

Sabor do Café – Receitas



A Química Do Cafezinho

A Descoberta Do Café

Os historiadores dizem que o café foi descoberto na Etiópia, em torno de 700 AC, onde a planta crescia naturalmente. Alguns pastores perceberam que suas ovelhas não conseguiam dormir, à noite, após comerem os frutos desta planta. Durante o século XIV alguns pés de café foram plantados na Arábia. Eles chamaram esta planta de Kaweh, e era usado como alimento, na fabricação de vinho e como remédio. Por volta de 1500, o café já estava na Turquia e na Itália e, em 1720, já estava em Paris. Em 1736 o primeiro pé de café foi plantado em Porto Rico e, menos de 20 anos mais tarde, já era o principal produto de exportação do país (como continua sendo até hoje!). A economia brasileira, por um longo período, teve no café o seu principal produto. O país com o maior consumo per capita de café é os EUA, e, lá, as variedades preferidas são as provindas da Colômbia e de Porto Rico.

Composição Química Do Café

A maioria das pessoas que toma café diariamente ignora quais são as substâncias que estão presentes no café e pensa que o café contém apenas ou, principalmente, cafeína. Grande engano! O café possui apenas de 1 a 2,5 % de cafeína e diversas outras substâncias em maior quantidade. E estas outras substâncias podem até ser mais importantes do que a cafeína para o organismo humano.

O grão de café (café verde) possui além de uma grande variedade de minerais como potássio (K), magnésio (Mg), cálcio (Ca), sódio (Na), ferro (Fe), manganês (Mn), rubídio (Rb), zinco (Zn), Cobre (Cu), estrôncio (Sr), cromo (Cr), vanádio (V), bário (Ba), níquel (Ni), cobalto (Co), chumbo (Pb), molibdênio (Mo), titânio (Ti) e cádmio (Cd); aminoácidos como alanina, arginina, asparagina, cisteína, ácido glutâmico, glicina, histidina, isoleucina, lisina, metionina, fenilalanina, prolina, serina, treonina, tirosina, valina; lipídeos como triglicérides e ácidos graxos livres, açúcares como sucrose, glicose, frutose, arabinose, galactose, maltose e polissacarídeos.

Adicionalmente o café também possui uma vitamina do complexo B, a niacina (vitamina B3 ou vitamina PP de "Pelagra Preventing" do inglês) e, em maior quantidade que todos os demais componentes, os ácidos clorogênicos, na proporção de 7 a 10 %, isto é, 3 a 5 vezes mais que a cafeína. Após a torra, os ácidos clorogênicos formam diversos quinídeos que possuem vários efeitos farmacológicos, como aumento da captação de glicose (efeito antidiabético), ação antagonista opióide (efeito anti-alcoolismo) e inibidora da recaptção da adenosina (efeito benéfico na microcirculação).

COQUETÉIS E BEBIDAS ALCOÓLICAS À BASE DE CAFÉ

<p>ALEXANDER COFFEE</p> <p>Ingredientes: 2/5 de café 1/5 de brandy 1/5 de creme de leite 1/5 de cacau</p> <p>Modo de preparo: Bater e servir em copo de coquetel. Pulverizar com canela.</p>	<p>BATIDA DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1/2 xícara de pinga 1 xícara de café forte 1/2 xícara de creme de leite 4 colheres de açúcar</p> <p>Modo de preparo: Coloque todos os ingredientes em uma jarra. Junte o gelo, mexa bem e sirva em um copo de batida.</p>	<p>CHANONIZ</p> <p>Ingredientes: 2/4 de café 1/4 de cachaça 1/4 de curaçau blanc 1 colher de açúcar 1 bola de sorvete de creme</p> <p>Modo de preparo: Bater e servir em copo long drink. Decorar com frutas.</p>
<p>BUTTERFLY</p> <p>Ingredientes: 2/5 de café 1/5 de whisky 1/5 de licor de cacau</p> <p>Modo de preparo: Bater e servir em taça de coquetel. Decorar com cereja e hortelã.</p>	<p>COQUETEL DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1 lata de leite condensado 1 1/2 colheres de café 2 vezes a mesma medida de leite 2 cravos 1/2 xícara de conhaque chantilly raspas de chocolate</p> <p>Modo de preparo: Misture bem todos os ingredientes, menos o conhaque. Deixe ferver por 5 minutos. Junte o conhaque e sirva em seguida decorado com chantilly e raspas de chocolate.</p>	<p>COQUETEL IMPERIAL DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 4 a 6 pedras de gelo 1 colher (sopa) de açúcar bem cheia 2/4 de xícara (chá) de café bem quente 1/4 de xícara (chá) de mandarina tangerina 1/4 de xícara de (chá) de whisky</p> <p>Modo de preparo: Agitar bem firme na coqueteleira, colocar em taças altas. Decorar com chantilly, salpicado com chocolate granulado e com uma cereja.</p>
<p>CREME DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1 colher de manteiga 1 xícara de açúcar 1/2 colher de baunilha 2 colheres de licor de cacau 2 colheres de café bem forte</p> <p>Modo de preparo: Bata a manteiga até ficar como um creme. Junte o resto dos ingredientes. Leve para gelar.</p>	<p>DÉRICA HAND</p> <p>Ingredientes: 2/4 de café 1/4 de vodka 1/4 de licor de chocolate</p> <p>Modo de preparo: Bater e servir em copo long drink. Completar com soda limonada. Decorar com pássaros.</p>	<p>EVER COFFEE</p> <p>Ingredientes: 2/3 de café 1/3 de abricot 1 lance de vinho do porto</p> <p>Modo de preparo: Mexer e servir em copo especial. Decorar com Grãos de café.</p>
<p>DIANA COFFEE</p> <p>Ingredientes: 2/4 de café 1/4 de gin 1/4 de cherry brandy</p> <p>Modo de preparo: Bater e servir em taça de coquetel. Pulverizar com noz-moscada.</p>	<p>LADY WINTER</p> <p>Ingredientes: 2/4 de café 1/4 de conhaque 1/4 de licor de café</p> <p>Modo de preparo: Mexer e servir em taça de coquetel. Decorar com creme de chantilly.</p>	<p>GELADINHO DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1 vidro de leite de coco (200ml) 100ml de café forte 200ml de vodka 1 lata de leite condensado 1 lata de creme de leite com soro</p> <p>Modo de preparo: Bata no liquidificador os quatros primeiros ingredientes. Depois de batido misture o creme de leite e leve para gelar, sirva bem geladinho.</p>

COQUETÉIS E BEBIDAS ALCOÓLICAS À BASE DE CAFÉ

<p>LICOR DE CAFÉ 1</p> <p>Ingredientes: 250g de açúcar 250ml de álcool 95 g.l. 500ml de água 10g de café bem forte</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Deixar em infusão num vidro ou vasilha de louça o café no álcool diluído 8 dias para fixar.</p> <p>Fazer uma calda e misturar, deixar esfriar e depois juntar ao tudo que está filtrado.</p> <p>Deixa-se o licor em repouso por alguns dias.</p>	<p>LICOR DE CAFÉ 2</p> <p>Ingredientes: 1 lata de leite condensado 1 lata de água 1 lata de pinga ou 2 de álcool 3 colheres de café</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Bater todos os ingredientes no liquidificador.</p>	<p>LICOR REAL DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1 copo médio de café 1 copo médio de conhaque 1 copo médio de guaraná 1 lata de leite condensado</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Bater tudo no liquidificador, deixar gelar, servir em taças altas, enfeitadas com chantilly e cerejas.</p>
<p>MARASCHINO</p> <p>Ingredientes: 1/4 de brandy</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Montar em copo flute.</p> <p>Decorar com chantilly ou chocolate granulado.</p>	<p>SCOTTISH COFFEE</p> <p>Ingredientes: 1/4 de whisky 1/4 de anizete 2/4 de café quente 1 colher de açúcar</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Montar e servir em caneca especial.</p> <p>Decorar com creme de chantilly.</p> <p>Pulverizar com whisky.</p>	<p>MOKINHA</p> <p>Ingredientes: 13 xícaras de leite 3 colheres de chocolate em pó 6 colheres de café forte 2 colheres de creme de leite 5 colheres de açúcar 2 colheres de conhaque</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Ferva o leite com o chocolate em pó.</p> <p>Retire do fogo e junte o café, o açúcar e o creme de leite.</p> <p>Mexa bem, acrescentar o conhaque e sirva em xícaras.</p>
<p>CAFÉ MACINATO</p> <p>Ingredientes: 1 litro de álcool/cachaça 1 Kg de açúcar 500 g de café torrado em grãos 1 litro e meio de água</p> <p>Modo de Preparo:</p> <p>Coloque em recipiente de vidro ou plástico o café e o álcool;</p> <p>Deixe em infusão por 8 dias;</p> <p>Em uma panela misture a água com o açúcar e leve ao fogo até formar uma calda média. Esfrie e reserve;</p> <p>Coe a infusão num coador de pano;</p> <p>Misture a infusão com a calda fria; Filtre a mistura, colocando algodão no fundo de um funil; Após filtrado, engarrafar e tampar.</p>	<p>BATIDA DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1 copo de cachaça 2 copos de café bem forte 1 xícara de creme de leite 8 colheres de açúcar Cubos de gelo.</p> <p>Modo de Preparo:</p> <p>Colocar os ingredientes numa jarra e mexer bem.</p> <p>Acrescentar o gelo e servir em copos de batida.</p>	<p>LICOR DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1 lata de leite condensado 1 lata de café bem forte (para 1 lata de água colocar 3 colheres bem cheias de pó de café Carnielli) 1 lata de vodka (se preferir mais forte, acrescentar mais vodka) 1 lata de açúcar 1 colher da baunilha 1 lata de creme de leite</p> <p>Modo de Preparo:</p> <p>Colocar os ingredientes acima no liquidificador, menos o creme de leite.</p> <p>Bater bem e depois acrescentar o creme de leite e dar uma ligeira batida.</p> <p>Servir em coquetéis.</p>

BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS À BASE DE CAFÉ

<p>CHOCOLATE QUENTE</p> <p>Ingredientes: 2 xícaras de café bem forte e sem açúcar 1 litro de leite 4 colheres de chocolate em pó 1 copo de açúcar 4 colheres de conhaque 1 colher de amido de milho (maizena).</p> <p>Modo de Preparo: Levar o açúcar ao fogo e mexer até derreter. Acrescentar o leite e o chocolate dissolvido em um pouco de água e deixar ferver até derreter o açúcar por completo. Colocar o amido de milho dissolvido em água e mexer até engrossar. Acrescentar o café e o conhaque e servir quente.</p>	<p>COQUETEL DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 200 ml de suco de laranja 1 bola de sorvete Calda de chocolate 50 ml de café quente Chantily Grão de café torrado para decorar.</p> <p>Modo de Preparo: Escolha um copo com um gargalo no meio. Encher com o suco até o gargalo, em seguida coloque o soverte, calda de chocolate, café quente, chantily e finalmente os grão de café para decorar.</p>	<p>AMOR-PERFEITO</p> <p>Ingredientes: 2 xícaras (chá) de leite quente 1 tablete pequeno de chocolate meio amargo picado 3 colheres (sopa) de açúcar 1 colher (sopa) bem cheia de café em pó 1 colher (chá) rasa de canela em pó 3 colheres (sopa) de creme de leite</p> <p>Modo de preparo: Ferva o leite, junte o pó de café e deixe a infusão por 5 minutos. Coe, volte ao fogo, adicione o chocolate e o açúcar e mexa até derreter. Retire do fogo, acrescente a canela, o creme de leite, bata no liquidificador até ficar espumante. Sirva quente ou gelado.</p>
<p>CAFÉ COM SORVETE</p> <p>Ingredientes: 1/4 xícara (chá) de café forte 2 colheres (chá) de açúcar 2 1/2 xícaras (chá) de leite 6 colheres (sopa) de sorvete de baunilha ou de chocolate</p> <p>Modo de preparo: Misture o café, o açúcar e o leite e divida o líquido em 2 copos grandes. Coloque 3 colheres (sopa) sorvete em cada copo, misture e sirva com canudinhos.</p>	<p>CHOCOLACOINO</p> <p>Ingredientes: 1 xícara de café bem forte 1/2 xícara de chocolate em pó Creme de chantilly Chocolate granulado</p> <p>Modo de preparo: Misture o chocolate e o café e adoce a gosto. Cubra com chantilly e polvilhe chocolate granulado.</p>	<p>DELÍCIA DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1/2 litro de café forte Leite Açúcar</p> <p>Modo de preparo: Prepare um café forte, deixe esfriar, coloque numa fôrma de cubinhos de gelo e congele. Depois que o café estiver congelado, retire uns 4 a 5 cubos de gelo e coloque no liquidificador. Acrescente o leite e açúcar a gosto, e bata até que os cubos se desfaçam e a mistura fique cremosa. Despeje em copos altos, decore a gosto e sirva imediatamente.</p>
<p>ESPUMANTE DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1 xícara de café quente 1/2 xícara de creme de leite 1/4 de xícara de chocolate meio amargo partido em pedaços 2 1/2 colheres (sopa) de açúcar</p> <p>Modo de preparo: Misture o café e o creme de leite. Aqueça bem. Coloque no liquidificador, junte os pedaços de chocolate e açúcar. Tampe bem e bata em alta velocidade por 20 segundos. Despeje em canecas aquecidas. Rende 2 porções.</p>	<p>FRAPÊ DE SORVETE COM CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 6 colheres (sopa) sorvete de creme 2 xícaras (chá) de leite gelado 2 colheres (sopa) de mel 1 colher (chá) de canela 6 colheres (chá) de café</p> <p>Modo de preparo: Bata todos os ingredientes no liquidificador e sirva a seguir.</p>	<p>PONCHE DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 4 pedacinhos de chocolate meio amargo Açúcar a gosto 4 colheres de creme de leite 4 xícaras de café bem forte Chantilly, canela e cacau em pó Raspas de laranja</p> <p>Modo de preparo: Derreter o chocolate, o açúcar e o creme em fogo brado. Juntar o café e levar ao fogo sem deixar ferver. Colocar em xícaras grandes. Guarnecer com chantilly e sobre ele colocar canela, cacau em pó e raspas de laranja.</p>

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS À BASE DE CAFÉ

<p>REFRESCO DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1 lata de leite condensado 1 colher de café Gelo picadinho</p> <p>Modo de preparo: Colocar no liquidificador o leite condensado com a mesma medida de água e o café. Bater bem, distribuir os gelos em copos altos (long drink) e despejar a mistura de café, sirva a seguir.</p>	<p>SUCO DE LARANJA COM CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 500 ml de suco de laranja 5 a 6 cubos de gelo de café 3 colheres de sopa de creme de leite 3 colheres de sopa de açúcar</p> <p>Modo de preparo: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até desmanchar as pedras de gelo de café. Se pretender, decore com lascas de chocolate e uma fatia de carambola. Coma com uma colher.</p>	<p>CAFÉ AMARILLO</p> <p>Ingredientes: 4 gemas de ovo frescas 4 colheres de sopa de açúcar 80 ml de leite 40 ml de café frio 4 bolas de gelado de baunilha</p> <p>Modo de preparo: Prepare o café e deixe arrefecer. Coloque as quatro gemas de ovo, o açúcar e o leite no misturador e bata até ficar cremoso. Junte o café frio e mexa rapidamente. Coloque uma bola de gelado de baunilha em cada prato de sobremesa e cubra com o creme de gemas de ovo.</p>
---	--	--

RECEITAS DOCES À BASE DE CAFÉ

<p>BALA DE CAFÉ 1</p> <p>Ingredientes: 1 copo de café forte 3 copos de açúcar 1 copo de leite 3 colheres (sopa) de mel 1 gema 1 colher (sopa) de margarina 1 colher de farinha de trigo</p> <p>Modo de preparo: Misture os ingredientes e leve ao fogo até dar o ponto de bala (ponto de fio). Deixe esfriar e corte em quadradinhos e enrole em papel celofane (somente no dia seguinte).</p>	<p>BALA DE CAFÉ 2</p> <p>Ingredientes: 3 copos de açúcar 1 copo de café forte 1 copo de leite 1 colher (sopa) de manteiga 1 gema 4 colheres de mel 1 colher de farinha de trigo</p> <p>Modo de preparo: Mistura-se firme muito bem e leva-se ao fogo, mexendo até tomar ponto de bala. Despeja-se a massa sobre uma pedra de mármore ligeiramente untada de manteiga. Quando esfriar, cortar em quadradinhos e envolver em papel de seda.</p>	<p>MOUSSE DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1 lata de leite condensado a mesma medida de café forte e frio 1 lata de creme de leite</p> <p>Modo de preparo: Bater todos os ingredientes no liquidificador e levar à geladeira por 4 horas. Sirva gelado.</p>
<p>COCADA DE CAFÉ COM GENGIBRE</p> <p>Ingredientes: ½ lata de leite condensado 1 ½ xícara (chá) de açúcar ¾ de xícara (chá) de café preparado forte ½ coco médio ralado, sem casca 1 colher (sopa) de gengibre ralado 1 colher (chá) de manteiga</p> <p>Modo de preparo: Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até que solte do fundo da panela. Transfira a massa para um mármore ou outra superfície lisa, untada, espalhe e deixe esfriar. Corte em quadrados e guarde em local seco.</p>	<p>PUDIM CLÁSSICO DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1 lata de leite condensado 2 vezes a mesma medida de água fervente 3 colheres (sopa) de café, (bem cheias) 1 colher (sopa) de chocolate em pó 1 colher (sopa) de amido de milho 3 ovos</p> <p>Caramelo: 1 xícara (chá) de açúcar 1 xícara (café) de café</p> <p>Modo de preparo: Coe o café com as 2 medidas da lata de água fervente e deixe esfriar. Coloque no liquidificador com os demais ingredientes. Bata bem e despeje em uma forma para pudim caramelizada. Leve ao forno em banho-maria por 1 hora e 30 minutos. Calda: Derreta o açúcar e junte o tudo, deixe ferver um pouco.</p>	<p>ESPUMA DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 3 latas de leite condensado a mesma medida de 1 lata de café 2 medidas de leite 12 ovos açúcar óleo</p> <p>Modo de preparo: Misture muito bem o leite condensado com as gemas, o café forte e o leite. Bata no liquidificador. Prepare uma calda de caramelo para untar a forma. Derreta um pouco de açúcar e junte 1 xícara (chá) de água. Conserve em fogo brando até obter uma calda rala, mexendo de vez em quando, para não queimar o açúcar. Despeje a mistura do café na forma e leve ao forno moderado previamente aquecido, em banho-maria por 1 hora. Vigie para que a água não seque. Desenforme e deixe esfriar. Decore com creme chantilly.</p>

RECEITAS DOCES À BASE DE CAFÉ

<p>BOLO DE CAFÉ COM PASSAS</p> <p>Ingredientes:</p> <p>2 xícaras de café coado bem forte 2 xícaras de farinha de trigo 2 xícaras de açúcar 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 2 ovos 100 g de passas pretas sem caroço 100 g de manteiga 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó 1 colher (chá) bicarbonato de sódio 1 colher (chá) canela em pó 1 colher (chá) essência de baunilha Açúcar de confeiteiro</p> <p>Calda:</p> <p>1 xícara de açúcar 2 xícaras de café forte coado 100g de passas 2 colheres (sopa) chocolate em pó</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Calda: Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo mexendo até ferver, diminuir o fogo, deixar por 10 minutos. Deixar esfriar.</p> <p>Massa: Na batedeira colocar 1 xícara de açúcar, os ovos e a manteiga, bater bem. Colocar a farinha de trigo que foi misturada com os ingredientes secos, alternando com a calda, despejar em forma untada e polvilhada. Assar por 30 minutos ou mais. Fazer um merengue grosso com 2 xícaras de açúcar de confeiteiro, café forte e coado e passar em cima do bolo.</p>	<p>BOLO COM CHANTILLY</p> <p>Ingredientes:</p> <p>Massa: 100g de manteiga 8 ovos 1/2 xícara de açúcar 1/2 xícara de farinha de trigo 1 pitada de sal</p> <p>Recheio e cobertura: 600g de creme de leite fresco 1 colher (sopa) de café 8 colheres (sopa) de açúcar 1/2 xícara de conhaque</p> <p>Recheio e cobertura: 20 confeitos de chocolate em forma de grãos de café 4 colheres (sopa) rasas de raspas de chocolate</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Derreter a manteiga e deixar esfriar. Bater os ovos com o açúcar e sal. A mistura deve ficar esbranquiçada e bem encorpada. Adicionar a farinha de trigo e a manteiga à mistura de ovos. Despejar a massa numa forma redonda (24 cm de diâmetro) e assar por 50 minutos.</p> <p>Recheio e cobertura: Bater o creme de leite até que comece a encorpar. Ir acrescentando o café e o açúcar. Bater até dar ponto de chantilly. Cortar a massa ao meio, colocar o chantilly e deixar um pouco para cobrir o bolo. Enfeitar com os confeitos e raspas de chocolate.</p>	<p>BANANA FRITA COM MOLHO DE CAFÉ E RUM</p> <p>Ingredientes:</p> <p>1 xícara (chá) de farinha de trigo 1 ovo batido 1/2 xícara (chá) de leite 2 colheres (chá) de fermento em pó 1/4 de colher (chá) de sal 1/4 de xícara (chá) de açúcar 2 colheres (chá) de manteiga derretida 5 bananas não muito maduras Óleo para fritar</p> <p>Molho: 1/2 xícara (chá) de café forte 2 colheres (sopa) bem cheias de fécula de batata 3 colheres (sopa) bem cheias de manteiga 2 colheres (chá) de rum</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Misture e peneire a farinha de trigo, o fermento, o sal e o açúcar. À parte, misture o ovo, o leite e a manteiga. Acrescente a mistura de farinha mexendo bem. Corte a banana, passe os pedaços em um pouco de farinha. Frite as bananas em óleo bem quente, mexendo os pedaços para que fiquem iguais e bem dourados. Coloque em cima de um papel absorvente para que percam o excesso de gordura.</p> <p>Molho: Derreta o açúcar em fogo baixo, adicione o café pouco a pouco, mexendo sempre. Misture a fécula de batata com as 3 colheres de café frio, junte a mistura de açúcar e café e continue o cozimento, ate que o molho ferva e fique denso. Retire do fogo, acrescente a manteiga e o rum, misture e entregue.</p>
--	--	---

CHARLOTE DE CAFÉ

Ingredientes:

8 gemas
2 xícaras de leite
1 colher de gelatina em pó sem sabor
2 xícaras de creme de leite fresco
1/2 xícara de creme de chantilly e grãos de café para decorar

Modo de preparo:

Num refratário misture bem as gemas com o açúcar. Aqueça o leite em tempo de fervura e acrescente lentamente as gemas mexendo rapidamente. Leve ao fogo em banho maria e mexa até engrossar e reserve. Num recipiente, misture o café com a gelatina e deixe hidratar durante 1 minuto. Acrescente ao creme reservado e mexa até que a gelatina se dissolva. Misture metade do licor, espere esfriar (sem deixar muito duro) e incorpore o creme de leite levemente batido e reserve. Num recipiente misture o restante do café com a outra metade do licor, umedeça a parte de aras dos biscoitos e forre a lateral das forminhas refratárias individuais forradas com papel manteiga (com a parte arredondada para cima). Encha as forminhas com o creme e reservado e leve a geladeira, 2 horas depois desenforme, retire o papel e decore com chantilly e grãos de café. Conforme a receita o rendimento é de 6 porções.

