



# DELÍCIAS SEM GLÚTEN

Miriam Pereira

# DELÍCIAS SEM GLÚTEN

Miriam Pereira faz parte da Associação de Celíacos de Santa Catarina - ACELBRA-SC

Receitas: Miriam Pereira

Fotos: Miriam Pereira

Diagramação: Raquel Benati

Publicação: ACELBRA-RJ

Associação dos Celíacos do Brasil - Seção Rio de Janeiro (ACELBRA-RJ)

[www.riosemgluten.com](http://www.riosemgluten.com)

2011

Miriam Pereira

# DELÍCIAS SEM GLÚTEN

2011

# ÍNDICE

- 3 Dicas da Miriam
- 5 Biscoito salgado
- 6 Bolo de chocolate
- 9 Bolo de iogurte
- 11 Bolo de morango
- 13 Bolo Verde
- 15 Carne assada preguiçosa
- 17 Coxinha cremosa no palito
- 18 Croquete
- 19 Coxinha
- 21 Massa para lasanha
- 23 Nhoque
- 25 Nuggets de frango
- 28 Pão de liquidificador
- 30 Pão de forma com biomassa de banana verde
- 31 Biomassa de banana verde
- 33 Pão sem glúten e sem lactose
- 35 Rocambole napolitano
- 36 Torta de camarão
- 37 Torta de frango
- 41 Torta de frutas com leite de castanha
- 44 Torta de amendoim

## DICAS DA MIRIAM:

Nos cremes e molhos que vão ser congelados, substitua o amido de milho por farinha de arroz, na mesma quantidade. Amido sora (cria água) quando descongelado e aquecido. Nhoque de maisena não fica bom congelado.

Nos salgadinhos e bifes, use para empanar apenas as claras. Gemas fazem o óleo espumar, saturar mais rápido e o salgadinho absorver mais óleo.

Congelamento em aberto significa colocar o salgadinho num tabuleiro e levar ao freezer sem cobrir (em aberto). Depois de congelado passar para um saquinho plástico e retirar o ar, o máximo possível. Desta forma, a validade é de 3 meses.

O pão de ló sem glúten deve estar bem frio para ser cortado. De preferência ser feito um dia antes de ser confeitado. Não deve ser umedecido demais pois não tem a estrutura adequada para receber muito líquido.

No pão de forma, a massa deve encher a forma até o meio. Quando ele crescer até 1 cm da borda, está na hora de colocar no forno.



## BISCOITO SALGADO

### Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de fécula de batata
- 1/2 xícara de extrato de soja
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de liga neutra
- 1 colher de chá rasa de CMC
- 1 colher de café de fermento químico
- 1 ovo
- 1 colher de sopa [bem cheia] de creme vegetal Becel
- água gelada para dar ponto

Misturar bem os secos, acrescentar o ovo e a margarina, ir colocando água até dar ponto [parecido com o ponto de massa de empada]. Sovar bem. Abrir a massa entre dois plásticos, bem fininha, cortar em quadradinhos e furar com o garfo. Dá para saborizar com queijo ralado, ervas desidratadas, gergelim, etc.

Assar com forno a 180° em tabuleiro forrado com papel manteiga.  
Essa massa também serve para barquetes e canapés.

CMC - carboximetilcelulose - usado para fazer cobertura de bolos - vende em lojas de festas

# BOLO DE CHOCOLATE

## Ingredientes:

6 ovos grandes  
2 xícaras de açúcar  
1 colher de sopa de amido de milho  
1 e 1/2 xícaras de fécula de batata  
3/4 de xícara de chocolate em pó  
1 colher de sopa de fermento químico

## Modo de fazer:

Peneirar a fécula de batata junto com o amido e o chocolate. Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com açúcar, e acrescentar as farinha aos poucos. Misturar o fermento e as claras em neve. Assar em forma de 25cm de diâmetro, forrada com papel manteiga. Não precisa untar a forma.

## Recheio:

1 lata de leite condensado  
2 latas de leite (medir na lata de leite condensado)

3 colheres bem cheias de amido de milho  
1 lata de creme de leite sem o soro  
200 g de chocolate meio amargo picado

## Modo de fazer:

Misturar os três primeiros ingredientes e levar ao fogo mexendo sempre, até ferver. Retire do fogo e misture o creme de leite. Cubra com filme plástico (tem que encostar o filme no creme) para não criar película. Quando ficar bem frio, misturar o chocolate picado. O recheio lembra sorvete de flocos.

