

SOBREMESAS BOAS E RÁPIDAS

Tartes rápidas de maçã



INGREDIENTES:

Massa folhada (já feita, do supermercado)	1 rolo
Maçã reineta	3
Açúcar	q.b.
Canela	q.b.

PREPARAÇÃO

Parte-se a massa folhada em rectângulos.

Em cima de cada rectângulo, põe-se maçã reineta laminada.

Polvilha-se com canela e açúcar e vai ao forno bem quente. Durante aproximadamente meia hora.

Tarte de maçã (receita tradicional)

INGREDIENTES:

Massa: 100 g de açúcar
200 de manteiga
300 de farinha

Amassa-se tudo e forra-se a forma. Pica-se a massa e vai ao forno e pré-cozer.

Recheio: 2,5 kg de maçã reineta cortada aos pedaços
½ chávena de água
8 colheres de sopa de açúcar



Vai ao lume. Quando a maçã fica mole põe-se sobre a massa. Sobre este puré, 2 camadas de maçã fatiada; por cima da 1ª camada, nozes de manteiga, açúcar e canela; sobre a 2ª, só açúcar para caramelizar.

Forno, cerca de 1 h (ir vendo).

Doce de ovos



INGREDIENTES:

6 ovos
2 colheres de açúcar por cada ovo

PREPARAÇÃO:

Põe-se o açúcar ao lume num tacho, cobre-se com água e deixa-se ganhar um ponto fraco. Tira-se do lume.

À parte, batem-se os ovos inteiros. Mistura-se o açúcar com os ovos e leva-se ao lume para ganhar consistência.

Põe-se num prato, podendo levar por cima canela ou amêndoa torrada e moída.

Bavaroise de ananás ou pessego

INGREDIENTES:

Ananás /pêssego	1 lata grande
Leite condensado	1 lata
Gelatina	1 caixa com 2 pacotes
Natas para bater	1 pacote



PREPARAÇÃO:

Põe-se ½ l de água ao lume; quando ferver, juntam-se os 2 pacotes de gelatina e apaga-se.

Abre-se a lata de ananás/pêssego e deita-se o seu líquido na gelatina.

Numa tigela grande põe-se a gelatina, o ananás/pêssego partido aos bocadinhos (guardar umas rodela para enfeitar, no fim); o leite condensado e as natas e mistura-se tudo bem.

Vai ao frigorífico pelo menos 3 h.

Quando se desenformar, enfeita-se com as rodela de ananás ou pêssego que se guardaram.

Gelado Chipmix

INGREDIENTES:

Natas	2 pacotes
Leite condensado	1 lata
Bolachas "Chipmix"	1 pacote (ou "Oreos" ou "Maltesers")



PREPARAÇÃO:

Batem-se bem as natas. Mistura-se o leite condensado e deita-se metade deste preparado numa tigela.

Desfazem-se as bolachas com as mãos e deitam-se na tigela. Junta-se o resto do preparado e vai ao congelador.

N: Também se pode fazer com uma colher de sobremesa de canela. Neste caso, acompanhar com as tartelettes de maçã.

Mousse rápida de manga



INGREDIENTES:

- 1 lata de leite evaporado gelado
- 1 lata de polpa de manga
- 1 pouco de açúcar

PREPARAÇÃO:

Bate-se o leite evaporado na batedeira durante 5 min (deve estar bem gelado). O volume vai triplicar ou quadruplicar.

Junta-se um bocadinho de açúcar à polpa de manga e mistura-se no leite evaporado com cuidado. Depois vai ao frigorífico.