1 xícara de açúcar
3/4 xícara de café frio
1/2 xícara de licor de café
2 caixas de biscoito champanhe cortadas ao meio

RECEITAS DOCES À BASE DE CAFÉ

<p>BOLO DE ANIVERSÁRIO A CAFÉ</p> <p>Ingredientes: Pão-de-ló: 8 ovos 3 xícaras de açúcar 1 colher de fermento em pó 1 pitada de bicarbonato 3 colheres de chocolate em pó 1 colher de café 4 xícaras de farinha de trigo 1 xícara de água</p> <p>Recheio: 1 lata de leite condensado 2 latas de leite 2 colheres de maizena 1 colher de manteiga</p> <p>Chantilly: 1 litro de creme de leite gelado 1 xícara de açúcar 250g de chocolate meio amargo picados 250g de chocolate ao leite picados</p> <p>Cobertura: 2 claras em neve 1 pitada de creme de tártaro 1 xícara de café 250g de açúcar</p> <p>Modo de preparo: Pão-de-ló: Na batedeira bata os ovos e o açúcar até dobrar de volume. A parte, misture o chocolate e o café com a água, leve ao fogo até ferver. Após os ovos dobrarem de volume acrescente a farinha de trigo, fermento em água com bicarbonato. Alternadamente coloque a água, o chocolate e o café. Mexa delicadamente numa forma untada e leve ao forno pré-aquecido.</p> <p>Recheio: Leve ao fogo todos o ingredientes. Faça um creme e deixe esfriar. Reserve. À parte bata o creme de leite gelado e o açúcar até chegar a chantilly. Pegue 250g de chocolate meio amargo e 250g de chocolate ao leite picados.</p> <p>Montagem: Misture o creme frio e o chantilly. Misture bem, delicadamente acrescente os chocolates picados. Corte o bolo ao meio, molhe o mesmo com um pouco de licor de chocolate. Leve o bolo a geladeira, enquanto prepara a cobertura.</p> <p>Cobertura: Bata as claras em neve com o creme de tártaro. À parte leve ao fogo o café e o açúcar até chegar a ponto de fio grosso. Despeje sobre as claras em neve, batendo sempre até esfriar, cubra o bolo. Em cima do bolo coloque raspas dos chocolates e faça detalhes com chantilly utilizando bico de confeitar, é importante que seja feito de um dia para outro e servido gelado.</p>	<p>BOLO DE CAFÉ COM PASSAS</p> <p>Ingredientes: 2 xícaras de café coado bem forte 2 xícaras de farinha de trigo 2 xícaras de açúcar 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 2 ovos 100 g de passas pretas sem caroço 100 g de manteiga 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó 1 colher (chá) bicarbonato de sódio 1 colher (chá) canela em pó 1 colher (chá) essência de baunilha Açúcar de confeiteiro</p> <p>Calda: 1 xícara de açúcar 2 xícaras de café forte coado 100g de passas 2 colheres (sopa) chocolate em pó</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Calda: Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo mexendo até ferver, diminuir o fogo, deixar por 10 minutos. Deixar esfriar.</p> <p>Massa: Na batedeira colocar 1 xícara de açúcar, os ovos e a manteiga, bater bem. Colocar a farinha de trigo que foi misturada com os ingredientes secos, alternando com a calda, despejar em forma untada e polvilhada. Assar por 30 minutos ou mais. Fazer um merengue grosso com 2 xícaras de açúcar de confeiteiro, café forte e coado e passar em cima do bolo.</p>	<p>BOLO DE CHOCOLATE COM CAFÉ 1</p> <p>Ingredientes:</p> <p>Massa: 1 xícara de margarina derretida 3 xícaras de açúcar 1 xícara de chocolate em pó 2 xícaras de café 4 xícaras de farinha de trigo 1 colher de fermento em pó 4 ovos - separados gemas e claras</p> <p>Cobertura: 2 colheres de margarina 1 lata de leite condensado 1 gema peneirada 5 colheres de café 4 colheres de chocolate em pó</p> <p>Modo de preparo: Massa: Bata as gemas, a margarina e o açúcar até ficar um creme claro. Adicione o chocolate em pó e o café, acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó, bata bem. Por último acrescente as claras em neve misturar delicadamente. Leve ao forno para assar em forma untada por 30 minutos.</p> <p>Cobertura: Em uma panela coloque a margarina, o leite condensado a gema peneirada, o chocolate em pó e o café. Leve ao fogo sem parar de mexer e deixe cozinhar até ficar cremoso, despejar o creme ainda quente em cima do bolo.</p> <p>BOLO DE CHOCOLATE COM CAFÉ 2</p> <p>Ingredientes: 1 xícara de Nescau 1 xícara de açúcar 2 xícaras de farinha de trigo 1 xícara de café quente 1 xícara de óleo 3 ovos 1 colher de pó Royal 4 ovos ralados (separados gemas e claras)</p> <p>Calda: 1/2 xícara de açúcar 1/2 xícara de Nescau 1 colher de margarina 2 colheres de leite</p> <p>Modo de preparo: Massa: Bata as claras em neve e separe, bata as gemas, o açúcar e os demais ingredientes. Por último junte as claras, leve para assar em forno médio por 25 minutos.</p> <p>Calda: Misture todos os ingredientes, leve ao fogo até engrossar, retire do fogo e bata um pouco para ficar mais consistente e espalhe por cima do bolo e decore a gosto.</p>
--	--	---

RECEITAS DOCES À BASE DE CAFÉ

<p>BOLO DE CAFÉ 1</p> <p>Ingredientes: 1 litro de café forte (5 colheres bem cheias de pó de café p 1 litro de água) 1 e ½ xícara de açúcar 2 ovos 2 colheres (sopa) de margarina derretida 1 xícara de mel 1 xícara de frutas cristalizadas picadas 150 g de chocolate amargo ralado 1 colher (chá) de canela em pó 1 colher (chá) de cravo socado 1 colher (chá) de fermento em pó 3 xícaras de farinha de trigo 1 colher (chá) de sal</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Misture o açúcar com a margarina derretida, acrescente os ovos um a um e continue batendo até formar um creme. Junte o mel, a canela, o cravo, o sal e o fermento mexendo. Alternadamente junte o café e a farinha de trigo. Depois as frutas cristalizadas passadas em 1 colher de farinha de trigo e o chocolate ralado. Unte e enfarinhe a fôrma, coloque a massa e leve a assar em forno pré-aquecido.</p>	<p>BOLO DE CAFÉ 2</p> <p>Ingredientes: 4 gemas 2 xícaras de açúcar 8 colheres de margarina 3 xícaras de farinha de trigo 1 colher de fermento em pó 1 xícara de café frio forte sem açúcar 4 claras em neve</p> <p>Cobertura: 1 xícara de açúcar mascavo 3 colheres de café frio e forte</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Na batedeira, bata bem as gemas com o açúcar e a margarina, até ficar cremoso. Desligue a batedeira e junte o trigo e o fermento intercalando o café frio. Misture delicadamente as claras em neve. Coloque numa assadeira e leve ao forno quente até dourar. À parte misture os ingredientes da cobertura e despeje no bolo ainda quente. Deixe esfriar e corte.</p>	<p>BOLO DE CAFÉ 3</p> <p>Ingredientes: 3 ovos 9 colheres (sopa) de açúcar 9 colheres de faria de trigo 2 colheres de manteiga 2 colheres de chocolate em pó 1 colher de pó Royal 1 copo de café forte e sem açúcar</p> <p>Cobertura: 1 ovo inteiro 2 colheres de manteiga 2 colheres de chocolate em pó 7 colheres de açúcar 1 pacote e 50 g de coco ralado</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Massa: Bater o açúcar com a manteiga, as gemas e o restante dos ingredientes. Por ultimo as claras em neve.</p> <p>Cobertura: Misturar firme e bater bem, cobrir o bolo quente e deixar no forno desligado até secar a cobertura.</p>
<p>BOLO DE MEL</p> <p>Ingredientes: Massa: 5 xícaras de farinha de trigo 1 copo de mel 1 copo de óleo 1/2 copo de açúcar 3 ovos 1 copo de café (forte e doce) 1 colher (sopa) fermento em pó 1 colher (chá) bicarbonato 1 colher (chá) de canela em pó</p> <p>Cobertura: 8 colheres de açúcar 1 colher de manteiga 4 colheres leite quente Baunilha</p> <p>Modo de preparo: Massa: Colocar em uma <i>marinex</i> grande os ingredientes secos: farinha de trigo, açúcar, fermento em pó, bicarbonato e a canela. Bater no liquidificador os ingredientes líquidos: ovos, óleo, mel e o café. Posteriormente, misturar muito bem os ingredientes líquidos aos ingredientes secos.</p> <p>Cobertura: Bater bem sem ir ao fogo, colocar no bolo assado ainda quente.</p>	<p>BOLO RUSSO GELADO</p> <p>Ingredientes: 2 colheres de maisena 5 colheres de chocolate 1 xícara de leite 1 xícara de café forte 1 xícara de creme de leite Açúcar a gosto Fatias de bolo de pão-de-ló 1 pitada de sal</p> <p>Modo de preparo: Dissolva a maisena e o chocolate no leite, junte o café, adoce a mistura e leve ao fogo até engrossar. Quando já estiver frio, leve ao refrigerador, após 1 hora ou mais, junte o creme de leite (que já deve estar batido) e o sal. Forre com farinha de bolo os lados de uma forma retangular e despeje por cima o creme e assim vai até que a última camada deverá ser de bolo. Deixe o bolo na geladeira de um dia para outro.</p>	<p>BOLO FOFO DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 7 claras 2 xícaras de açúcar 7 gemas 2 xícaras de farinha de trigo 1 xícara de café frio 1 colher (sopa) fermento em pó 1 colher (chá) baunilha</p> <p>Modo de preparo: Bater na batedeira as claras com 1/2 xícara de açúcar até formar picos firmes. Reservar. Bater na batedeira: 2 xícaras de açúcar, as gemas, a farinha de trigo, o café, o fermento e a baunilha até que fique bem misturado. Acrescentar o suspiro nessa mistura mexendo delicadamente. Despejar na forma untada e assar por 1 hora.</p>

RECEITAS DOCES À BASE DE CAFÉ

BOLO DELICIOSO

Ingredientes:

Massa:

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
4 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos
1 colher (sobremesa) de canela em pó
200g (10 colheres de sopa) de margarina
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de café forte e frio

Cobertura:

6 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de chocolate
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de leite frio
1 colher (sopa) de café forte sem açúcar

Modo de preparo:

Massa:

Separe as claras de ovos das gemas, colocando-as em recipientes separados. Para bater as claras em neve, de modo que elas fiquem bem aeradas, vá adicionando as claras na batedeira já ligada. Bata em velocidade rápida por aproximadamente três minutos ou até que estejam em ponto de neve. Para saber o ponto certo, verifique se sua consistência é macia e firme ao mesmo tempo. Coloque as gemas de ovo na tigela da batedeira e dê uma ligeira batida por alguns segundos. Acrescente um pouco do açúcar e bata ligeiramente. Vá acrescentando o restante do açúcar aos poucos, com a batedeira sempre ligada, até misturá-lo completamente. Acrescente a canela à essa mistura. Em seguida junte a margarina. Bata novamente para misturá-lo ao açúcar, tornando a massa mais lisa. Coloque, então, o chocolate aos poucos, batendo sempre em velocidade média. Deixe batendo até que essa mistura esteja bem homogênea. Mantendo a batedeira ligada em velocidade média, vá despejando um pouco do café, lentamente, para não respingar fora da tigela. Ainda com a batedeira ligada, acrescente um pouco da farinha de trigo, também lentamente. Vá alternando entre estes dois últimos ingredientes: um pouco de café, um pouco de farinha, mais um pouco de café etc, até o término destes ingredientes. Continue batendo, de forma que a massa fique bem misturada e com sabor por igual. Não se esqueça de acrescentar o último ingrediente, o fermento. Não se deve batê-lo na batedeira: use uma colher de pau ou "pão-duro" para misturá-lo. Acrescente as claras em neve à massa, usando uma colher de pau ou o "pão-duro". Faça isso bem devagar e delicadamente, sem achatar as claras. Com movimentos circulares de baixo para cima, vá misturando bem lentamente, incorporando toda a clara em neve à massa. Isso faz com que seu bolo fique muito mais fofo. Não se esqueça de mexer os cantinhos da vasilha. Unte uma fôrma redonda com margarina, nas laterais e no fundo. Polvilhe farinha sobre a margarina, dando bastante atenção também às laterais da fôrma, para facilitar na hora de desenformar o bolo. Despeje a massa igualmente pela fôrma, usando o "pão-duro" para raspar a tigela. Não deixe a massa passar de 3/4 da altura da fôrma, pois este é um bolo que cresce bastante e poderá vazar se a fôrma estiver muito cheia. Leve ao forno médio (180° C) por aproximadamente 50 minutos. Enquanto isso, prepare a cobertura, como segue abaixo.