## Calda:

2 colheres de sopa de açúcar  
300 ml de água  
2 colheres de sopa de conhaque  
Levar tudo ao fogo e ferver por 3 minutos.

(continua)

### Cobertura:

200 g de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite sem soro

Derreter o chocolate conforme o fabricante e misturar o creme de leite.

### Montagem:

Cortar o bolo em 3 partes. Alterne bolo e recheio, terminando com bolo. Umedeça as camadas de bolo levemente com a calda. Cubra com a cobertura e salpique chocolate picado.



# BOLO DE IOGURTE COM LARANJA

## Ingredientes:

4 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1/3 de xícara de óleo (girassol ou canola)

1 copinho de iogurte natural

suco de uma laranja

raspas de uma laranja

200 g de creme de arroz

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa rasa de fermento

## Modo de fazer:

Colocar no liquidificador os ovos, batendo por 3 minutos, acrescentar o açúcar, o óleo, o iogurte e o suco de laranja.

Depois, apenas pulsando o liquidificador, colocar o creme de arroz, o amido, o fermento e as raspas de laranja. Assar em forma untada e enfarinhada com farinha sem glúten.



# BOLO DE MORANGO

Pão de ló:

Ingredientes:

6 ovos grandes

2 xícaras de açúcar

1 xícara de fécula de batata

1/2 xícara de farinha de arroz

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de fermento

Misturar as farinhas. Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar na batedeira até ficar uma gemada bem clara. Acrescentar as farinhas com a batedeira em potência baixa. Misturar o fermento e as claras em neve delicadamente. Assar em forno a 180°, em forma forrada de papel manteiga. Não é necessário untar.

Recheio:

3 caixas de morango higienizados e secos

Creme de confeitiro:

1 lata de leite condensado

2 latas de leite (medir na lata de leite condensado)

2 gemas sem a pele (passar na peneira)

3 colheres de sopa cheias de amido de milho

1 colher de chá de essência de baunilha

1 lata de creme de leite sem soro

Misturar os quatro primeiros ingredientes e levar ao fogo mexendo sempre até ferver. Acrescentar a essência de baunilha e o creme de leite quando retirar o creme do fogo. Colocar um filme plástico encostado ao creme para não criar película por cima. Use este creme frio.

(continua)

Calda para regar o bolo:

1/2 xícara de morangos picados

300ml de água

2 colheres de açúcar

Levar tudo ao fogo, ferver em fogo baixo por 3 minutos. Usar frio.

Montagem:

Forre a forma em que foi assado o pão de ló com filme plástico. Coloque uma parte do bolo, regue levemente, lembrando que morango solta água. Coloque um pouco do creme de confeiteiro, morangos picados, creme. Repita a operação terminando com bolo. Aperte delicadamente.

Cobertura

400g de creme de leite fresco batido em ponto de chantili.

## BOLO VERDE

### Ingredientes:

4 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1 copo de iogurte natural

1/2 copo de óleo (medir no copo do iogurte)

1 pacote de gelatina sabor limão

suco de 1 limão tahiti

raspas de 1 limão

1 colher de sopa de amido de milho (cheia)

2 e 1/2 xícaras de farinha de arroz

1 colher de sopa de fermento em pó

Bata os ovos no liquidificador por 5 minutos. Acrescente o açúcar, o óleo, o iogurte, a gelatina e o suco de limão. Por último, coloque a farinha e o amido apenas pulsando. Misture o fermento e as raspas de limão. Asse em forma untada e enfarinhada, forno 180°, até dourar.

### Cobertura

Misturar 1 lata de leite condensado com 1/2 xícara de suco de limão. Cubra o bolo assim que sair do forno.



