

# Guedes

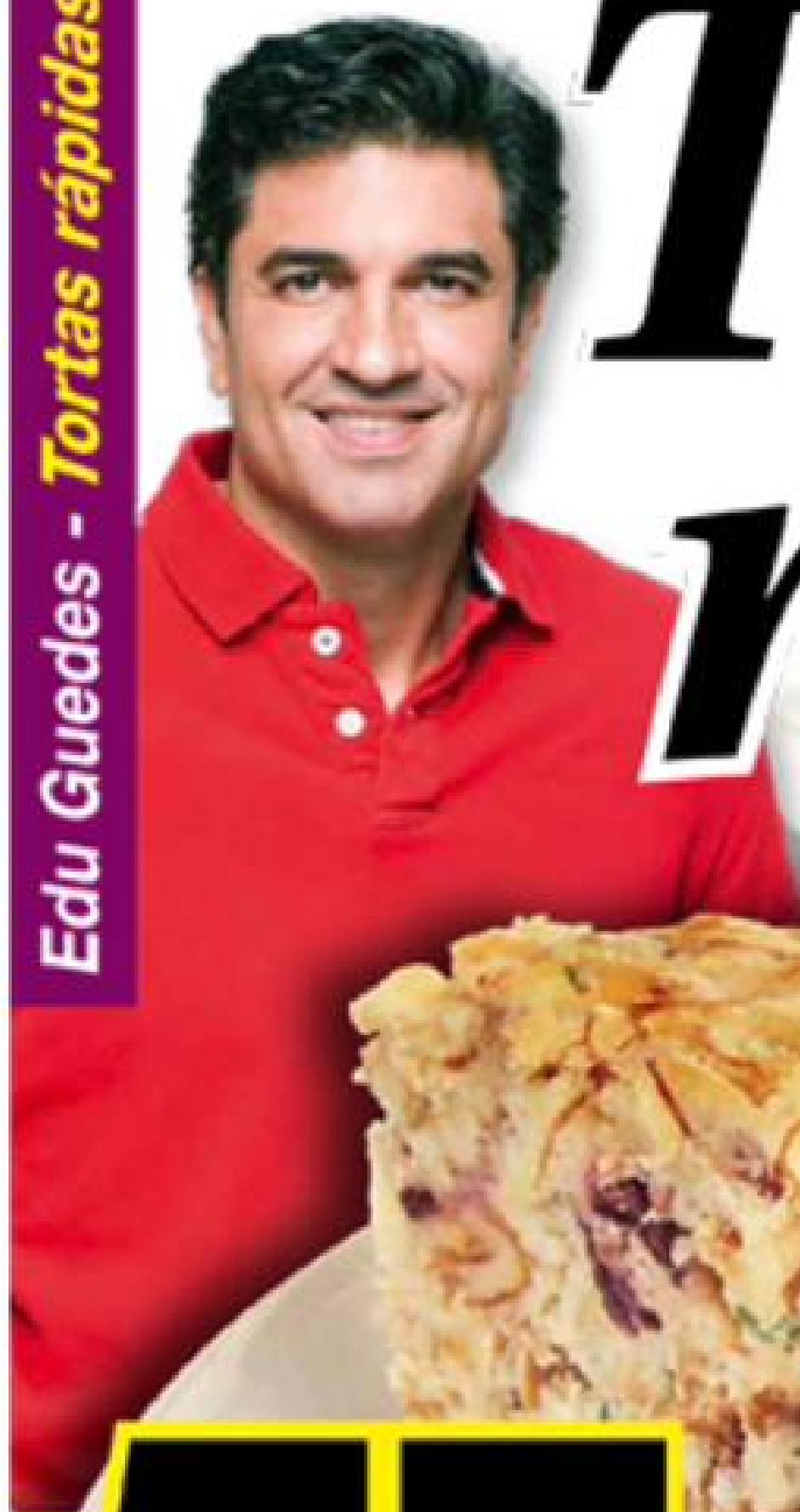
Edu Guedes - Tortas rápidas

# Tortas rápidas

Na cozinha com

**edu**  
guedes

ISSN 2318-3012  
9 772318 301001 42  
Na Cozinha Com Edu  
Guedes - Ano 9, nº 42 - 2016



