

Comer, Beber e Receber Bem

CASA
e jardim

casa e comida

GOURMET EXPRESS

Receitas para impressionar os amigos, prontas num piscar de olhos

NO CLIMA DA VIRADA

Jeitos espertos de decorar a casa para as festas e o cardápio sugerido por banqueiros

A CADA EDIÇÃO,
RECEITAS
INÉDITAS DO CHEF

**JAMIE
OLIVER**

Sabor de mar

Sinta-se na praia e prepare um menu leve e caçara, regado a peixes e companhia

ISSN 2177126X



00008

9 772177 126005

DEZ 2010/JAN 2011 | Nº 8 | R\$ 12



EDITORA
GLOBO



*Doçura
No prato
com
redoma
(D. Filipa),
a xícara
vira apoio
para o
cupcake.
Ao fundo,
topiaria
feita pela
Via Flor
Flores by
Camila K
e Dany
Feres*

CUPCAKE DE CENOURA

RENDIMENTO 12 CUPCAKES | TEMPO DE PREPARO 50 MIN

Ingredientes

4 ovos;
1 copo de óleo;
300 g de cenoura
picada;
3 xícaras (chá) de
farinha de trigo;
1 colher (sopa) de
fermento em pó;
2 xícaras (chá) de
açúcar.

Modo de fazer

- ① Bata as cenouras, os ovos e o óleo no liquidificador.
- ② Em uma tigela, peneire a farinha, o açúcar e o fermento.
- ③ Misture os ingredientes batidos com os peneirados e coloque a massa em fôrmas para minibolos de papel, acomodadas sobre assadeiras para cupcakes (se não tiver, use forminhas duplas). Leve ao forno preaquecido em temperatura média por cerca de 20 minutos.

Dica das chefs

VOCÊ PODE DECORAR OS CUPCAKES COM PASTA AMERICANA. PARA ESSA QUANTIDADE DE MASSA, CALCULE 2 COLHERES (SOPA) DE PASTA AMERICANA PRONTA, MISTURADAS COM 2 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO E ALGUMAS GOTAS DE CORANTE COMESTÍVEL.

COOKIE DO DUDI

(RECEITA DO PRIMO EDUARDO STECCA ORTEMBLAD)

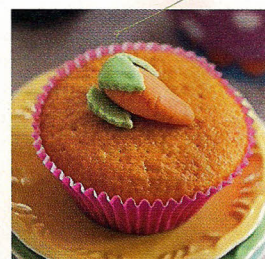
RENDIMENTO 12 COOKIES | TEMPO DE PREPARO 30 MIN

Ingredientes

150 g de farinha
de trigo;
50 g de açúcar;
100 g de
manteiga em
temperatura
ambiente;
1 colher de chá
de essência de
baunilha;
gotas de
chocolate a gosto.

Modo de fazer

- ① Misture a farinha, o açúcar, a manteiga e a essência de baunilha. Em seguida, acrescente as gotas de chocolate.
- ② Sove com a mão até formar uma massa.
- ③ Corte no formato desejado e leve ao forno preaquecido em temperatura média, em uma assadeira untada com manteiga e farinha, por cerca de 15 a 20 minutos.



CHÁ DE BAUNILHA, MAÇÃ E CRAVO

RENDIMENTO 3 XÍCARAS | TEMPO DE PREPARO 25 MIN

Ingredientes

1 colher (sopa)
rasa de açúcar;
1 maçã fuji
cortada em fatias;
5 cravos;
1 colher (chá)
de essência de
baunilha;
500 ml de água.

Modo de fazer

- ① Faça um caramelo com o açúcar e os cravos.
- ② Acrescente a água e a maçã e espere ferver. Retire do fogo, tampe a caneca e deixe em infusão por cerca de 15 minutos.

Ultrafeminino

Na mesa das meninas, muito
rosa e tons pastel: bule e xicara
Rina Ammar, castiçal D. Filipa,
açucareiro Casa da Besica e
toalha Atelier da Mesa