# CARNE ASSADA PREGUIÇOSA

## Ingredientes:

- 1 k de carne própria para assar
- 1/2 copo de vinho tinto seco
- 1/3 copo de shoyo
- 2/3 copo de água
- 2 cebolas picadas
- alho
- cominho
- 2 colheres de sopa rasas de farinha de arroz
- 1 linguiça calabresa

## Modo de fazer:

Colocar a carne cortada em cubos, na panela de pressão, com vinho tinto seco, o shoyu, a água, as cebolas, alho, cominho e duas colheres de sopa rasas de farinha de arroz. Fechar a panela e colocar no fogo. Quando chiar, abaixar o fogo. De vez em quando dar uma balançada para a farinha não grudar no fundo. Quando ficar com pressão, abaixar o fogo. E deixar até cozinhar. O tempo vai depender da carne escolhida. Depois de um tempinho abra a panela. Se o molho estiver grosso, acrescentar um pouquinho de água e acrescentar sal, se necessário. No final do cozimento, colocar uma linguiça calabresa.

COXINHA CREMOSA NO PALITO

CROQUETE

COXINHA



## COXINHA CREMOSA NO PALITO

Um peito de frango grande (600 g)

Corte em pequenos cubos e espete no palito. Tempere a gosto. Cozinhe, escorra em peneira para sair bem o caldo. Reserve o caldo.

Massa:

Desmanchar 1 xícara de farinha de arroz, 2 gemas com 1 xícara de caldo de frango frio. Acrescentar esta mistura em meio litro de caldo de frango fervente, mexendo sempre até engrossar. Vá passando os cubos de frango nesta massa segurando pelo palito e vá arrumando em tabuleiro forrado com farinha de arroz. Tem que ser rápido para não esfriar. Caso esfrie, pingue um pouquinho de caldo e retorne ao fogo para esquentar. Observe se todo o frango ficou coberto com a massa.

Leve a geladeira para esfriar. Passe na clara batida e na farinha de milho.

Caso queira, congele em aberto, um ao lado do outro, sem encostar. Frite ainda congelado.

# CROQUETE

## Ingredientes:

1/2 quilo de carne moída

1/2 quilo de linguiça calabresa sem pele e picada em pedaços pequenos

1 batata média cozida e espremida

1 cebola média picada

alho a gosto espremido

sal / orégano

1 ovo batido com 1/4 de xícara de água

farinha de arroz

## Para empanar:

clara de ovo e farinha de milho

## Modo de fazer:

Coloque um fio de óleo na panela e refogue a linguiça. Quando soltar a gordura, acrescente a carne e mexa até perder o vermelho. Acrescente o sal, a batata, o ovo com a água e o orégano. Quando levantar fervura coloque a cebola e o alho. Retire do fogo e acrescente farinha de arroz até formar uma bola (quase como coxinha). Leve ao fogo, mexendo sempre, até soltar da panela. Passe óleo na mão e modele os croquetes. Passe na clara e na farinha de milho. Frite em óleo quente .

Obs: Dá para congelar.

## COXINHA

### Recheio:

Cozinhe peito de frango com temperos a gosto e reserve o caldo.

Destie e refogue com cebola, tomate sem pele e sem sementes, salsinha e condimentos a gosto. Se ficar molhado, acrescente um pouquinho de farinha de arroz para segurar o tempero.

### Massa:

1/2 litro do caldo

1 colher de sopa de margarina ou manteiga ou  
1/3 de xícara de óleo

1/2 litro de farinha de arroz

400 ml de aipim cozido e espremido

### Modo de fazer:

Quando o caldo de frango ferver com o óleo (ele já está temperado, devendo ficar um pouco mais salgado que o normal porque vão

entrar os outros ingredientes), retirar do fogo e acrescentar a farinha toda de uma vez.

Misturar bem e voltar ao fogo até soltar da panela. Retirar do fogo e sovar, incorporando o aipim. Modelar as coxinhas, passar na clara e na farinha de milho. Frite em óleo quente.

Pode ser congelada.

Obs: adaptação e modificação da receita original da Ednéia, das "Delícias Artesanais".



## MASSA PARA LASANHA

### Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de amido de milho
- 1/2 xícara de fécula de batata
- 1/2 xícara de extrato de soja
- 2 ovos
- 2 colheres de óleo
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de CMC

### Modo de fazer:

Misturar todos os ingredientes secos. Ir acrescentando água até formar uma bola e a massa soltar da mão. Abrir entre dois plásticos e montar a lasanha. Não precisa cozinhar a massa. Colocar um molho mais líquido e cozinhar no forno médio por cerca de 40 minutos.



