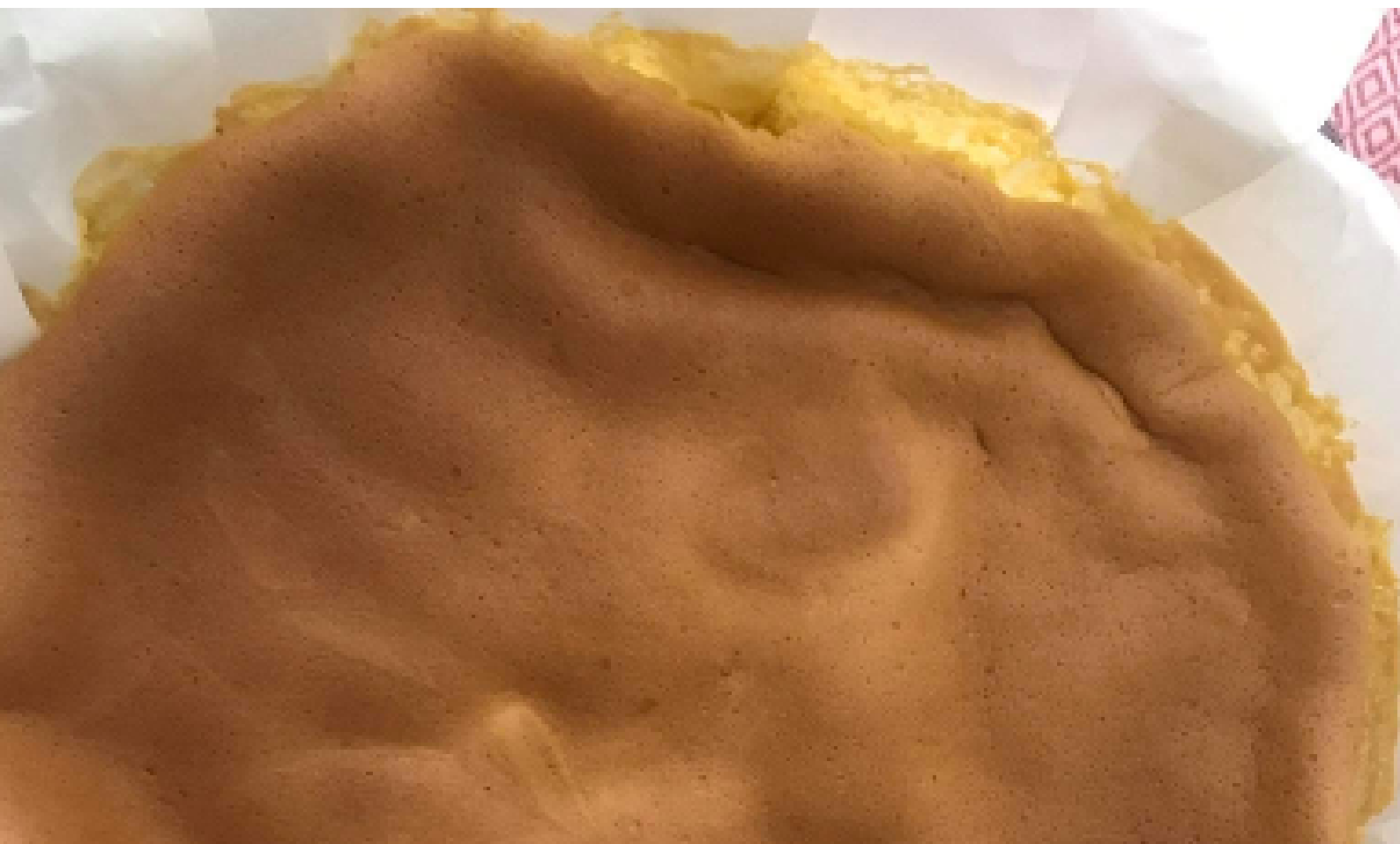
Envolver suavemente, com a ajuda de uma colher de pau, a farinha previamente peneirada.

Colocar o preparado na forma e levar ao forno durante 8 a 10 minutos se gostarem com recheio.

Este tempo tem de ser mesmo 10 minutos, se não já não fica húmido.

Se gostarem mais seco deixar no forno entre 10 a 20 minutos.

Aconselho sempre a fazer o teste do palito pois os fornos são todos diferentes.