Cobertura:

Coloque a margarina numa panela, em fogo brando, deixando-a derreter lentamente. Despeje o açúcar quando a margarina estiver começando a derreter. Acrescente agora o chocolate em pó. Se o fogo não estiver muito quente não há necessidade de mexer. Acrescente também o leite. Por último, junte o café. Lembre-se: só uma colher, pois apesar de pouco, o café dá um gosto bastante acentuado à cobertura. Misture bem todos os ingredientes, enquanto a margarina derrete. Note que, conforme você mexe e a mistura esquenta, a margarina fica bem diluída nos outros ingredientes. Mexa até que a calda engrosse. Apague o fogo e deixe a cobertura na panela ainda quente.

Montagem:

Retire o bolo do forno e cubra-o com você vai virá-lo. Deixe esfriar até que você possa pegar na fôrma. Ainda morno, vire e ajeite bem o bolo no centro do prato ou boleira, para que a calda penetre melhor. Desenforme o bolo ainda morno, retirando a fôrma e deixando-o de cabeça para baixo mesmo. A cobertura vai esconder as imperfeições do fundo. Espalhe a cobertura numa camada generosa por toda a superfície do bolo, com auxílio da colher de pau ou de um "pão-duro". Cubra também as laterais completamente. Se quiser, decore com alguns grãos de café

COBERTURA CREMOSA DE CHOCOLATE E CAFÉ

Ingredientes:

200 g de margarina	5 colheres de chocolate em pó	6 colheres de açúcar
1 xícara de café bem forte	2 xícaras de creme de leite	4 gemas

Modo de preparo:

Bata o chocolate, o creme de leite, o café e as gemas e leve ao fogo brando em banho-maria até engrossar. Deixe esfriar, bata a margarina com o açúcar, misture firme e bata bem.

RECEITAS DOCES À BASE DE CAFÉ

<p>GEMADA SOFISTICADA DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 2 gemas temperatura ambiente 4 colheres de açúcar 1/2 xícara de licor de café 1/2 xícara de café 5 cerejas em calda cortadas em lasquinhas 1 folhinha de hortelã</p> <p>Modo de preparo: Bata as gemas com o açúcar, até obter uma pasta espumosa. Coloque o licor e o café e bata outra vez muito bem. Despeje numa cumbuca que possa ir ao forno médio até que gratine levemente. Enfeite com cereja e a folhinha de hortelã.</p> <p>GELADO COM CALDA DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: Calda: 1/2 xícara de creme de leite sem soro 1/4 xícara de leite condensado 1/4 xícara de café forte Gelado: 1 lata de leite condensado 2 medidas de leite 1 colher de amido de milho 1 colher (café) de baunilha 5 gemas peneiradas 5 gemas em neve</p> <p>5 colheres de açúcar</p> <p>Modo de preparo: Coloque em uma panela os cinco primeiros ingredientes e faça um creme ralo e deixe esfriar. Separadamente bata as gemas em neve com 5 colheres de açúcar. Depois que o creme estiver frio jogue vagarosamente sobre as claras em neve mexendo com cuidado. Coloque em forma própria para pudim (grande), somente passada na água e leve ao freezer coberto com papel filme. Retire meia hora antes de servir e coloque a calda ralada por cima.</p>	<p>BOLO DE NOZES AO CAFÉ CANECÃO</p> <p>Ingredientes: 5 ovos 2 xícaras de açúcar 2 xícaras de farinha de trigo 1 xícara de café forte 150 g de margarina 100 g de nozes moídas 1 colher de fermento em pó</p> <p>Recheio: 1 lata de leite condensado 1 lata de creme de leite 1 lata de leite 1/2 xícara de café 2 gemas 2 colheres de maisena 1 lata de abacaxi em calda 1 colher (café) de essência de baunilha</p> <p>Cobertura: 100 g de chocolate meio amargo Metade do recheio</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Massa: Bata as gemas, o açúcar e a margarina até ficar cremosa. Junte a farinha peneirada com o fermento, as nozes e o café e misture bem. Por último junte as claras em neve. Coloque numa forma untada e leve ao forno quente até assar.</p> <p>Recheio: Leve ao fogo todos os ingredientes, menos o abacaxi, mexa até formar um creme. Abra o bolo, recheando com o creme e o abacaxi picadinho.</p> <p>Cobertura: Cubra o bolo com o chocolate derretido em banho-maria, misture com a metade do recheio. Decore a vontade com abacaxi e nozes.</p>	<p>CASSATA CANECÃO</p> <p>Ingredientes: 2 xícaras de café 2 latas de leite condensado 3 latas de leite 2 latas de creme de leite gelado 1 xícara de chocolate em pó 7 gemas 2 colheres de maisena 2 colheres de manteiga ou margarina 200g de chocolate em barra ao leite 1 colher de essência de baunilha Cerejas ao marasquino ou frutas a gosto</p> <p>Modo de preparo: 1ª camada: Colocar numa panela 1 lata de leite condensado, 1 lata e meia de leite, 1 xícara de chocolate em pó, 1 xícara de café forte e amargo, 1 colher de maisena, 1 colher de manteiga e 3 gemas coadas. Levar ao fogo, mexendo sempre até ferver, formando um creme homogêneo. Retirar do fogo, mexe-se até esfriar. Colocar numa <i>marinex</i> e levar ao congelador para esfriar.</p> <p>2ª camada: Levar ao fogo uma panela com 1 lata de leite condensado, 1/2 lata de leite, 1 colher de maisena, 1 colher de manteiga, 4 gemas coadas. Mexer até formar um creme homogêneo. Colocar 1 colher de baunilha. Retirar do fogo, mexendo sempre até esfriar. Colocar no <i>marinex</i> sobre a 1ª camada.</p> <p>3ª camada: Levar ao fogo em banho-maria ou no microondas, 200g de chocolate em barra ao leite, picado, mexendo com uma espátula, até formar uma massa pastosa. Colocar a xícara de café e 2 latas de creme de leite gelado. Misturar bem até o creme ficar uniforme. No <i>marinex</i> onde estão as duas primeiras camadas, já frias, acrescentar a 3ª camada. Enfeitar com cerejas ou marasquino.</p>
--	---	---

COCADA OUERO MAIS COM CAFÉ

Ingredientes:

1 kg de açúcar
1 pacote de coco ralado
1 lata de leite condensado
100 g de margarina
1/2 copo de café forte

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo numa panela e, mexa com uma colher de pau até soltar do fundo da panela. Forre a pia com margarina e coloque o conteúdo da panela sobre a pia. Com uma faca cave cortando a cocada em formato de losango. Espere esfriar para comer.

RECEITAS DOCES À BASE DE CAFÉ

<p>BRIGADEIRO DE CAFÉ 1</p> <p>Ingredientes: 1 lata de leite condensado 1 gema 1 colher de margarina 1 colher de pó de café</p> <p>Modo de preparo: Misturar todos os ingredientes até dar ponto de enrolar.</p> <p>Passar no açúcar e colocar uma pastilha de chocolate em forma de grão em cada brigadeiro.</p>	<p>MOUSSE DE CAFÉ 1</p> <p>Ingredientes: 1 lata de leite condensado a mesma medida de café forte e frio 1 lata de creme de leite</p> <p>Modo de preparo: Bater todos os ingredientes no liquidificador e levar à geladeira por 4 horas. Sirva gelado.</p>	<p>MOUSSE CROCANTE DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes:</p> <p>Pralinés: 3 1/2 colheres (sopa) de açúcar 2 colheres (sopa) de água 1/3 de xícara de amêndoa torrada e sem pele</p> <p>Mousse: 1/4 xícara de café forte 1/2 colher (chá) de gelatina em pó sem sabor 1 1/2 colheres de essência de baunilha 1 xícara de queijo mascarpone (queijo cremoso italiano) 4 colheres (sopa) de açúcar 1/2 de xícara de creme de leite fresco gelado</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Pralinés: Forre uma assadeira com papel alumínio e pincele o papel ligeiramente com óleo. Reserve.</p> <p>Misture o açúcar com água numa frigideira. Mexa bem e leve ao fogo, mexendo até o açúcar dissolver.</p> <p>Quando ferver pare de mexer e deixe no fogo pôr mais 2 minutos ou até caramelizar. Adicione as amêndoas e rapidamente espalhe a mistura sobre a assadeira. Deixe esfriar. Com uma espátula, retire as amêndoas caramelizadas da assadeira e passe-as pelo processador até que fiquem bem moídas. Reserve.</p> <p>Mousse: Coloque o café numa panela pequena e polvilhe a gelatina, até que a gelatina fique bem dissolvida.</p> <p>Transfira a gelatina para uma tigela grande, junte o rum e a baunilha.</p> <p>Misture o mascarpone e o açúcar, mexendo com um batedor de mão.</p> <p>Bata o creme de leite até formar picos moles. Misturar com a gelatina de café até que firme fique bem encorpado.</p> <p>Distribua metade da mousse em 6 formas refratárias com capacidade para 1/2 xícara.</p> <p>Polvilhe um pouco do pralinê sobre cada forma e completa com a outra metade. Sirva gelada.</p>
<p>BRIGADEIRO DE CAFÉ 2</p> <p>Ingredientes: 1 lata de leite condensado 1 colher de chocolate em pó 1 colher de margarina 1 xícara de café bem forte Coco ralado</p> <p>Modo de preparo: Coloque todos os ingredientes numa panela, menos o coco, leve firme ao fogo lento, mexa com colher de pau até aparecer o fundo da janela, quando começar a desgrudar, unte um prato com margarina.</p> <p>Despeje e deixe esfriar, faz as bolinhas colocando nas forminhas, polvilhar com coco e enfeite com semente de café.</p>	<p>MOUSSE DE CAFÉ 2</p> <p>Ingredientes: 1 lata de leite condensado a mesma medida de café coado e frio 2 colheres (sopa) de achocolatado 1 lata de creme de leite gelado sem soro 1 envelope de gelatina sem sabor</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Bata no liquidificador o leite condensado, com a mesma medida de café coado, já frio e sem açúcar, e mais o achocolatado de sua preferência.</p> <p>Em outra vasilha, dissolva o envelope de gelatina sem sabor, com 5 colheres (sopa) de água fria, depois 1/2 xícara de água morna.</p> <p>Unte as duas misturas mexendo delicadamente.</p>	<p>Modo de preparo:</p> <p>Misture o açúcar com água numa frigideira. Mexa bem e leve ao fogo, mexendo até o açúcar dissolver.</p> <p>Quando ferver pare de mexer e deixe no fogo pôr mais 2 minutos ou até caramelizar. Adicione as amêndoas e rapidamente espalhe a mistura sobre a assadeira. Deixe esfriar. Com uma espátula, retire as amêndoas caramelizadas da assadeira e passe-as pelo processador até que fiquem bem moídas. Reserve.</p>
<p>MOUSE ESPECIAL DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 4 folhas de gelatina branca 3 gemas 2 colheres (sopa) de café 1 xícara de leite 1 lata de leite condensado 3 claras em neve Chantily, chocolate granulado e cerejas para decorar</p> <p>Modo de preparo: Prepare a gelatina como as instruções na embalagem. Desmanche as gemas e o café no leite e reserve. Misture bem a gelatina com o leite. Leve ao fogo em banho-maria para dissolver completamente e deixe esfriar. Quando esfriar, junte o leite condensado e as claras em neve. Coloque em taças e decore.</p>	<p>Em seguida adicione 1 lata de creme de leite gelado e sem soro, sempre mexendo com cuidado.</p> <p>Despeje firme numa forma molhada com água gelada e leve à geladeira até endurecer.</p> <p>Desenforme decore com folhas de hortelã e sirva com quadradinhos de chocolate com menta.</p>	<p>Mousse: Coloque o café numa panela pequena e polvilhe a gelatina, até que a gelatina fique bem dissolvida.</p> <p>Transfira a gelatina para uma tigela grande, junte o rum e a baunilha.</p> <p>Misture o mascarpone e o açúcar, mexendo com um batedor de mão.</p> <p>Bata o creme de leite até formar picos moles. Misturar com a gelatina de café até que firme fique bem encorpado.</p> <p>Distribua metade da mousse em 6 formas refratárias com capacidade para 1/2 xícara.</p> <p>Polvilhe um pouco do pralinê sobre cada forma e completa com a outra metade. Sirva gelada.</p>