# NHOQUE

## Ingredientes:

- 1 k de batata cozida com sal
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- 1 ovo
- 50 g de queijo ralado (opcional)
- amido de milho até dar ponto (maisena)

## Modo de fazer:

Escorrer as batatas cozidas e descascadas no escurredor para não ficar água. Passar pelo espremedor e ainda quente, colocar uma colher de sopa de manteiga ou margarina, 1 ovo, queijo ralado (opcional mas ajuda a disfarçar o gosto da maisena), misturar bem e ir colocando maisena até soltar da mão. Fazer os rolinhos e cozinhar em água fervente, com sal e um fio de óleo. Quando o nhoque boiar, deixe mais uns dois minutos e retire da água com a ajuda de uma escumadeira. Arrume o nhoque na vasilha onde vai ser servido . Colocar molho a gosto e bom apetite.

Obs: Faça os rolinhos com a mão polvilhada com maisena, fica mais fácil.  
Fica melhor fazer com batata rosa.



# NUGGETS DE FRANGO

Tempero completo

triture no liquidificador:

1 cebola grande

2 cabeças de alho

1 maço de salsa

1 maço de cebolinha

outros condimentos a gosto

250 g de sal

Este tempero serve para frango e carnes e a durabilidade dele é de 30 dias na geladeira

Nuggets de frango:

1 k de filé de peito de frango

3 colheres de sopa de azeite ou óleo

tempero completo a gosto (usei uma colher de sobremesa)

uma pitada de noz moscada

6 colheres de sopa cheias de farinha de arroz

Modo de fazer:

Triture o frango sem que esteja bem descongelado. Misture os outros ingredientes e modele os nuggets, enquanto a massa está bem gelada. Caso contrário, ela gruda na mão. Em dias quentes, coloque no congelador e vá tirando aos poucos. Podem ser recheados com cenoura ralada, espinafre refogado e espremido, brócolis.

Caldo:

1 cebola

1 buque garni (amarradinho de várias ervas frescas juntas - salsa, cebolinha, manjericão, etc )

tempero completo (suficiente para salgar)

água

Coloque para ferver por alguns minutos. Retire os temperos e cozinhe os nuggets.

(continua)

## Empanar

3 claras dissolvidas em 6 colheres de água  
(bata sem espumar a clara)  
farinha de milho média

Depois de cozido o nuggets, passe na clara e  
na farinha de milho. Frite ou asse pincelando  
com óleo.

Pode ser congelado.

Obs: Dá para modelar coxinhas no palito  
(modele com a massa crua, e depois cozinhe e  
empane).



# PÃO DE LIQUIDIFICADOR



# PÃO DE LIQUIDIFICADOR

## Ingredientes:

- 1 xícara de arroz integral cozido (pode ser outro tipo de arroz)
- 2 xícaras de leite (pode ser água)
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de vinagre branco
- 1 colher de sopa de semente linhaça (opcional)
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1/3 de xícara de óleo

Bater tudo no liquidificador por cerca de quatro minutos.

## Acrescentar aos poucos:

- 3 e 1/2 xícaras de farinha preparada
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco instantâneo

Colocar em forma untada e enfarinhada e deixar dobrar de volume.

Assar em forno moderado (180°) até dourar.  
Para fatiar tem que esperar esfriar.

Obs: Farinha preparada: 1k de farinha de arroz misturada a 1/2k de polvilho doce

PÃO DE FORMA



29

# PÃO DE FORMA COM BIOMASSA DE BANANA VERDE

## Ingredientes:

2 ovos

2 xícaras de água ou leite

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

1/3 de xícara de óleo (girassol ou canola)

3/4 de xícara de biomassa de banana verde (receita na página seguinte)

1 colher de café de goma xantana

4 xícaras de farinha preparada

1 colher de sopa de fermento biológico seco

## Modo de fazer:

Misturar a goma xantana, a farinha e o fermento.

Bater o restante no liquidificador, acrescentado a farinha por último.

Este pão não fica esfarelento e permanece úmido até o dia seguinte, guardado em saco plástico.