**TORTA DE CARNE**

**É só misturar os ingredientes e assar!**

# 57

**DELÍCIAS em até 50 MINUTOS!**

**TODAS COM FOTO**



**12 unidades em apenas 25 minutos!**

**Tortinha hot dog Com massa de pastel!**

**Dá água na boca!**



**Torta de chocolate e amendoim**

**Faça no liquidificador!**

R\$ 9,90

## Rolinho de maçã e canela

Tempo: 1h20 (+30min de descanso)  
Rendimento: 15 unidades

### Ingredientes:

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- 2 gemas
- 1 pitada de sal
- Farinha de trigo para enfarinhar
- Margarina para untar
- 1 gema para pincelar
- Açúcar e canela em pó para polvilhar

### Recheio

- 100g de manteiga
- 5 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 3 maçãs raladas com casca

### Calda

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água



### Preparo:

Em uma tigela, dissolva o fermento no leite morno e misture com os ingredientes restantes, sovando a massa até que desgrude das mãos. Se necessário, junte mais farinha. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa com um rolo em uma superfície enfarinhada, formando um retângulo grande. Espalhe os ingredientes do recheio misturados, enrole como rocambole e

corte em fatias de 3cm. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada, pincele com a gema, polvilhe com açúcar e canela misturados e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar levemente. Para a calda, misture os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo por 10 minutos. Retire os rolinhos do forno e pincele com a calda ainda quente. Deixe amornar e sirva.

## Hamburguinho doce

Tempo: 1h (+1h de descanso)  
Rendimento: 25 unidades

### Ingredientes:

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ovos
- 500g de farinha de trigo (aproximadamente)
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- 1 gema para pincelar
- Chocolate granulado para polvilhar

### Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó

### Preparo:

Para o recheio, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo até engrossar. Deixe esfriar. Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e o leite até dissolver. Adicione a manteiga, o sal, os ovos e misture. Junte a farinha, aos poucos, sovando até homogeneizar e desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente



mais farinha. Divida a massa em 25 porções, abra cada uma na mão e divida o recheio frio entre elas, fechando e modelando pãezinhos redondos. Coloque em uma fôrma grande untada e enfarinhada, deixando espaço entre

eles. Cubra e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema, polvilhe com granulado e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 25 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire, deixe amornar e sirva.

# Pão bolinha

Tempo: 1h (+1h de descanso) • Rendimento: 8 porções

## Ingredientes:

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 3 ovos
- 500g de farinha de trigo (aproximadamente)
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

## Recheio

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 cebola picada
- 2 gomos de linguiça calabresa moída
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 1 xícara (chá) de requeijão culinário

## Cobertura

- 150g de manteiga derretida
- Gergelim para polvilhar

## Molho

- 1 xícara (chá) de cream cheese
- 1/2 xícara (chá) de requeijão cremoso



- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de cebolinha picada
- 1 pitada de páprica picante

## Preparo:

Para o recheio, aqueça uma panela com o óleo, em fogo médio, e frite a cebola e a calabresa por 3 minutos. Desligue e misture com o cheiro-verde e o requeijão. Reserve. Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar, o sal e o leite. Adicione a manteiga, os ovos e misture. Junte a farinha, aos poucos, até que desgrude das mãos. Se necessário, junte mais farinha.

Abra pequenas porções da massa na mão, divida o recheio entre elas e feche, modelando bolinhas. Passe as bolinhas pela manteiga derretida e coloque em uma fôrma de buraco no meio de 30cm untada e enfarinhada, até preencher toda a fôrma. Polvilhe com o gergelim, cubra e deixe descansar por 1 hora. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe amornar e desenforme. Misture bem os ingredientes do molho e coloque em um pote de cerâmica pequeno. Coloque o pote no centro do pão e sirva acompanhando o pão.