RECEITAS DOCES À BASE DE CAFÉ

<p>PAVÊ DE NOZES AO CAFÉ 1</p> <p>Ingredientes: 1 1/2 latas de leite condensado 1 1/2 latas de leite 5 gemas 4 colheres (sopa) de chocolate em pó 1/2 litro de leite de vaca 1 xícara de café forte 800 g de biscoito inglês 250 g de nozes moídas 1/2 litro de creme de leite fresco para chantilly</p> <p>Modo de preparo: Bate-se no liquidificador o leite condensado, leite de vaca e as gemas. Leva-se ao fogo mexendo sempre até engrossar. Tira-se do fogo. No liquidificador bate-se o 1/2 litro de leite com o chocolate, mistura-se ao creme e põe-se a xícara de café. Nesse creme molha-se o biscoito e coloca-se num marinex, por cima joga-se um pouco de nozes moídas, e um pouco de chantilly. Volta-se a fazer camada com biscoito, nozes e chantilly. Assim por diante, até que termine com chantilly. Leva-se ao freezer pôr 8 horas. Para servir tira-se do freezer horas antes.</p>	<p>PAVÊ DE NOZES AO CAFÉ 2</p> <p>Ingredientes: 1/2 pacote de bolacha champanhe (picadinha) 1/2 pacote de bolacha champanhe 1 xícara de nozes (trituradas) 2 gemas 1 lata de leite condensado 200 g de manteiga 1/2 xícara de leite 1/4 de café 250 g de creme de leite fresco Cerejas para decorar</p> <p>Modo de preparo: Bata a gema junto com manteiga, leite condensado e as nozes na batedeira, misture a bolacha picada, em um refratário coloque o leite e o café forte. Forre uma forma de bolo inglês com papel alumínio e vá molhando a bolacha no leite e no café forte e fazendo a camada de bolacha, creme, até em cima da forma, acabando com a bolacha. Depois colocar na geladeira pôr 6 horas, e cobrir o pavê com chantilly.</p>	<p>PAVÊ ESPECIAL</p> <p>Ingredientes: 1 lata de leite condensado a mesma medida de leite 2 colheres de maisena 2 gemas 250 g de nozes picadas 1 copo de doce de leite 100 g de uva passas branca sem caroço 2 pacotes de bolacha de maisena 200 g de chocolate em barra branco</p> <p>Para molhar o biscoito: 2 xícaras de café frio 1 xícara de leite 4 colheres de açúcar</p> <p>Modo de preparo: Colocar em fogo baixo 1 lata de leite condensado, a mesma medida de leite, 2 colheres de maisena e 2 gemas. Deixar engrossar, quando estiver frio acrescentar as nozes. Misturar numa vasilha o café, o leite e o açúcar. Molhar as bolachas de maisena e forrar uma travessa. Cobrir com o recheio acima. Misturar o doce de leite com as passas. Molhar os biscoitos e sobrepô-los ao creme. Cobrir com o doce de leite e alternar as camadas. Derreter o chocolate em barra e cobrir o pavê com uma camada.</p>
<p>PAVÊ CELESTIAL CAFÉ</p> <p>Ingredientes: Creme: 1 lata de leite condensado 1 lata de leite 1 lata de creme de leite 3 ovos 2 colheres de manteiga 1 xícara (café) de café 2 pacotes de 200 g de bolacha de maisena</p> <p>Para molhar as bolachas: 1 xícara (café) de café 1/4 xícara (café) de licor de tido</p> <p>Modo de preparo: Bata no liquidificador o leite condensado, leite de vaca, ovos e a maisena. Em uma panela, leve ao fogo, mexendo até engrossar, retire misture o café e o creme de leite. Misture o licor e o café em um prato, vá macerando as bolachas e forrando um marinex retangular médio, pôr cima uma camada de creme, outra de bolacha umedecida, assim até terminar, sendo que a camada de cima seja de creme. Rale por cima bolachas não umedecidas, misturadas com duas colheres de chocolate granulada. Enfeite com algumas cerejas e um ramo de hortelã. Leve a gelar, este pavê fica melhor se for feito de um dia para outro.</p>	<p>PAVÊ DE CAFÉ 1</p> <p>Ingredientes: 2 xícaras de bolachas champanhe 1 xícara de café forte 1 colher de conhaque 2 xícaras de manteiga 3 xícaras de açúcar de confeiteiro 3 gemas 1 colher (chá) de baunilha 1 xícara de castanha de caju moída e torrada</p> <p>Creme: 1 colher de conhaque 3 gemas 3 xícaras de açúcar de confeiteiro 1 colher de baunilha</p> <p>Modo de preparo: Massa: Forre uma forma com papel alumínio ou manteiga. Forre o fundo com bolachas embebidas no café e conhaque. Coloque uma camada de creme e uma de bolacha.</p> <p>Creme: Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremosa. Coloque as gemas uma a uma, junte o café e a baunilha até ficar bem cremoso, uma camada de bolacha uma de creme. Cubra com creme e salpica castanha de caju moída, desenforme no dia seguinte.</p>	<p>PAVÊ DE CAFÉ 2</p> <p>Ingredientes: 2 xícaras (chá) de leite 4 colheres de maisena 10 colheres de achocolatado 5 colheres de açúcar 1 xícara de creme de leite 1/4 xícara de café forte 400g de bolacha champanhe 1 vidro de cerejas em calda</p> <p>Modo de preparo: Coloque o leite numa panela com capacidade para 2 litros adicione a maisena e mexa bem até diluí-la completamente. Junte o açúcar e o café à mistura e leve ao fogo até engrossar, mexendo sempre. Deixe esfriar e leve à geladeira. Passada 1 hora ou mais, junte o creme de leite, pique as cerejas para o recheio e dilua a calda em 1 xícara de leite e use para molhar as bolachas. Monte o pavê numa marinex retangular, começando com 1 camada de bolacha depois uma de cerejas picadas, outra de creme, outra de bolacha, terminando com uma de creme.</p>

RECEITAS DOCES À BASE DE CAFÉ

<p>PASTEL DE AMEIXA</p> <p>Ingredientes: 500g de farinha de trigo 3 colheres de sopa de açúcar 1/2 xícara de (chá) de vinho branco doce 1/2 xícara de chá de óleo 4 colheres de (sopa) de gordura hidrogenada</p> <p>Recheio: 1 xícara (chá) bem cheia de ameixa preta (200g) 2 xícaras rasa de nozes picadas (200g) 1/2 xícara (chá) de miolo de pão (1 pãozinho) 1 maçã ácida descascada e picada 4 colheres (sopa) de chocolate 1 xícara (chá) de mel 1 colher (chá) canela em pó 1/2 xícara (chá) de café bem forte 1 limão ralado só a casca</p> <p>Modo de preparo: Despeje a farinha peneirada e o açúcar numa panela de fundo largo e faça uma cova no centro. Junte todos os ingredientes com a mão, amassando-os bem até formar uma massa compacta. Cubra-a e deixe descansar na geladeira por 1 hora.</p> <p>Recheio: Retire o caroço da ameixa e pique, misture todos os ingredientes do recheio e leve-os ao fogo mexendo sempre até formar uma massa que desprenda da panela. Deixe esfriar antes de usar. Abra uma porção de massa sobre uma superfície polvilhada com farinha, com o auxílio de um rolo. Corte círculos com a boca de um copo ou com cortador redondo. Coloque uma porção de recheio e feche como pastel, aperte bem as bordas com um garfo. Asse em forno médio (180°C). Deixe a massa corada. Depois de assado passe ainda quente no açúcar de confeitiro.</p>	<p>PIZZA DOCE DE COCO COM CALDA DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes:</p> <p>Massa: 400g de farinha de trigo 30g de fermento para pão 1/2 xícara de óleo 1 xícara de água morna 1 colher rasa de sobremesa de açúcar 1 colher bem cheia de chá de sal</p> <p>Calda: 2 xícaras de café forte coado 1 xícaras. de açúcar</p> <p>Recheio: 1 coco fresco médio ralado 1 xícara de açúcar (fazer uma cocada) 200g de mussarela 200g de nozes 200g de uva passas</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Massa: Em uma tigela dissolva o fermento, o açúcar e as três colheres de farinha de trigo e deixe levedar por 10 minutos. Coloque o restante da farinha, o óleo e amasse até dar ponto de massa bem macia, deixe crescer até dobrar a massa. Abra a massa em uma fôrma redonda para pizza.</p> <p>Recheio: Fazer uma cocada, depois de pronta espalhe pôr cima da massa pré-assada com o restante dos ingredientes.</p>	<p>PUDIM CAPUCCINO</p> <p>Ingredientes: 1 lata de leite condensado a mesma medida de leite comum 3 ovos 1 xícara (chá) de chocolate em pó 2 colheres (sopa) de café bem forte 1 fôrma para pudim, vazada no meio Margarina e farinha para untar</p> <p>Calda: 100g de chocolate meio amargo 1 xícara (chá) de café 2 colheres (sopa) de água</p> <p>Modo de preparo: Comece preparando a fôrma do pudim. Unte com margarina por todas as laterais e fundo. Faça o mesmo com a farinha. Reserve a forma enquanto prepara os ingredientes do pudim. Despeje o leite condensado no copo liquidificador. Não jogue fora a lata. Encha a lata de leite condensado vazia com o leite para obter a medida correta da receita. Despeje no liquidificador. Despeje também o chocolate. Acrescente o café. Por último, acrescente os ovos, clara e gema. Sem separar. Bata tudo em velocidade alta até obter uma massa líquida bem homogênea. Despeje delicadamente na fôrma untada, cobrindo no máximo até a metade do recipiente. O pudim dá uma leve crescida e, se estiver muito alto, desmancha na hora de desenformar. Cubra toda a fôrma com papel alumínio, não se esquecendo de vedar bem nas dobras da borda. Não deve passar nenhum ar pelo papel alumínio. Ponha água na assadeira, + ou - 1/3 de altura, e nela coloque a fôrma com o pudim, como para assar em banho-maria. Leve ao forno moderado (150° C) e deixe o pudim cozinhar, sempre tampado, por 1:30h.</p>
---	--	--

PUDIM CLÁSSICO DE CAFÉ

<p>Ingredientes:</p> <p>1 lata de leite condensado 2 vezes a mesma medida de água fervente 3 colheres (sopa) de café, (bem cheias) 1 colher (sopa) de chocolate em pó 1 colher (sopa) de amido de milho 3 ovos</p> <p>Caramelo: 1 xícara (chá) de açúcar 1 xícara (café) de café</p>	<p>Modo de preparo: Coe o café com as 2 medidas da lata de água fervente e deixe esfriar. Coloque no liquidificador com os demais ingredientes. Bata bem e despeje em uma forma para pudim caramelizada. Leve ao forno em banho-maria por 1 hora e 30 minutos.</p> <p>Calda: Derreta o açúcar e junte o tudo, deixe ferver um pouco.</p>
--	--