Obs: Farinha preparada: 1k de farinha de arroz misturada a 1/2k de polvilho doce

## BIOMASSA DE BANANA VERDE

Lave as bananas verdes com casca, uma a uma, utilizando esponja com água e sabão e enxagüe bem;

2. Em uma panela de pressão com água fervente (para criar choque térmico), cozinhe as bananas verdes com casca, cobertas com água por 8 minutos;

3. Desligue o fogo após os primeiros 8 minutos, e deixe que a pressão continue cozinhando as bananas;

4. Espere o vapor escapar naturalmente. Não force o processo abrindo a panela debaixo da torneira, por exemplo;

5. Ao término do cozimento, mantenha as bananas na água quente da panela;

6. Vá aos poucos tirando a casca da polpa, que deve ser passada imediatamente no liquidificador. É importante que a polpa esteja bem quente, para não esfarinhar;

7. Coloque a quantidade desejada da polpa cozida quentíssima no processador;

8. Processe até obter uma pasta bem espessa;

9. Se não for utilizar imediatamente, guarde a polpa em saco plástico. Essa polpa pode ser guardada por 3 a 4 meses no congelador;

10. Se for congelada, tem que liquidificar novamente par usar.

Receita fornecida por *Mariane Rovedo*



# PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

## Ingredientes:

### Farinha preparada

- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de farinha de arroz integral
- 1 xícara de polvilho doce
- 1 xícara de amido de milho
- 1 colher de chá de goma xantana

### Goma de polvilho:

- 1 xícara de água
- 2 colheres de sopa de polvilho doce

Levar ao fogo, mexendo sempre, até formar uma goma transparente.

### Outros ingredientes:

- 2 ovos
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa rasa de fermento biológico

## Modo de fazer:

Divida a farinha preparada em 3 partes. Em uma das partes misture o fermento, em outra misture o açúcar e o sal. Nesta parte misture a goma de polvilho ainda quente (não fervendo), o óleo e os ovos.

Depois acrescente a parte da farinha com o fermento e vá colocando a terceira parte da farinha até dar ponto.

Sove a massa até incorporar toda a farinha. Para modelar, unte a mão com óleo.

Deixe dobrar de volume, passe gema e asse em forno pré aquecido a 180 graus.

Obs: Receita inspirada no Pão de Leite da Rita Bello.



# ROCAMBOLE NAPOLITANO

## Ingredientes:

- 1 xícara de amido de milho
- 1 e 1/2 xícaras de polvilho doce
- 1 colher de sopa rasa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de leite em pó (pode ser desnatado)
- 1 colher de sobremesa de fermento biológico instantâneo
- 1 ovo
- 4 colheres de óleo de milho ou canola
- Leite até dar ponto

## Modo de fazer:

Misture os ingredientes secos, acrescente o ovo e o óleo. Vá pingando o leite até soltar da mão. Não é para sovar a massa. Abra entre dois plásticos, com espessura de cerca de 5 milímetros, em formato retangular. Coloque uma camada de queijo e outra de presunto. Enrole como rocambole. Corte em pedaços de 4 cm e coloque em forma untada, com a parte cortada para cima. Polvilhe orégano e regue com azeite. Cubra com plástico e aguarde 10 min. Asse em forno pré-aquecido, a 180°, até dourar.

Receita adaptada do blog [recetascomamorparaceliacos.bolgsport.com/](http://recetascomamorparaceliacos.bolgsport.com/)

## TORTA DE CAMARÃO

### Massa :

1 e 1/2 k de aipim (mandioca)  
200 ml de leite de coco

Cozinhe o aipim com sal. Escorra e amasse. Leve ao fogo novamente e acrescente o leite de coco, mexendo até formar um purê.

### Recheio:

1 e 1/2 k de camarão  
1 vidro de palmito picado  
200 g de queijo mussarela

Refogue o camarão a gosto. Engrosse o molho com amido de milho ou farinha de arroz para formar um creme. Acrescente o palmito picado.

### Cobertura:

1 litro de leite  
4 colheres de sopa de amido de milho ou farinha de arroz (cheias)  
50 g de queijo ralado  
sal  
noz moscada

Levar tudo ao fogo, mexendo sempre até ferver. Não pode ficar muito líquido.

### Montagem:

Em uma forma refratária, espalhe o pirê, depois o camarão, queijo mussarela e o creme. Finalize com queijo ralado e leve ao forno até dourar.

Coloque o refratário dentro de uma assadeira para não queimar por baixo.



# TORTA DE FRANGO

## Massa:

200 g de manteiga ou margarina

2 ovos

sal a gosto

farinha preparada

Misture duas xícaras de farinha com a manteiga e o sal, fazendo uma farofa.

