

# Torta Mousse de Chocolate com Chantilly

Olá, hoje fizemos uma sobremesa para utilizar o ovo de chocolate que estava sobrando da Páscoa.

Ficou bem linda e uma delícia!



[Clique para ampliar](#)

Ingrediente para massas:

3 ovos

3 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de Chocolate em Pó

Mousse

1 lata de Creme de Leite

400 gr de Chocolate da sua preferência (usei o ovo Gato Mia da Brasil Cacau)

meio envelope de gelatina em pó sem sabor (6g)

3 claras

3 colheres (sopa) de açúcar

Chantilly

1 pacote de Chanti-neve

100 ml de leite gelado

Raspas de chocolate e 2 embalagens de chocolate em forma de língua de gato para decorar (Usei o Gato mia da Brasil Cacau)

Modo de Preparo Massa:

Bata os ovos até dobrar de volume. Acrescente o açúcar e continue batendo até ficar bem fofo. Misture delicadamente a farinha e o Chocolate em pó. Despeje em fôrma de aro removível, untada e enfarinhada, e asse em forno médio-alto, preaquecido, por 20 minutos. Reserve.

Para o mousse: Coloque em uma panela o Creme de Leite com o Chocolate picado. Leve ao fogo em banho-maria, mexendo até obter um creme liso. Retire do fogo e reserve. Acrescente à gelatina cinco colheres (sopa) de água e aqueça em banho-maria até que dissolva. Acrescente a gelatina ao creme de chocolate, misturando bem. Reserve. Bata na batedeira as claras em ponto de neve, adicione o açúcar e deixe bater até formar um merengue. Misture delicadamente as claras ao creme de chocolate. Cubra a massa com a mousse e leve à geladeira por cerca de 2 horas.



Chantilly: depois de 2 horas bata o chanty-neve com o leite gelado por 5 minutos. Coloque por cima do mousse e coloque na geladeira por no mínimo 1 hora. Desenforme a torta no momento de servir e decore com raspas de chocolate e com língua de

gato ao redor.



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

---

## [Jantar Mexicano](#)

Olá, hoje vamos dar uma ideia que adoramos! Um jantar bem gostoso e informal com comidinhas mexicanas.

Compramos nachos (doritos) sabor natural e picante e tacos da

marca Casa Fiesta.



[clique para ampliar](#)

Para acompanhar vários molhos deliciosos! E pimentas para todos os gostos!



[Clique para ampliar](#)

Agora vamos as receita dos molhos! Fizemos para 04 pessoas!

### **Guacamole**

1 Abacate maduro

1 cebola média picada

1 tomate picadinho sem semente

1 dente de alho triturado

suco de 1 limão

3 colheres de sopa de salsinha picada

1 colher de sopa de coentro picado

1 colher de chá de pimenta chilli picada (sem sementes e sem filamentos internos) ou tabasco

sal a gosto

Modo de fazer: Amasse o abacate com um garfo. Adicione a cebola picada, o alho, o tomate e os temperos. Por fim, regue com o suco de limão, ajuste o sal a seu gosto e misture bem. Finalize com a pimenta picadinha ou tabasco.

### **Salsa Mexicana Pico de Gallo**

1 xíc. de tomate sem sementes picada

$\frac{1}{2}$  xíc. de cebola roxa picadinha

1 colher (sopa) de coentro picado

Suco de 1 limão Thaiti

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 colher (sopa) de molho de pimenta vermelha ou 4 a 6 chiles serranos picados (opcional)

$\frac{1}{2}$  colher (chá) de sal

Modo de fazer: Misture o tomate, a cebola e o coentro. Tempere com o suco de limão, o molho de pimenta (ou o chile picado), o azeite e o sal. Coloque na geladeira por meia hora antes de servir, para que adquira o ponto ideal do sabor e para que fique bem fresco.

## **Sour Cream**

1 copos de iogurte natural

suco de 1 limão tahiti

Modo de fazer: Misture o suco de limão ao iogurte e deixe descansar na geladeira por 1 hora antes de servir.