RECEITAS DOCES À BASE DE CAFÉ

<p>PUDIM DE CAFÉ 1</p> <p>Ingredientes: 1 lata de leite condensado 1 lata de leite 1 xícara de café 4 ovos 1 colher (sopa) de maisena</p> <p>Calda: 6 colheres de açúcar 4 xícaras de água</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Massa: Bata o leite condensado, o leite, o café e os ovos no liquidificador, acrescente a maisena e bata mais um pouco. Coloque na própria forma para pudim o açúcar e a água e leve ao fogo até ficar com cor de caramelo. Espere esfriar e despeje a massa. Leve ao fogo em banho-maria por aproximadamente 1 hora ou até ficar bem firme. Desenforme e sirva frio.</p>	<p>PUDIM DE CAFÉ 2</p> <p>Ingredientes: 1 pacote de gelatina incolor (desidratada em um pouco de água) 1/2 xícara de café coado bem forte 1 xícara de chocolate em pó 1 xícara de açúcar 3 xícaras de leite 2 gemas Claras em neve</p> <p>Calda: 2 xícaras de café forte coado 1 xícara de açúcar 2 colheres (sopa) de chocolate em pó</p> <p>Modo de preparo: Misture tudo muito bem, leve ao fogo até dar o ponto de calda. Reserve no liquidificador, bata as gemas, o café, o chocolate o leite e o açúcar. Leve ao fogo, mexendo até engrossar, retire do fogo e deixe esfriar. Junte a gelatina desidratada nesta mistura, as claras em neve, mexendo até ficar bem incorporado. Unte uma forma de pudim com óleo e passar água gelada. Despeje o pudim e leve para gelar, desenforme no dia seguinte, enfeite com cerejas e frutas cristalizadas, derrame a calda de café por cima.</p>	<p>PUDIM DE CAFÉ COM NOZES</p> <p>Ingredientes: 1/2 xícara de manteiga ou margarina 1/2 xícara de açúcar 1 gema 1/2 xícara de maçã ralada sem casca 1/2 xícara de nozes picadas 1/2 xícara de farinha de trigo 1/2 xícara de maisena 1 colher de fermento em pó 1/2 xícara de café 1 clara batida em neve</p> <p>Modo de preparo: Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme fofo. Acrescente a gema, a maçã e as nozes e mexa bem. Peneire a farinha, a maisena e o fermento e adicione-os alternadamente com café mexendo sempre com as nozes. Adicione a clara em neve à massa mexendo sempre. Despeje em forma de bolo inglês untada, asse em forno moderado (170°C) por 45 a 50 minutos.</p>
--	--	---

ROSCA NATALINA DE CAFÉ

Ingredientes:

<p>Massa: 1/4 xícara de água morna 15 g de fermento biológico 2 colheres de açúcar 1 xícara de leite quente 2 colheres (sopa) de margarina 2 colheres (chá) de sal 6 1/2 xícaras de farinha de trigo 2 ovos 1 xícara de café forte 1 colher (chá) cravo em pó 1 colher (chá) de canela em pó</p>	<p>Recheio: 1/2 xícara (chá) de açúcar 1 colher (sopa) manteiga 1 colher (chá) de cravo em pó 1 colher (sopa) canela em pó 1 xícara (chá) de frutas cristalizadas 1/2 xícara (chá) de uvas passas</p>
---	--

Modo de preparo:

Junte 1 xícara de leite com a margarina e ferva, deixe esfriar e adicione o café bem forte. Dissolva o fermento na água com as 2 colheres de açúcar. Deixe descansar por 15 minutos. Bata os ovos e misture bem com o fermento, o leite, o café, o sal e a farinha trabalhando a massa. Cubra e deixe crescer por 20 minutos. Depois divida a massa em 3 partes e forme 3 rolos de 40,5cm de comprimento por 10cm de largura. Espalhe nas partes, a farofa de açúcar, manteiga, cravo em pó e canela em pó e, por cima as frutas cristalizadas e uvas passas. Feche as partes em forma de rocambole e *transmar ogoos*, pincele com ovo e deixe crescer. Leve ao forno para assar por 40 minutos.

RECEITAS DOCES À BASE DE CAFÉ

<p>ROCAMBOLE DE CAFÉ 1</p> <p>Ingredientes:</p> <p>Massa:</p> <p>5 ovos 5 colheres (sopa) de açúcar 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 3 colheres (sopa) de café forte 4 colheres (sopa) de farinha de trigo Manteiga para untar</p> <p>Recheio:</p> <p>1 lata de leite condensado 1 colher (sopa) de chocolate em pó 3 colheres (sopa) de café forte 1 colher (sopa) de margarina</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Massa:</p> <p>Bata as claras em neve e junte aos poucos as gemas, o açúcar e o café, continue batendo pôr alguns minutos. Retire da batedeira e misture levemente o chocolate em pó e a farinha peneirados juntos. Coloque em assadeira retangular média forrada com papel manteiga untada e asse em forno quente por 20 minutos. Enquanto assa, prepare o recheio.</p> <p>Recheio:</p> <p>Misture os ingredientes numa panela. Mexa bem e leve ao fogo mexendo até que engrosse e solte do da panela. Despeje em um prato e deixe esfriar. Retire o rocambole do forno e desenforme sobre um pano de prato polvilhado com açúcar. Enrole e deixe esfriar. Desenrole a massa, espalhe o recheio e enrole novamente o rocambole. Sirva o rocambole numa travessa decorada com fios de ovos.</p>	<p>ROCAMBOLE DE CAFÉ 2</p> <p>Ingredientes:</p> <p>Massa:</p> <p>4 gemas 1 xícara de açúcar 3 colheres de café forte 4 claras 1 pitada de sal 1 xícara de farinha de trigo 1 colher bem cheia de fermento em pó</p> <p>Recheio e cobertura:</p> <p>1 lata de creme de leite 1 tablete de chocolate meio amargo (200g) 4 colheres de café amargo 1 vidro de cerejas pequeno</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Massa:</p> <p>Bata as gemas com o açúcar até ficarem claras e espumosas. Acrescente o café batido sempre até obter uma mistura cremosa. Adicione a farinha peneirada o fermento e misture com a colher de pau, por último as claras batidas em neve com sal. Fôrma untada e forrada com papel também untado. Asse em forno quente pôr 15 minutos. Desenforme num pano. Corte as beiradas e enrole a massa no pano e deixe pôr uns 10 minutos. Desenrole, espalhe parte do recheio e salpique com cerejas picadinhas e enrole novamente. Cubra com o restante do creme e decore com cerejas cortadas.</p> <p>Recheio e cobertura:</p> <p>Aqueça o creme de leite em banho-maria, junte o chocolate picado e mexa até dissolvê-los completamente e misture o café.</p>	<p>ROCAMBOLE ESPECIAL DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes:</p> <p>Massa:</p> <p>5 ovos separados 1 xícara de açúcar</p> <p>Recheio:</p> <p>2 ovos 6 colheres de açúcar 1/3 xícara de água 1 xícara de manteiga 2 colheres (chá) de café 1 colher (chá) de baunilha Raspas de chocolate</p> <p>Modo de preparo:</p> <p>Massa:</p> <p>Bater na batedeira as claras com 1/2 xícara de açúcar até formar picos firmes. Reservar. Bater na batedeira as gemas com 1/2 xícara de açúcar. Juntar o suspiro às gemas com um batedor de arame espalhar a mistura na assadeira e assar por 15 minutos. Logo que o bolo estiver assado, soltar sobre uma toalha úmida e o enrolar juntamente com a toalha. Deixar esfriar e preparar o recheio.</p> <p>Recheio:</p> <p>Bater na batedeira as claras com 4 colheres de açúcar até formar picos firmes. Reservar. Bater na batedeira 2 colheres de açúcar, as gemas e os outros ingredientes. Juntar essa mistura às claras mexendo delicadamente para montar o rocambole, quando o bolo estiver frio, desenrola-lo e espalhar 2/3 do recheio. Recheiar o bolo novamente sem a toalha. Cobrir o rocambole com o restante do recheio 1/3 e enfeitar com raspas de chocolate.</p>
---	---	---

SONHOS DE CAFÉ

<p>Ingredientes:</p> <p>5 tabletes de fermento biológico 1 colher (chá) de sal 1 colher (chá) de açúcar 1 copo de leite morno 2 colheres (sopa) de farinha de trigo 3 ovos 1/2 kg de batatas cozidas espremidas 3 colheres (sopa) margarina 1/2 xícara de óleo 2 xícaras de açúcar Farinha de trigo até dar consistência</p>	<p>Recheio:</p> <p>1 xícara açúcar 1/2 xícara de água 2 xícaras de leite 3 colheres café forte 2 colheres maizena 3 gemas 1 colher manteiga</p>
---	--

Modo de preparo:

Massa:

Misturar os ingredientes e reservar. Crescer por 1 hora. Acrescentar os demais ingredientes. Sovar muito bem, fazer bolinhas.

Recheio:

Juntar o açúcar com a água e preparar uma calda grossa. Bater o leite, café, maizena e gemas. Misturar as duas composições e levar ao fogo para engrossar, mexendo sempre. Colocar a manteiga e deixar esfriar completamente. Recheiar os sonhos.

RECEITAS DOCES À BASE DE CAFÉ

<p>SORVETE CAPPUCCINO DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1 litro de creme de leite fresco 1 e 1/2 lata de leite condensado 1/2 xícara de café Cerejas para decorar e raspas de chocolate</p> <p>Modo de preparo: Bater o creme de leite em quase ponto de chantilly. Misturar os outros ingrediente e levar para gelar em forma forrada com papel alumínio. Para dar cremosidade ao sorvete bater na batedeira duas vezes o creme colocando no freezer entre uma batida e outra. Colocar em taças individuais e decorar com raspas de chocolate e cerejas.</p>	<p>SORVETE DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1/2 xícara de café muito forte 1/2 xícara de açúcar 1 pitada de sal 2 claras 1/2 xícara de creme de leite batido 1 colherinha de essência de baunilha</p> <p>Modo de preparo: Misture o café com o açúcar e leve-os ao fogo numa panelinha. Cozinhe até formar uma calda grossa. Bata as claras com a pitada de sal, em ponto de neve. Ponha a calda com café, devagar, sobre as claras, sem parar de bater, e depois bata até esfriar; leve à geladeira por 1 hora. Bata o creme de leite com essência de baunilha até ficar bem espesso. Junte ao café com as claras e o açúcar, misture e coloque no congelador ou freezer. Gele até ficar bem firme.</p>	<p>SORVETE DE CAFÉ COM LEITE</p> <p>Ingredientes: 1 xícara de café forte 1/2 litro de leite 1 xícara de açúcar 4 ovos</p> <p>Modo de preparo: Misture o café, o leite e o açúcar e leve a ferver. Coloque as gemas levemente batidas numa tigela e despeje por cima o café com leite e açúcar. Deixe ferver sem parar de mexer com uma colher de pau, torne a levar em fogo brando e cozinhe um pouco, para que o creme engrosse, deixe esfriar e leve ao congelador. Depois de uma hora bata as claras em neve junte-as ao sorvete, batendo tudo junto, torne a levar ao congelador. Sirva depois de bem firme.</p>
<p>SUSPIROS DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 4 claras 10 colheres (sopa) de açúcar 5 colheres (sopa) de café</p> <p>Modo de preparo: Bata as claras com o açúcar e o café em banho-maria até obter um suspiro firme. Retire do banhomaria e bata até que esfrie. Coloque num saco de confeitar e faça suspiros sobre papel de lanche numa assadeira. Leve em forno baixo pré-aquecido por uns 20 minutos. Deixe secar com a porta do forno entreaberta por uns 15 minutos. Rende cerca de 130 suspiros.</p>	<p>TORTA DE BANANA COM CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 10 colheres (sopa) de açúcar 10 colheres (sopa) de farinha de trigo 2 colheres (sopa) de margarina 2 colheres (sopa) de gordura vegetal 2 colheres (sopa) queijo ralado 2 ovos inteiros 1 xícara (chá) de café forte 1 colher (sopa) de fermento em pó 1 dúzia de bananas nanicas Canela em pó Fazer uma calda de caramelo</p> <p>Modo de preparo: Colocar em uma assadeira a calda de caramelo, as bananas cortadas de comprido e polvilhar canela por cima. Misturar todos os ingredientes com uma colher e jogar por cima das bananas. Assar em forma caramelada em forno médio.</p>	<p>TORTA DE CAFÉ 1</p> <p>Ingredientes: 1 xícara (chá) de manteiga 4 gemas 4 claras em neve 1/2 xícara de açúcar 1/2 xícara de Nescau 3 xícaras de trigo 1/2 xícara (chá) de café forte 1 colher de fermento em pó 1 colher (chá) de baunilha</p> <p>Creme: 1 tablete de manteiga sem sal 1 ovo ralado 2 xícaras de glaçúcar 1/2 xícara de café 1/2 xícara de Nescau</p> <p>Modo de preparo: Bata a manteiga com o açúcar e as gemas até ficar cremoso. Junte o trigo e o nescau, o leite e o café, misture bem. Acrescente o fermento em pó e por último as claras em neve misturar lentamente, coloque em assadeira redonda em forno quente por 30 minutos pré-aquecido.</p> <p>Creme: Bata todos os ingredientes na batedeira até que formem um creme homogêneo. Corte a torta ao meio, passe o creme, cubra com a outra parte, passe sobre ela o creme e salpique chocolate granulado. Enfeite com cerejas ao marasquino.</p>