Rabanadas de forno

INGREDIENTES

3 pães (tipo "francês")
2 ovos
1 lata de leite condensado
300ml de leite
Açúcar misturado com canela a gosto

PREPARAÇÃO

Corte os pães em rodellas, cerca de 1,5 cm
Numa tigela misture o leite condensado e o leite.
Adicione o leite até ficar uma mistura mais líquida.
Numa tigela, bata os ovos.
Mergulhe as fatias de pão na tigela de leite condensado e leite e logo em seguida mergulhe-as nos ovos.
Colocar as fatias de pão molhadas num tabuleiro forrado com manteiga ou papel vegetal.
Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos.
Vire as rabanadas e voltam novamente ao forno por 10 minutos.
Retire do forno e passe por açúcar e canela.
Servir com amor!

Tronco de Natal

INGREDIENTES

4 ovos
100g de açúcar
65g de farinha,
15g de cacau
25g de manteiga derretida e fria

INGREDIENTES

RECHEIO

4 colheres de sopa de natas, 1 colher de sopa de leite,
250g de puré de castanha

PREPARAÇÃO

Forra-se um tabuleiro (30x25) com papel vegetal, untado com manteiga.

Batem-se os ovos com o açúcar até a mistura engrossar e ficar branca.

Peneiram-se a farinha e o cacau juntos e adiciona-se à mistura, seguida da manteiga.

Verte-se o preparado na forma, distribuindo bem a massa.

Leva-se a forno pré-aquecido (190°C) durante 15 a 20 minutos ou até ficar firme.

Desenforma-se para cima de um papel vegetal polvilhado com açúcar em pó.

Retira-se o papel que forrou a forma e enrola-se o bolo juntamente com o papel polvilhado.

Deixa-se arrefecer numa rede.

Para o recheio, batem-se as natas e o leite até engrossarem, e misturam-se no puré de castanhas. Volta-se a enrolar cuidadosamente.

Prepara-se a cobertura fazendo caramelo com o açúcar e a água.

Deita-se o caramelo em fio sobre as gemas, mexendo sempre.

Continua-se a bater até que a mistura engrosse e esfrie. Bate-se a manteiga e acrescenta-se à mistura anterior. Derrete-se o chocolate com 1 colher de sopa de água, em banho-maria, e depois de arrefecer um pouco, junta-se à mistura anterior.

Cobre-se completamente o bolo e decora-se dando-lhe a forma de um tronco de Natal e enfeita-se com motivos feitos em maçapão (folhas, bagas, etc.)





Bolo Rei alternativo da Sue

INGREDIENTES

25g de fermento fresco
2 colheres de sopa de água morna
75g de açúcar em pó
Uma pitada de sal
6 colheres de sopa de leite morno
2 colheres de sopa de Rum
Algumas gotas de essência de amêndoa
400g de farinha
1 ovo batido
150g de manteiga sem sal amolecida
50g de passas de uva
50g de cerejas cristalizadas picadas
50g de corintos
50g de fruta cristalizada
40g de amêndoas em lascas
Açúcar em pó

PREPARAÇÃO

Junta-se a água ao fermento. Dissolve-se 50g de açúcar e o sal no leite. Junta-se o rum, a essência de amêndoa e o fermento. Põe-se a farinha numa tigela, fazendo um buraco no centro.

Junta-se a mistura de fermento, o ovo, 75g de manteiga amolecida cortada em pequenos pedaços e as frutas. Faz-se uma bola e amassa-se à mão, durante 10 minutos. Coloca-se a massa numa tigela, cobre-se com um cobertor e deixa-se fermentar, até dobrar de volume (cerca de 2h). Amassa-se de novo e estende-se, formando um retângulo de 30x20.

Derrete-se a restante manteiga e pincela-se a massa, depois polvilha-se com o restante açúcar. Dobra-se em três, sobrepondo as pontas para o centro. Pressiona-se ligeiramente. Coloca-se numa folha de papel vegetal, pincela-se com manteiga derretida e deixa-se num local aquecido até dobrar de volume. Aquece-se o forno a 190°C. Leva-se a cozer durante 45 minutos, até crescer e corar. Arrefece-se numa rede. Antes de servir, polvilha-se generosamente com açúcar em pó e serve-se cortado em fatias finas.

Azevias de Batata Doce

INGREDIENTES

1 Kg de batata doce
750g de açúcar
2 dl de água
1 colher de sobremesa de canela
2 limões
4 gemas
Sal qb

500g de farinha
4 colheres de sopa de manteiga
1 cálice de aguardente
1 pitada de sal
Óleo, açúcar e canela qb

PREPARAÇÃO

Coza as batatas em água temperada com sal. Em seguida, escorra-as e passe-as pelo passe-vite.