## **Recheio de Carne Moída**

700 gramas de carne moída

1 lata de tomates pelados

1 pimentão vermelho lavado, sem sementes e picado

1 cebola pequena picada

1 dente de alho picado

1 colher (chá) de chilli em pó (ou tabasco)

1 colher (sopa) de óleo

sal a gosto

Modo de fazer: Refogue a cebola no óleo até ficar macia e junte o alho. Em seguida com a panela bem quente adicione a carne picada, o sal e o chilli (ou tabasco). Refogue a carne por 3 minutos e acrescente o tomate pelado peneirado e o pimentão vermelho picado e mexa até estar bem apurado (molho reduzido).

Além dos molhos acima servimos também queijo cheddar cremoso (doritos), queijo cheddar ralado, alface picadinho!

Dá para montar uma mesa bem colorida e descontraída! Fica uma

delícia!



clique para ampliar



clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

---

# Centrífuga para Folhas

Olá, vamos pra mais uma dica de cozinha para conservar melhor suas folhas para salada.

O ideal é deixar as folhas da sua salada de molho na água com algumas gotas de água sanitária (a proporção é 1 litro de água para 1 colher de água sanitária) por 15 minutos.

Depois lave bem com água filtrada e coloque na centrífuga de folhas.



[Clique para ampliar](#)





Clique para ampliar



Clique para ampliar



Clique para ampliar

As folhas ficam bem sequinhas e duram muito mais tempo na geladeira!

---

# Penne com shitake e crocante de parma

Olá, jantarzinho rápido durante a semana com ingredientes que eu repito bastante, porque eu adoro. Penne com shitake e crocante de parma. Vamos fazer para 4 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- massa, eu usei penne cerca de 300 gramas;
- 2 colheres (sopa) de cebola picadinha;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 pacote de shitake cortado em fatias;
- 1 pacote de parma;
- 2 colheres (sopa) de creme de leite – é opcional;
- sal e pimenta do reino moída a gosto;

– parmesão a gosto após a montagem.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

1. Parma: esse parma crocante eu já coloquei o passo a passo no risoto. Pra quem não leu: envolva cada fatia em papel toalha e os coloque no microondas por cerca de 2 minutos, porém vá intercalando de 30 e 30 segundos pra ver a textura. Quando estiver bem crocante sem queimar está pronto. Só quebrar na mão e guardar para decorar.



[clique para ampliar](#)

2. Massa: Coloque a água a ferver com azeite e sal e sem seguida coloque a massa até ficar *al dente*.

3. Shitake: Vamos refogar a cebola na manteiga com um fio de azeite, quando a cebola estiver transparente (cerca de 5 min) coloque o shitake fatiado e deixe murchar, eu coloquei 1/2 taça de vinho nessa hora. Coloque creme de leite se quiser o molho mais cremoso. Acerte o sal e a pimenta.



[clique para ampliar](#)

Agora é só escorrer a massa e misturar com o shitake.



[clique para ampliar](#)

Coloque o parma crocante e o queijo ralado.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

---

## Filet mignon – Passo a passo

Olá, vamos fazer um filet alto e bem suculento?

Ingredientes:

- filet mignon cortado em medalhões altos, 1 por pessoa;
- sal e pimenta para temperar (pra quem fez aquele nosso tempero caseiro é a hora de usar);
- manteiga.

Modo de fazer:

1- Coloque manteiga e um fio de azeite em uma frigideira e quando estiver bem quente coloque os filets;



[clique para ampliar](#)

2- Deixe grelhar por no máximo 5 minutos de cada lado,

dependendo da altura da carne;



[clique para ampliar](#)

3- Deixe dourado por fora e o centro bem vermeelho;



[clique para ampliar](#)

4- Por último coloque em forno pré-aquecido por no máximo 10 minutos.



[clique para ampliar](#)

Agora é só escolher o acompanhamento.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

---

# Ravioli de lagosta com molho bisque

Olá, a receita de hoje é bem complicadinha, cara e demorada, mas vale a pena... o sabor fica sensacional! A massa de ravioli é só pegar na receita no post de "com a mão na massa". Pra quem não tem a maquininha de fazer macarrão pode comprar a massa pronta... vai agilizar bastante o processo. E fiz pra 6 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Para o molho bisque.