RECEITAS DOCES À BASE DE CAFÉ

<p>TORTA DE CAFÉ 2</p> <p>Ingredientes: 8 ovos 8 colheres de açúcar 2 colheres de chocolate em pó 3 colheres (café) de pó de café peneirado 200g de nozes moídas sem casca 1 pitada de sal</p> <p>Recheio e cobertura: 2 gemas 4 colheres de açúcar 1 colher de farinha de trigo 4 colheres de chocolate em pó 1 xícara de café coado bem forte</p> <p>Modo de preparo: Bata como para gemada as gemas com o açúcar. Junte o chocolate, o pó de café, as nozes moídas e pôr fim as claras em neve as quais se juntou a pitada de sal. Asse em forma alta bem untada com margarina e enfarinhada. Forno quente pôr 20 a 25 minutos estando assada e fria parta ao meio, recheie e cubra.</p> <p>Recheio e cobertura: Misture tudo e leve ao fogo para engrossar, deixe esfriar. Bata a parte 200g de margarina batendo sempre até ficar bem homogêneo. Recheie e cubra toda a torta decorando com 200g de chocolate para cobertura raspado em lascas grandes.</p>	<p>TORTA GELADA DE CAFÉ COM CHOCOLATE 1</p> <p>Ingredientes: 1 xícara de açúcar 1 xícara de creme de leite fresco 1/3 xícara de conhaque 1/4 de xícara de água 1 xícara de (café) de café forte 6 colheres de chocolate em pó 10 gemas</p> <p>Modo de preparo: Coloque em uma panela (pequena) o açúcar e a água, leve ao fogo e deixe ferver por 5 minutos sem mexer até que fique uma calda. Bata as gemas na batedeira em velocidade alta até ficar um creme. Acrescente aos poucos a calda batendo até ficar uma mistura grossa e deixe esfriar, depois acrescente o conhaque aos poucos mexendo com cuidado. Bata o creme de leite até que fique cremoso, mas não firme, junte o chocolate e o café forte e metade do creme de gemas, mexa cuidadosamente e junte o restante. Despeje em uma forma desmontável (tamanho médio) forrada com papel manteiga e cubra com papel alumínio deixe congelar pôr 24 horas e depois retire.</p>	<p>TORTA GELADA DE CAFÉ COM CHOCOLATE 2</p> <p>Ingredientes: 80g de chocolate meio amargo 2 colheres de manteiga 2 colheres de leite quente 6 colheres de açúcar 1/2 xícara de coco ralado</p> <p>Recheio: 1/2 litro de sorvete de creme 1 xícara de café Nozes, castanhas de caju ou amêndoas, para enfeitar</p> <p>Modo de preparo: Derreta a manteiga com o chocolate numa panelinha, em banho-maria, misture-os. Misture o leite com o açúcar e junte-os à mistura de chocolate e manteiga derretidos, misture bem, acrescente o coco ralado. Espalhe essa mistura nos fundos e dos lados de uma forma de torta, forrando-a bem, leve à geladeira espere 2 horas pelo menos. Misture o sorvete de creme com o café, recheie a torta e enfeite com as nozes, castanha de caju, amêndoas ou como preferir, leve ao congelador até ficar muito firme. Sirva e prove esta delícia.</p>
---	---	--

SORVETE DE CAFÉ

Ingredientes:

1 xícara (chá) de leite em pó desnatado (240ml)
1 colher (sopa) de pó de café
2 gemas
1/2 xícara (chá) de adoçante em pó próprio p/ ir ao fogo
1 embalagem de creme de leite *light* bem gelado (200g)
1 colher (sobrem.) de essência de baunilha
Folhas de hortelã para guarnecer

Modo de preparo:

Em uma panela ferva o leite e o pó de café. Coe em um coador de papel. Na batedeira, bata as gemas e o adoçante até obter um creme claro. Junte ao leite coado e cozinhe a mistura em fogo baixo, em banho-maria, mexendo sempre até obter um creme ralo. Retire do fogo e deixe esfriar. Acrescente o creme de leite gelado e a baunilha. Misture bem. Coloque em uma vasilha e leve ao congelador por 1 hora. Retire do congelador, coloque na batedeira e bata até obter uma consistência cremosa. Leve novamente ao congelador e deixe por mais uma hora. Bata mais uma vez e leve novamente ao congelador até a hora de servir (pelo menos mais 1 hora). Com a colher de sorvete coloque duas bolas em cada taça e guarneça com folhas de hortelã.

Tempo de preparo: 45 minutos

Rende: 4 porções

Calorias por porção: 124kcal

RECEITAS DOCES LIGHT À BASE DE CAFÉ

<p>FLAN DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1 embalagem de pudim de baunilha <i>diet</i> 4 colheres de sopa de creme de leite <i>light</i> 1 embalagem de pudim de chocolate <i>diet</i> 2 colheres de sopa de leite desnatado em pó 2 colheres de sopa de café preparado forte</p> <p>Modo de preparo: Prepare o pudim de acordo com as instruções da embalagem (use leite desnatado). Acrescente duas colheres (sopa) de creme de leite, misture bem e coloque em taças. Leve à geladeira até endurecer. Prepare o pudim de chocolate e enquanto estiver quente adicione o leite. Despeje essa mistura sobre o creme de baunilha nas taças. Leve novamente à geladeira até endurecer e enfeite com casca de limão.</p>	<p>OVOS NEVADOS</p> <p>Ingredientes: 2 copos de leite desnatados (480ml) 6 claras 4 gemas 1/2 xícara (chá) de adoçante em pó 1 colher de sopa de maisena 1 xícara (chá) de café bem forte</p> <p>Modo de preparo: Ferva o leite enquanto bate as claras em neve em ponto firme. Com a ajuda de duas colheres de sopa, molde a clara em pequenas bolhinhas e coloque-as sobre o leite fervendo. Vire até cozer dos dois lados. Retire-a do fogo e reserve. Coe o leite que sobrou. Bata as gemas com o adoçante, maisena e o café. Adicione o leite coado e leve ao fogo para engrossar. Coloque esse creme em taças fundas e sobre cada uma das duas porções de clara cozida. Enfeite com grãos de café. Sirva gelado.</p>
<p>FLAN DE CAFÉ E BAUNILHA</p> <p>Ingredientes: 1 pacote de pudim dietético de baunilha 1 pacote de pudim dietético de chocolate 3 copos de leite desnatado 1 copo de café preparado forte 4 colheres (sopa) de creme de leite <i>light</i> 2 colheres (sopa) de leite em pó desnatado 1 colher (sopa) de margarina <i>light</i> Cascas de limão cortadas em tiras</p> <p>Modo de preparo: Faça o pudim de baunilha conforme as instruções da embalagem (usando 2 copos de leite). Misture 2 colheres (sopa) de creme de leite. Despeje o creme em uma fôrma de pudim de 18 cm de diâmetro, untada com a margarina <i>light</i>. Leve à geladeira por cerca de 1 hora ou até endurecer. Prepare o pudim de chocolate de acordo com as instruções, mas usando um copo de leite desnatado e o café. Junte o leite em pó no pudim de chocolate ainda quente. Misture bem, deixe esfriar um pouco e coloque duas colheres (sopa) de creme de leite. Retire a fôrma com o primeiro pudim da geladeira e coloque o pudim de chocolate por cima para completar. Leve novamente à geladeira até endurecer (cerca de 2 horas). Retire da geladeira, desenforme e seiva com cascas de limão.</p> <p>Tempo de preparo: 1 hora (+ 3 horas de geladeira)</p> <p>Rende: 6 porções</p> <p>Calorias por porção: 95kcal</p>	<p>ILHAS FLUTANTES AO CREME DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 2 xícaras (chá) de leite desnatado 1 fava de baunilha raspada 6 claras 1 colher (café) de bicarbonato de sódio 4 gemas 1/2 xícara (chá) de adoçante em pó próprio p/ ir ao fogo 1 colher (sopa) de maisena 1 xícara (chá) de café bem forte Grãos de café</p> <p>Modo de preparo: Em uma panela grande, ferva o leite e a fava de baunilha. Na batedeira, bata as claras até espumar. Junte o bicarbonato e bata até obter picos bem duros. Com 2 colheres de sopa molhadas em água molde as claras sobre o leite fervendo. Vire até cozinhar dos dois lados. Quando terminar, reserve-as em um prato e coe o leite que sobrou, reservando-o. Na batedeira, bata as gemas com o adoçante até obter um creme claro. Acrescente a maisena e o café. Retire da batedeira e junte o leite reservado. Leve ao fogo em uma panela antiaderente e mexa bem até engrossar um pouco. Se for necessário, coe o creme. Em taças fundas coloque o creme e 2 porções das claras. Decore com grãos de café.</p> <p>Tempo de preparo: 45 minutos</p> <p>Rende: 8 porções</p> <p>Calorias por porção: 58kcal</p>

RECEITAS DOCES LIGHT À BASE DE CAFÉ

BOMBINHAS DE CAFÉ

Ingredientes:

Para as bolinhas: 1 xícara (chá) de água 1/2 colher (café) de sal 1 colher (sopa) de adoçante em pó próprio p/ ir ao fogo 1 colher (sopa) de margarina <i>light</i> 1 xícara (chá) de farinha de trigo 1 ovo 1 gema	Para o recheio: 1 xícara (chá) de café preparado forte 1 xícara (chá) de leite desnatado 2 gemas 4 colheres (sopa) de adoçante em pó próprio p/ ir ao fogo 3 colheres (sopa) de maisena 1 colher (chá) de licor de café 1 colher (sobrem.) de margarina <i>light</i>	Para a cobertura: 5 colheres (sopa) de leite em pó desnatado 1 colher (chá) de café solúvel 1 colher (sopa) de café preparado forte 1 colher (sopa) de leite desnatado
---	--	---

Modo de preparo:

Preparo das bolinhas:

Em uma panela antiaderente, coloque a água e o sal, o adoçante e a margarina. Quando levantar fervura, junte de uma vez a farinha peneirada. Mexa com uma colher de pau. A massa estará cozida quando desgrudar da panela. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco, junte o ovo e depois a gema. Bata bem a cada adição. Volte mais dois minutos ao fogo que a massa seque. Retire do fogo e coloque em saco de confeiteiro com o bico liso. Molde as bombinhas em uma assadeira untada. Leve ao forno quente por 15 minutos ou até que as bombinhas estejam douradas. Reserve.

Preparo do recheio:

No liquidificador coloque todos os ingredientes menos a margarina. Bata bem. Despeje em uma panela antiaderente e mexa com uma colher de pau até engrossar. Junte a margarina e misture bem. Deixe o creme esfriar. Com o saco de confeiteiro recheie as bombinhas fazendo um furo em baixo.

Preparo da cobertura:

Misture todos os ingredientes até obter uma pasta grossa. Com a ajuda de um pincel, espalhe essa cobertura por todas as bombinhas já recheadas.