À parte, leve o açúcar ao lume com a água e deixe ferver, até obter ponto de fio. Junte o puré, a canela e a raspa da casca dos limões.

Deixe ferver, mexendo sempre até obter ponto de estrada. Retire do lume e deixe arrefecer um pouco. Junte depois as gemas, previamente batidas, e leve novamente ao lume, sem parar de mexer, para que cozam.

Deixe descansar durante 12 minutos.

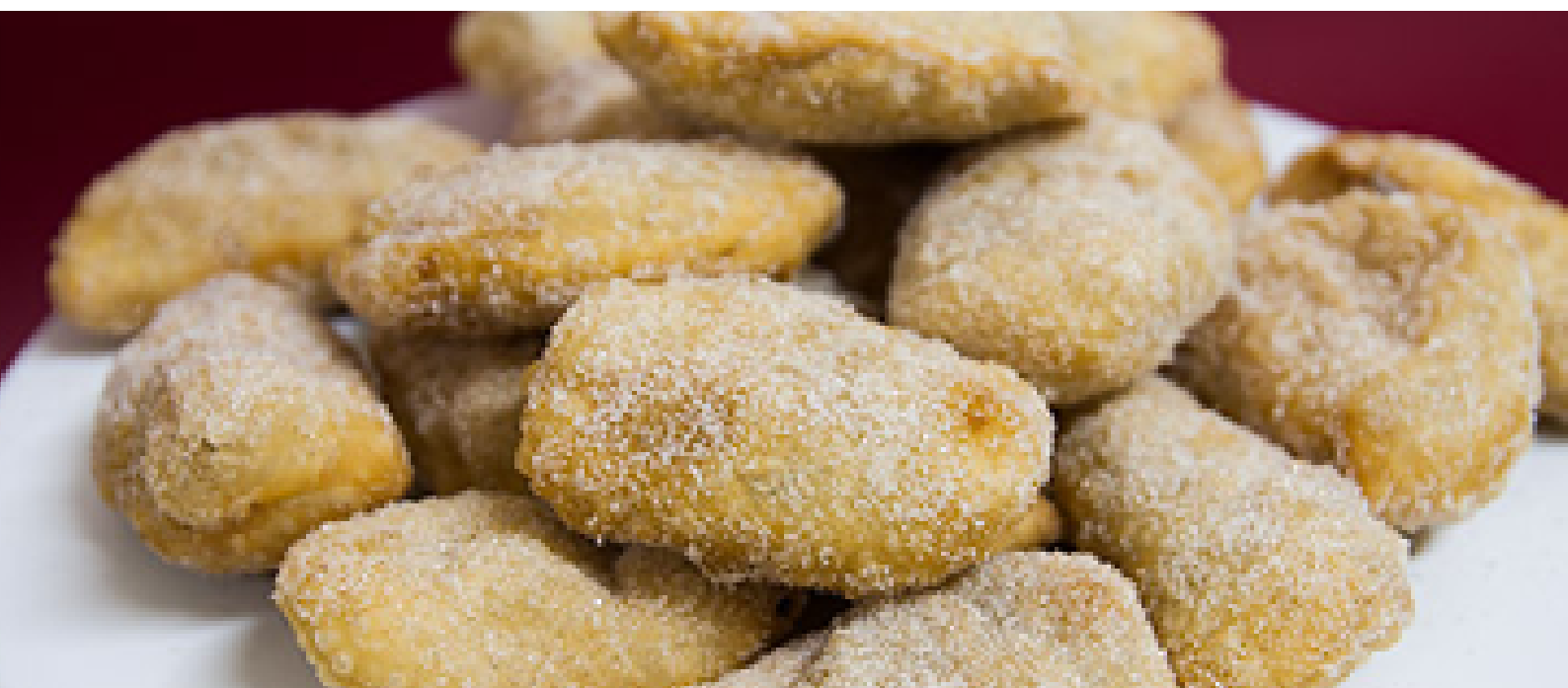
Prepare agora a massa.

Coloque a farinha em monte sobre uma superfície plana, abra uma cavidade no centro e introduza aí a manteiga em pedaços.

Trabalhe os ingredientes com a ponta dos dedos. Adicione a aguardente e continue a amassar até ligar. Junte alguns pingos de água (se necessário) de forma a obter uma massa macia e moldável.

Deixe repousar por cerca de 15 minutos. Estenda a massa até ficar com uma espessura fina, corte círculos e recheie com o preparado.

Pincele as extremidades com água e una, formando meias-luas. Frite em óleo bem quente.



XZ consultores®

*feliz natal
e feliz ano novo*

WWW.XZCONSULTORES.PT