Ingredientes:

- Carcaça e cabeça das 1 lagostas;
- 3 dentes de alho amassados e com casca;
- 1 cebola cortada grande;
- 1 talo de aipo lavado e cortado em pedaços grandes;
  
- 2 colheres de sopa de polpa de tomate concentrada;
- 1 taça de vinho branco;
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 1 bouquet garni;
- 1 pimenta dedo de moça picada em pedaços bem pequenos;
- 1 caixinha de creme de leite;
- 1 copo de leite;
- azeite;



– sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto .



[clique para ampliar](#)

Para o recheio:

- 4 lagostas grandes temperadas com sal e pimenta;
- manteiga para dourar.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer o molho: Aqueça uma panela e coloque um fio de azeite. Jogue a carcaça e a cabeças da lagostas, bem como o suco. Deixe dourar por um tempo e, então, acrescente o alho, a cebola e o aipo. Refogue e acrescente a polpa de tomate. Coloque o vinho branco em seguida. Deixe ferver por um tempo e acrescente o bouquet garni e a farinha de trigo, mexendo

bastante. Misture o leite com o creme de leite e coloque na panela. Por último, coloque a pimenta dedo de moça, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos. Retire do fogo e peneire a mistura com. Leve o molho novamente ao fogo baixo, acrescentando a manteiga, o sal e pimenta a gosto. Misture bem e reserve.



clique para ampliar

Modo de fazer o recheio: Grelhe as lagostas em pedaços grandes na manteiga. Não deixe muito tempo, porque ela ainda vai cozinhar um pouco com o ravioli.



clique para ampliar

Esse passo a passo da massa ta no [outro post](#).



clique para ampliar

Eu fiz raviolis bem grandes, individuais, bem recheados. Na hora de fechar tire todo o ar para não abrir na cocção. Coloque em água fervente e deixe subir. Coloquei em pratos individuais, o molho bisque eu coloquei no liquidificador para ficar aerado e enfeitei com ovas. Passei o dia trabalhando 😊 mas valeu a pena.

TEMPO: 4 horas

DIFICULDADE: difícil

CUSTO: \$\$\$\$

---

## Brigadeiro      Gourmet      de Ovomaltine

Sobremesa fácil, rápida e gostosa.



[clique para ampliar](#)

Fizemos 6 porções.

Ingredientes:

- 1 Lata de Leite Condensado
- 60 gramas de chocolate meio amargo picado
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de creme de leite fresco
- 3 colheres de ovomaltine



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Misture todos os ingredientes com exceção do

creme de leite, leve a fogo mexendo bem até levantar bastante fervura, quando perceber que a mistura está desgrudando do fundo da panela, desligue e adicione o creme de leite.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

Coloque em copinhos individuais e polvilhe um pouco de ovomaltine por cima.



Clique para ampliar

TEMPO: 15 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

---

## [Nhoque de batata com molho de tomate e manjericão](#)



clique para ampliar

Olá, vamos fazer massinha caseira bem simples e deliciosa – nhoque de batatas com molho de tomate e manjericão para 4 pessoas.

O molho está no post passo a passo de molho de tomate. Coloquei só manjericão nas ervas no final.

Para o nhoque... Ingredientes:

- 1/2 kg de batatas cozidas;
- 200 gramas de queijo ralado (usei metade mussarela e metade parmesão);
- 1 1/2 xic de farinha de trigo;
- 3 gemas;
- sal e pimenta a gosto.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Amasse as batatas cozidas e misture com os outros ingredientes. Se tiver muito mole coloque mais trigo, até que consiga consistência boa para cortar em cubos. Coloque em água fervente com um pouco de óleo e deixe até subirem. Retire e coloque em escorredor com gelo. Seque e frite em azeite até ficar dourado.



clique para ampliar

Agora é só colocar em uma travessa com o molho e o parmesão ralado.