Tempo de preparo: 1 hora e meia

Rende: 15 unidades

Calorias por unidade: 75kcal

DOCINHOS DE CAFÉ

Ingredientes:

1 xícara (chá) de leite desnatado em pó
1 colher de sopa de pudim de chocolate *diet*
2 colheres de sopa de café preparado forte
1/2 xícara (chá) de adoçante em pó
1 colher (sobremesa) de margarina *light*
4 colheres de sopa de leite de coco *light*
1 clara

Cobertura:

2 colheres de sopa de coco ralado desengordurado
2 colheres de sopa de leite em pó
Grãos de café para enfeitar

Modo de preparo:

Coloque em uma vasilha todos os ingredientes secos, depois adicione a margarina e misture bem até obter uma farofa. Despeje o leite de coco e o café aos poucos até obter uma massa consistente, que desgrude das mãos. Deixe descansar por 15 minutos. Umedeça as mãos com a clara, enrole as bolinhas e passe pela mistura de coco e leite em pó. Coloque em forminhas de papel e enfeite cada docinho com um grão de café.

RECEITAS DOCES LIGHT À BASE DE CAFÉ

ROCAMBOLE DE CAFÉ E CHOCOLATE

Ingredientes:

Para o rocambole:

- 4 claras
- 3 gemas
- 4 colheres (sopa) de adoçante em pó próprio p/ ir ao fogo
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de café preparado forte
- 1 colher (sobremesa) de cacau em pó

Para o recheio:

- 1 xícara (chá) de leite desnatado
- 1 xícara (chá) de café preparado forte
- 4 colheres (sopa) de adoçante em pó próprio p/ ir ao fogo
- 1 colher de (sobremesa) de cacau em pó
- 1 colher (chá) de baunilha
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 1 gema
- 1 colher (chá) de licor de cacau
- 1 colher (sobremesa) de grãos de café picados
- 1 colher (sobremesa) de amêndoas torradas e picadas

Para guarnecer:

- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 colher (sopa) de adoçante (do tipo que adoça na mesma proporção que o açúcar)
- 1 colher (sopa) de café solúvel

Para untar:

- 1 colher (sopa) de margarina light
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo

Modo de preparo:

Rocambole:

Bata as claras em neve, adicione as gemas e o adoçante. Retire da batedeira e coloque a farinha misturada com a maisena e o fermento peneirados. Misture delicadamente. Por último, acrescente o café misturado com o cacau em pó. Coloque a massa em uma fôrma retangular baixa untada. Leve para assar em forno médio por 20 minutos. Retire e deixe esfriar por 5 minutos. Em seguida desenforme sobre um pano úmido. Enrole o rocambole e reserve.

Recheio:

No liquidificador coloque o leite desnatado, o café, o adoçante, o cacau em pó, a baunilha, a maisena, a gema e o licor de cacau. Bata bem até obter um creme homogêneo. Coloque em uma panela antiaderente e leve ao fogo baixo. Mexa com uma colher de pau até engrossar. Deixe esfriar.

Montagem:

Abra o rocambole, recheie e salpique com os grãos de café e as amêndoas. Enrole novamente. Corte as pontas na diagonal. Misture o leite em pó, o adoçante e o café solúvel. Usando uma peneira, polvilhe o rocambole com a mistura.

Tempo de Preparo: 1 hora e 10 minutos

Rende: 10 porções

Calorias por porção: 70kcal

RECEITAS SALGADAS À BASE DE CAFÉ

<p>DEFUMADO NATALINO</p> <p>Ingredientes: 500g de lombinho defumado 200g de queijo mozarela 1 colher de sopa de manteiga ou margarina 2 dentes de alho amassados 3 colheres de sopa de molho de soja 1 xícara de café 1 colher de chá de maisena dissolvida numa xícara de café 3 colheres de sopa de azeitonas pretas picadas 1 lata de creme de leite gelado 1 maçã verde sem casca picada 200g cerejas</p> <p>Modo de preparo: Numa panela aqueça a manteiga e coloque o alho até ficar dourado. Acrescente o molho de soja, o café, a água e a maisena, mexa até engrossar. Desligue o fogo e acrescente as azeitonas e o creme de leite gelado, então junte a maçã e misture bem. Numa travessa faça rolinhos com uma fatia de lombinho, e meia fatia de mozarela. Jogue o molho em cima e espete cada rolinho com uma cereja. Decore a travessa com alface e abacaxi em volta, sirva frio.</p>	<p>BATATAS GRATINADAS COM CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1 kg de batatas cozidas em 1 colher (chá) de margarina e sal 100g de mozzarella cortada em cubos 100g de presunto cortado em cubos 1 cebola picada 1 tomate picado 1 peito de frango cozido e cortado em cubos ou desfiado 1 lata de creme de leite 1/3 xícara de café 150g de queijo ralado Sal, orégano, cheiro verde à gosto 50g de azeitonas 1/2 lata de milho verde</p> <p>Modo de preparo: Coloque em um refratário uma camada de batata e em outro misture o queijo, o presunto, o frango, a cebola, o tomate e os temperos. em uma vasilha misture o café, o queijo e o creme de leite. Faça camadas alternadas com a batata, o queijo, e por último o creme de leite. Leve ao forno para gratinar.</p>	<p>BISTECA DE PORCO AO MOLHO DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 5 bistecas de porco</p> <p>Molho: 2 colheres (sopa) de margarina 1 cebola media ralada 1/2 colher (chá) de sal Molho de pimenta a gosto 1/2 colher (sopa) de salsinha picada Suco de 2 laranjas grandes Suco de 1 limão 1 colher (sopa) de mostarda 1 colher (sopa) de conhaque 1 colher (chá) de maisena 3 colheres (sopa) de café bem forte</p> <p>Modo de preparo: Tempere as bistecas e reserve. Prepare o molho, colocando em uma panela a margarina, deixe derreter, acrescente a cebola ralada e deixe dourar, em seguida acrescente a mostarda, o suco de laranja, o suco do limão, a salsinha, o conhaque, o sal e a pimenta, mexa pôr alguns segundos. A parte dissolva a maisena no café e acrescente ao molho, mexendo até engrossar. Frite as bistecas e despeje sobre elas o molho. Sirva acompanhada de arroz branco e salada de folhas.</p>
<p>ESCALOPES AO MOLHO DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 1 kg de filé mignon em bife 250 g de queijo prato fatiado 250 g de presunto fatiado 100 g de queijo parmesão ralado 2 cubos de caldo de carne 6 ovos 2 dentes de alho amassados Farinha de trigo para empanar 1 maço de salsinha picada miúdo 1 lata de molho de tomate Óleo para fritar 1/4 xícara de chá café forte Sal e pimenta-do-reino a gosto</p> <p>Modo de preparo: Corte os bifés em tamanhos pequenos, tempere com sal, pimenta do reino e alho. Tempere os bifés somente de um lado, coloque salsinha, presunto e o queijo, cubra com mais um bife, prenda com um palito, em seguida passe na farinha de trigo, no ovo batido e novamente na farinha de trigo. Frite os bifés em óleo bem quente e arrume em uma travessa.</p>	<p>CAMARÃO NOBRE COM CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 700g de camarões médios limpos 50g de manteiga Sal e limão 1 cebola grande picada miúda 1/2Kg de tomates aferventados e batidos no liquidificador 1/4 de copo de vinho branco 1 punhado de coentro 1/2 copo de café 1 punhado de salsa e cebolinha 1 vidro de cogumelos 1 copo de requeijão cremoso 2 camarões grandes para o enfeite e 1 tomate para uma flor</p> <p>Modo de preparo: Numa panela ou frigideira grande, coloque os camarões temperados com o sal e limão, junte o vinho branco e deixe reduzir o álcool. Coloque o molho de tomate, o coentro e a salsa com a cebolinha, o café, os cogumelos, o requeijão cremoso e deixe levantar fervura. Arrume em uma <i>marinex</i> e enfeite com os camarões grandes aferventados inteiros, e a flor de tomate.</p>	<p>SALMÃO COM QUINUA E CREME DE CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 250g de quinoa 40g de semente de girassol 1l de caldo de legumes 130g de cream cheese 1 rama de dill 50ml de café 800g de salmão em filé 4 pepinos japonês 30ml de azeite Sal e pimenta a gosto</p> <p>Modo de preparo: Cozinhe a quinoa no caldo de legumes até ficar macio. Acrescente as sementes de girassol e tempere com sal e pimenta. Reserve. Para o creme de café, pique o dill e misture com o café e o cream cheese. Reserve. Corte o pepino em tiras e coloque sal. Divida o salmão em quatro porções e tempere com sal e pimenta. Leve o peixe para grelhar, com azeite. Sirva o peixe com o creme de café, o pepino e a quinoa.</p>

RECEITAS SALGADAS À BASE DE CAFÉ

<p>BERINJELA DELÍCIA COM CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 3 berinjelas grandes 3 colheres (sobremesa) de <i>shoyu</i> 1 colher (sobremesa) de sal 1 colher (sobremesa) de <i>aji-no-moto</i> 1 colher (sobremesa) de açúcar 1 colher (sobremesa) de gengibre ralada 2 xícaras de café bem forte</p> <p>Modo de preparo: Lavar e cortar em cubos 3 berinjelas grandes. Fritar em óleo bem quente. Misturar muito bem o restante dos ingredientes e colocar sobre as berinjelas.</p>	<p>MACARRÃO COM CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 2 colheres de margarina 1 cebola picada 4 tomates sem pele 1 xícara de maionese 1/2 xícara de leite 1/2 xícara de café 1 lata de ervilha 1 lata de atum Queijo ralado</p> <p>Modo de preparo: Cozinhe o macarrão na água e sal escorra e reserve. Refogue na margarina a cebola, acrescente os tomates e deixe apurar. Retire do fogo, misture a maionese, o café e o leite misture bem. Junte as ervilhas e o atum. Coloque tudo no macarrão e mexa bem. Forma untada, queijo para polvilhar o macarrão, forno quente e deixe dourar.</p>
<p>LEGUMES GRATINADOS</p> <p>Ingredientes: 1 batata picadinha 1/2 xícara de abobrinha picadinha 1/2 xícara de cenoura picadinha 1/2 xícara de brócolis 1/2 lata de ervilha 1/2 lata de milho 100g de queijo do tipo parmesão</p> <p>Molho: 1 xícara de farinha de trigo 1/2 cebola ralada 2 colheres (sopa) de manteiga 3 xícaras de leite 2 colheres (sobremesa) de café forte quente)</p> <p>Modo de preparo: Cozinhar a batata, a abobrinha, a cenoura e os brócolis. Juntar o milho e a ervilha.</p> <p>Molho: Em fogo baixo, refogar a cebola na manteiga, misturar à parte o leite, a farinha de trigo e o café. Juntar com a cebola, mexer sem parar até dar um ponto de molho bem encorpado.</p> <p>Montagem: Use um <i>marinex</i> redondo, coloque o molho em baixo, depois acrescente todos os legumes. Cubra com o molho restante e salpique queijo ralado. Leve ao forno para gratinar.</p>	<p>FILÉ MIGNON AO MOLHO DE FÍGADO COM CAFÉ</p> <p>Ingredientes: 200ml (1 copo) café forte 1 kg de filé mignon 200ml (1 copo) de vinho tinto seco 200ml (1 copo) de água 300g de fígado de frango 2 colheres (sopa) de óleo 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina 2 dentes de alho 2 1/2 colheres (chá) de sal 1/2 colher (chá) cominho 1/2 colher (chá) coloral 1 tomate vermelho 1 cebola pequena 1 colher (sopa) de suco de limão 1 colher (sopa) de maisena</p> <p>Modo de preparo: Aqueça 2 colheres de manteiga numa frigideira e passe o filé mignon cortado em medalhões até ficar dourado. Reserve numa travessa.</p> <p>Molho: Refogue o fígado numa frigideira com 2 colheres (sopa) de óleo quente. Acrescente 1 copo de água, 2 colheres de sal, 1 colher coloral. Deixe no fogo até amaciar o fígado. Bata no liquidificador ligeiramente 1 cebola pequena, 2 dentes de alho, 1 tomate vermelho. Coloque esta mistura na panela do fígado, mais 200ml de café forte e amargo. