

MIL FOLHAS... MIL NÚMEROS

Ingredientes:

200 g farinha
150 g margarina
1 Pitada de sal
1 dl água fria
Sumo de 1 limão
Açúcar q.b.
Açúcar em pó q.b.

Preparação:

1. Amoleça a gordura com uma faca e divida-a em quatro partes. Peneire a farinha com o sal para uma tigela grande.
2. Com a ponta dos dedos, amasse a farinha com uma parte da gordura e o sumo de limão e misture até obter uma massa macia.
3. Estenda-a sobre uma superfície polvilhada num retângulo três vezes mais comprido do que largo.
4. Distribua o segundo quarto da gordura, em montinhos separados, sobre 2/3 da massa.
5. Dobre a massa em três, assegurando-se de que a parte que não tem gordura fica no meio.
6. Rode a massa 90º e cole a toda a volta, pressionando ligeiramente com o rolo.
7. Repita os passos do 3 ao 5 mais duas vezes, sempre para o mesmo lado. Envolve em papel manteiga e leve ao frigorífico durante 30 minutos. Estenda a massa até ter cerca de 5mm de espessura e corte-a com as formas matemáticas.
8. Cubra com o açúcar e leve ao forno regulado nos 220ºc e deixe cozer até ficar dourado.
9. Distribua num tabuleiro e polvilhe com o açúcar em pó.

BOM APETITE!







Bárbara Calçada

7ºA









Nº3

Receita do Bolo de Chocolate

Ingredientes:

-  5 ovos
-  4 colheres de sopa de chocolate em pó
-  1 chávena de água
-  2 chávenas e ½ de farinha de trigo com fermento
-  ½ chávena de óleo
-  2 chávenas de açúcar

Confeccção:

-  Misturar o chocolate em pó com a água e levar ao lume, até ferver. Reservar.
-  Bater as claras em castelo. Reservar.
-  Bater muito bem as gemas com o açúcar, juntar o óleo e bater mais um pouco.
-  Acrescentar o chocolate quente e misturar bem.
-  Adicionar a farinha, a pouco e pouco, batendo.
-  Juntar as claras em castelo, envolvendo sem bater.
-  Colocar a massa numa forma bem untada com margarina e polvilhada com farinha.
-  Levar a cozer em forno médio, cerca de 50 minutos (+/-), acompanhando a cozedura.

Joana Xisto 12.ºB

Receita do bolo de Matemática

V4

ingredientes:

5 ovos

1 iogurte

110 gr. de óleo

400 gr. de açúcar

150 gr. de farinha

5 colheres de chocolate em pó

a raspa de um limão

10 gr. de fermento

1 lata de leite condensado

1 pacote de natas

50 gr. de manteiga

Preparação do bolo:

Junta os ovos com o açúcar, o óleo, o iogurte, a raspa de limão e bata bem batido de seguida junta a farinha, o fermento, o chocolate e volta a bater bem batido, unta a ^{luz} forma com manteiga e farinha deite o preparado na forma e leve ao forno a 180° durante 40 minutos.

Preparação do recheio:

Porha os ingredientes todos num tacho leve ao lume sempre a mexer até engrasar no fim do bolo e do recheio feito barra e enfeite a seu gosto.

BOM APETITE

Samuel Ferreira 8ºA