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$

---



# Bolo de Páscoa

Olá, minha amiga viu o blog e pediu pra eu fazer o bolo pro filho dela de 1 aninho pra levar pra escola... Noa fizemos juntas e olha que coisa linda e deliciosa que ficou. Bolo pão de ló, com recheio de brigadeiro, coberto com ganache. Enfeitamos com kitkat, m&m's e coelhos e ovinhos de chocolate.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes do bolo (1 Pão-de-ló):

- 4 ovos;
- 4 colheres (sopa) de açúcar;
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 4 colheres (sopa) de água ;

Modo de fazer: Na batedeira bata as claras em neve com água. Em seguida adicione as gemas e o açúcar e continue batendo. Desligue a batedeira e adicione o trigo e misture bem.

Unte uma forma, coloque a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 30 minutos. Depois de fria, divida a massa em duas. Usamos faca e cordão (fio dental na verdade). Fiz só uma receita, porque era pra sobrar um espaço para os enfeites de páscoa. Quem não for enfeitar assim é melhor fazer 3 camadas de bolo e 2 receitas como no post do naked cake.

Recheio: Brigadeiro mole (2 latas de leite condensado, 1

colher – sopa – de manteiga e 4 colheres de chocolate em pó.)

Cobertura: Ganache de chocolate.

Ingredientes do ganache:

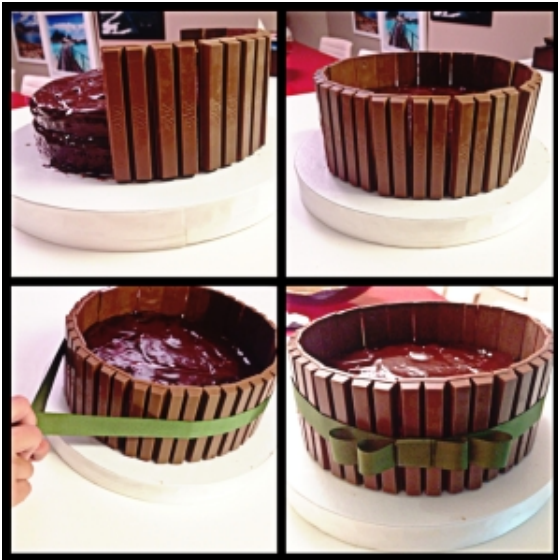
- 1 barra de chocolate meio amargo, cortado em pedaços;
- 1 caixinha de creme de leite.

Modo de fazer: Derreta o chocolate em um recipiente de vidro no micro-ondas, coloque de 1 em 1 minuto e mexa (3 minutos geralmente já é o suficiente para deixar mole) e em seguida misture o creme de leite até obter uma textura homogênea. Está pronto.



[clique para ampliar](#)

Para decorar usamos 6 pacotes de kitkat, m&m's e ovinhos e coelhinhos de páscoa. Coloquei uma fita também em volta e fiz um laço.



clique para ampliar



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

---

# [Maria Brigadeiro – SP](#)

Há tempo eu sigo no instagram a Maria Brigadeiro! Seus Brigadeiros Gourmets são pioneiros e famosos. Começaram a ser vendidos só por encomenda/entrega e há pouco tempo descobri que podemos degustar essas delícias no próprio 'ateilê' em Pinheiros. Adorei! É tudo super caprichado e charmoso!



Do balcão é possível ver a cozinha, então você consegue acompanhar o seu pedido. Fomos depois do almoço para comer a sobremesa e tomar um café. Experimentamos vários: tradicional, noir, pistache, leite ninho, preto e branco, limão siciliano, doce de leite com nozes... são mais de 45 sabores! Os meus preferidos foram pistache e limão siciliano. O potinho de brigadeiro noir também fez sucesso!

Os brigadeiros são bem pequenos e custam R\$ 3,75 cada, o de pistache R\$ 4,20. O potinho de 50 gramas custa R\$ 13. São

caros para os padrões, mas eu achei uma experiência interessante já que sou apaixonada por brigadeiros! E esses sem dúvidas são feitos com matéria prima de primeiríssima linha!

Entregam em todo o Brasil! o site é [www.mariabrigadeiro.com.br](http://www.mariabrigadeiro.com.br)