# Pão de berinjela

Tempo: 1h (+40min de descanso)  
Rendimento: 20 porções

## Ingredientes:

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 2 ovos
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- 1 gema para pincelar

## Recheio

- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 berinjela em cubos pequenos
- 1 xícara (chá) de tomate seco picado
- 1/2 xícara (chá) de azeitona verde picada
- Sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto
- 1 xícara (chá) de queijo prato ralado

## Preparo:

Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, aqueça o azeite e frite a cebola e o alho



por 3 minutos. Junte a berinjela e refogue por 5 minutos ou até amaciar. Misture o tomate, a azeitona, sal, pimenta, salsa, desligue e deixe esfriar. Para a massa, em uma tigela, misture o fermento com o açúcar até dissolver. Junte o leite, a manteiga, os ovos, o sal e misture. Junte a farinha, aos poucos, sovando até que desgrude das mãos. Divida a massa em duas

partes e abra com um rolo, formando retângulos. Divida o recheio entre eles, polvilhe com o queijo e enrole como rocamboles. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada, cubra e deixe descansar por 40 minutos. Pincele com a gema e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar, desenforme e sirva.

## Bolinho de chuva com calda de brigadeiro

### Ingredientes

#### Calda de brigadeiro mole

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de achocolatado

#### Massa

- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de manteiga
- ½ xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo

- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Açúcar e canela para polvilhar

### Modo de preparo

**Calda de brigadeiro:** leve ao fogo o leite condensado com o leite, a manteiga e o achocolatado, misturando até ferver. Abaixar o fogo e cozinhe, mexendo por 6 minutos.

**Massa:** no liquidificador, bata os ovos com a manteiga, o leite e o açúcar. Passe para uma tigela

e junte a farinha peneirada com o fermento, misturando bem. Aqueça óleo suficiente para uma fritura em imersão. Pegue porções da massa com uma colher e coloque sobre o óleo quente. Deixe dourar e vire com um palito de churrasco, deixando dourar por igual. Retire com uma escumadeira e coloque sobre uma travessa forrada com papel-toalha. Misture o açúcar e a canela e polvilhe os bolinhos. Sirva a calda à parte com os bolinhos.



# Goiabinha

Tempo: 1h30 • Rendimento: 50 unidades

## Ingredientes:

- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de gordura vegetal hidrogenada
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de goiabada em cubos
- Margarina para untar a fôrma
- Açúcar cristal para polvilhar

## Preparo:

Em uma tigela, misture a farinha, a manteiga, o açúcar, a gordura e o leite, aos poucos, até formar uma massa macia e homogênea. Se necessário, acrescente mais farinha. Abra a massa com um rolo sobre uma superfície lisa e, com um cortador para biscoitos redondo pequeno, corte em círculos. Coloque um pedaço de goiabada no centro de cada círculo e junte as pontas das massas, apertando delicadamente com os dedos. Coloque em uma fôrma untada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido,



por 15 minutos ou até dourar levemente. Polvilhe com açúcar e sirva em seguida ou

mantenha em pote fechado com tampa até o momento de servir.

# Rocambolé prestígio

Tempo: 50min (+3h de geladeira)  
Rendimento: 10 porções

## Ingredientes:

- 16 colheres (sopa) de leite em pó
- 8 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de margarina amolecida
- 1/2 xícara (chá) de leite condensado (aproximadamente)

## Recheio

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 1 e 1/2 colher (sopa) de amido de milho
- 1/2 xícara (chá) de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

## Cobertura

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Coco ralado para polvilhar

## Preparo:

Para o recheio, em uma panela, leve ao fogo médio o leite, o coco ralado, o amido e o leite condensado, mexendo até engrossar e levantar fervura. Desligue, misture o creme de leite e deixe esfriar. Para a massa, em uma



tigela, misture todos os ingredientes até ficar homogêneo. Se necessário, acrescente mais leite condensado. Abra a massa com um rolo entre duas folhas plásticas até formar um retângulo grande, espalhe o recheio frio e, com o auxílio do plástico, enrole como rocambolé. Cubra com filme plástico, aperte as bordas e

leve à geladeira por 3 horas. Para a cobertura, em uma panela, leve ao fogo baixo todos os ingredientes até dissolver e levantar fervura. Retire e deixe esfriar. Coloque o rocambolé em uma travessa, regue com a cobertura fria, polvilhe com coco ralado e sirva em seguida fatiado.

