

TARTE DE MAÇÃ FRANCESA

6 maçãs	70 g de açúcar
100 g de açúcar	1 ovo
Canela em pó (opcional)	50 g de <i>Maizena</i>
Água q.b.	1 rolo de massa folhada
30 g de manteiga	
1 pacote de açúcar baunilhado	

1. Descasque as maçãs e retire-lhes o caroço.
Corte duas maçãs aos bocadinhos, junte 100 g de açúcar, a canela a gosto, e água suficiente para envolver tudo.
2. Leve tudo ao lume até ferver e conseguir desfazer grande parte em puré. Reserve e deixe arrefecer.
3. Derreta a manteiga no micro-ondas e adicione os açúcares. Mexa bem.
4. Adicione o ovo, volte a mexer, adicione a *Maizena* e mexa bem.
5. Por fim, verta o puré de maçã e mexa muito bem. Reserve.
6. Forre a tarteira com a massa folhada e deite o preparado anterior na tarteira.
7. Corte as restantes maçãs em fatias e decore a gosto.
8. Leve a cozer no forno pré-aquecido a 200 °C, durante aproximadamente 30 minutos.



Dia da Mãe

SEMIFRIO DE MORANGO

- 1 torta de morango
- 600 g de morangos
- 8 folhas de gelatina
- 5 dl de natas frescas
- 150 g de açúcar
- 1 lata de leite condensado

1. Corte a torta em fatias e disponha-as numa forma de arco amovível. Forre bem o fundo.
2. Arranje e seque os morangos. Corte 200 g em pedaços pequenos, junte o açúcar e leve ao lume, mexendo de vez em quando até ferver. Reduza a puré e deixe arrefecer.
3. Corte os restantes morangos ao meio e coloque à volta do arco, com a parte cortada encostada às laterais.
4. Demolhe as folhas de gelatina.
5. Numa tigela, bata as natas e o açúcar em *chantilly*, de seguida, adicione o leite condensado.
6. Derreta as folhas de gelatina no micro-ondas, verta em fio sobre a receita das natas e leite, mexendo sempre.
7. Verta, então, por cima dos morangos na forma, alise e leve ao frigorífico durante aproximadamente 3 horas.
8. Depois, desenforme e decore com o puré de morangos.





QUINDIM

100 ml de leite de coco

150 g de coco ralado

10 gemas

300 g de açúcar

Manteiga e açúcar q.b.

1. Pré-aqueça o forno a 160 °C.
2. Unte uma forma com manteiga e passe por açúcar.
3. Numa tigela, misture o leite de coco com o coco, sem mexer muito. Adicione as gemas.
4. Leve o açúcar ao lume com cerca de 100 ml de água. Deixe ferver durante 2 minutos.
5. Verta o açúcar sobre a mistura das gemas, mexendo sempre.
6. Deite o preparado na forma e leve a cozer, em banho-maria, durante aproximadamente 50 minutos.
7. Depois de cozido, não deixe arrefecer totalmente. Passe uma faca pelos lados e vire para um prato.