

maçã do amor

ingredientes



10 maçãs
450g de açúcar (2 xícaras e ½)
240ml de água (1 xícara)
15ml de vinagre de álcool ou maçã (1 colher de sopa)
15g de corante vermelho em pó (1 colher de sopa)

modo de preparo

Lave e seque bem as maçãs. Espete um palito de picolé ou churrasco em cada maçã no lado do cabinho e reserve. Para a calda, coloque uma panela de fundo grosso o açúcar, a água, o vinagre branco e o corante em pó. Misture bem, leve ao fogo baixo e não mexa mais. Depois de aproximadamente 20 minutos, comece a testar o ponto da calda. Se tiver um termômetro, espere que a temperatura chegue a 145°. Se não tiver termômetro, um teste simples é pegar com uma colher um pouco da calda e jogar em um copo com água. Depois, pegue a calda firme e jogue e algum recipiente. Se fizer um barulho de vidro, está no ponto. Retire a panela do fogo, espere de 1 a 2 minutos e banhe as maçãs. Não demore para banhar as maçãs, pois, a calda endurece rapidamente. Deixe secar em um tapete de silicone ou em uma superfície lisa, untada com manteiga. Quando secar, embale em papel celofane e decore como quiser.



muffin de micro-ondas

ingredientes

1 xícara (chá) de açúcar
1 e ½ xícara de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
2 ovos
½ xícara (chá) de leite
2 colheres (sopa) de margarina em temperatura ambiente
100g de gotas de chocolate ao leite ou chocolate em barra picado
Margarina e farinha de trigo para untar.

modo de preparo

Em uma tigela, peneire o açúcar, a farinha, o fermento e reserve. Quebre os ovos em outra tigela e bata os ovos com um garfo. Adicione o leite e a margarina e misture com uma colher. Despeje sobre os ingredientes secos, mexendo até homogeneizar. Despeje em forminha de papel para muffins, próprias para micro-ondas. Polvilhe com as gotas e leve ao micro-ondas em potência média por 5 minutos. Deixe descansar por 10 minutos e sirva, se desejar, decorado com chantilly e confeitos de chocolate.



pizza na frigideira

ingredientes

2 e ½ xícaras de farinha de trigo
1 colher de manteiga
1 colher pequena de sal
1 copo de leite morno

modo de preparo

Misture tudo em uma travessa com as mãos. Caso não encontre o ponto certo, adicione mais farinha até desgrudar a massa das mãos. Separar 4 bolinhos de massa. Abra-as separadamente na frigideira. Asse somente um lado até o ponto desejado. Vire a massa. Desligue o fogo. Coloque molho de tomate. Cubra com muçarela, rodela de tomate e orégano. Asse agora o outro lado. Tampe para que o queijo derreta.



gelatina com frutas

ingredientes

3 pacotes de gelatina sabor abacaxi
1 envelope de gelatina incolor sem sabor
Frutas a gosto (morango, uvas sem caroço, manga, maçã e outras)

modo de preparo

Retire a casca e pique as frutas escolhidas. Unte uma forma com buraco central com margarina e coloque as frutas picadas em camadas ou intercaladas até mais da metade da forma. Em uma tigela grande, misture os três pacotes de gelatina sabor abacaxi com a gelatina incolor sem sabor. Acrescente 700ml de água fervente e misture. Acrescente 700ml de água gelada e misture novamente. Despeje sobre as frutas que estão na forma e leve à geladeira até a gelatina endurecer. Retire da geladeira, espere alguns minutos antes de desformar e sirva.