# Bolo napolitano

Tempo: 1h • Rendimento: 8 porções

## Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de mistura em pó para leite sabor morango
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- Margarina e farinha de trigo para untar

## Calda

- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga

## Preparo:

Bata no liquidificador os ovos, o leite, a manteiga e o açúcar até ficar homogêneo. Acrescente a farinha, o fermento e misture com uma colher. Divida a massa em três partes iguais. Em uma parte da massa, misture o chocolate em pó. Em outra parte, adicione a mistura sabor morango e, à outra, a essência de baunilha. Despeje as massas de maneira



aleatória em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, mesclando as cores. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos ou

até dourar levemente. Retire, deixe amornar e desenforme. Para a calda, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo até dissolver. Espalhe sobre o bolo e sirva.

# Bolo de brigadeiro com morango

Tempo: 1h40 (+2h de geladeira)  
Rendimento: 10 porções

## Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate granulado branco e preto e morangos para decorar

## Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de morangos picados
- 1/2 caixa de creme de leite (100g)

## Cobertura

- 2 latas de leite condensado
- 8 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 caixa de creme de leite (100g)



## Preparo:

Bata no liquidificador o açúcar, os ovos, o óleo e o leite. Transfira para uma tigela, adicione a farinha, o chocolate, o fermento e misture. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio, na horizontal. Para o recheio, leve ao fogo médio o leite condensado, o leite em pó e a margarina, mexendo até

engrossar. Deixe esfriar, junte o morango, o creme de leite e misture. Para a cobertura, leve ao fogo médio o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina, mexendo até engrossar. Junte o creme de leite, misture e reserve. Coloque uma parte da massa sobre um prato, cubra com o recheio e coloque a outra parte da massa por cima. Cubra todo o bolo com a cobertura e decore com granulado e morangos. Leve à geladeira por 2 horas. Sirva.

# Rosca de doce de leite com coco

Tempo: 1h (+1h de descanso)  
Rendimento: 10 porções

## Ingredientes:

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 ovo
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 4 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- 1 lata de leite condensado cozida por 40 minutos na pressão
- 1 gema para pincelar
- 1/2 lata de leite condensado
- Coco ralado em flocos para polvilhar

## Preparo:

Em uma tigela, dissolva o fermento no leite e misture com o açúcar, o ovo e o sal. Junte



o óleo, a essência e misture. Acrescente a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, junte mais farinha. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa em uma superfície enfarinhada com um rolo até formar um retângulo. Espalhe o leite condensado cozido e enrole como rocambole. Una as pontas, formando uma

rosca e fechando bem para não escapar o recheio. Transfira para uma fôrma untada e enfarinhada, cubra e deixe descansar por mais 30 minutos. Pincel com a gema e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar, regue com o leite condensado, polvilhe com coco e sirva em seguida.

# Pãozinho recheado

Tempo: 1h (+1h30 de descanso)  
Rendimento: 15 unidades

## Ingredientes:

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- 2 gemas para pincelar

## Recheio

- 100g de chocolate ao leite em cubos grandes
- 100g de chocolate branco em cubos grandes

## Cobertura

- 170g de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 50g de chocolate branco derretido

## Preparo:

Em uma tigela, dissolva o fermento no leite. Junte o óleo, o ovo, o açúcar, o sal e misture.



Despeje a farinha, aos poucos, mexendo com uma colher até desgrudar da lateral. Transfira para uma superfície enfarinhada e sove por 5 minutos ou até obter uma massa lisa e que desgrude das mãos. Se necessário, junte mais farinha. Cubra e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume. Divida a massa em 15 porções, abra na mão e divida os cubos de chocolate entre elas, recheando metade com o chocolate ao leite e o restante com o chocolate

branco. Feche, modelando bolinhas. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada, cubra e deixe descansar por 30 minutos. Pincel com a gema e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 25 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar e banhe a superfície dos pãozinhos com o chocolate meio amargo misturado com o creme de leite. Decore com o chocolate branco, fazendo fios, deixe secar e sirva em seguida.