Coloque um ovo e uma gema. Misture bem e vá acrescentando farinha até soltar da mão.

Forre uma assadeira com a massa e reserve.

## Recheio:

1 k de peito de frango cozido, desfiado e refogado bem sequinho.

## Cobertura:

1 litro de leite

4 colheres de sopa (bem cheias) de farinha de arroz

4 ovos

1 caixinha de creme de leite

sal a gosto

100 g de queijo ralado

Faça um creme com o leite, a farinha de arroz, sal e cinquenta gramas do queijo ralado. Tem que ficar um creme bem grosso. Espere esfriar. Bata este creme na batedeira com os ovos e o creme de leite.

## Montagem:

Misture ao frango desfiado  $\frac{1}{3}$  do creme da batedeira. Coloque esta mistura sobre a massa e cubra com o restante do creme. Salpique o restante do queijo ralado e leve ao forno a 180 graus até dourar.





# TORTA DE FRUTAS COM LEITE DE CASTANHA DA AMAZÔNIA

## Ingredientes:

Leite de castanha da Amazônia (castanha do Pará):

3/4 de xícara de castanha da Amazônia hidratada por 1 hora e escorrida.

Colocar no liquidificador com um pouco de água. Bater bem e espremer num guardanapo. Completar a água até obter 1/2 litro de leite de castanha.

## Massa:

1 ovo inteiro

1 gema

100 g de margarina (usei Becel). Pode ser margarina culinária ou manteiga

1 pitada de sal

2 colheres de sopa de açúcar

Farinha preparada (farinha de arroz e polvilho doce)

Misture os ingredientes secos com a margarina. Acrescente os ovos e as gemas. Vá colocando o restante da farinha até soltar das mãos (ponto de massa de empada).

Forre com a massa uma forma baixa, de aro removível, com 23 cm de diâmetro. Pincele com a clara, diluída em 2 colheres de sopa de água. Fure com o garfo e levar ao forno preaquecido, a 180°, até dourar levemente.

## Creme:

1/2 litro de leite de castanha da Amazônia

2 gemas sem pele

5 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa (cheias) de amido de milho

2 colheres de chá de essência de baunilha

Obs: Farinha preparada: 1k de farinha de arroz misturada a 1/2k de polvilho doce

(continua)

Misture os 4 primeiros ingredientes e leve ao fogo até ferver. Retire do fogo, misture a essência de baunilha. Coloque um filme plástico sobre o creme (encostado no creme) para não criar película.

Cobertura:

1 caixa de morango ou outra fruta

Geléia de brilho:

1/2 xícara de açúcar

1 xícara de água

1 colher de sobremesa de amido de milho

1 colher de sopa rasa de gelatina em pó sem sabor incolor ou vermelha

Ferva o açúcar com a água por uns 3 minutos (abaixar o fogo quando levantar fervura).

Dilua o amido em umas duas colheres de sopa de água, acrescente na calda e deixe levantar fervura, mexendo sempre. Retirar do fogo. Dilua a gelatina conforme o fabricante e coloque na calda anterior.

Depois de todas as etapas frias, proceder a montagem. Bata o creme com um batedor. Coloque na massa. Distribua os morangos por cima (pode ser outra fruta).

Pincelar as frutas com gel de brilho.

Gelar para servir.



# TORTA DE AMENDOIM

## Ingredientes:

1/2 quilo de amendoim torrado e moído  
3 colheres de sopa de açúcar rasas  
leite para dar ponto  
1 kg de chocolate meio amargo  
2 latas de creme de leite sem soro  
2 colheres de sopa de conhaque  
1 sachê de gelatina incolor sem sabor

## Modo de Fazer:

### Massa:

Misturar o amendoim com o açúcar.  
Acrescentar o leite até o ponto de paçoquinha  
[quando apertado na mão fica unido]. Forre  
com a massa uma forma de aro removível  
[27 cm x 4 cm].

Leve ao forno pré-aquecido a 180° por 5  
minutos e reserve.

## Recheio:

Derreter o chocolate conforme a  
embalagem. Misture o conhaque e o creme  
de leite. Bata na batedeira, acrescentando  
a gelatina dissolvida conforme embalagem.  
Coloque o recheio na massa já fria,  
salpicando com paçoquinha.

Sirva gelada.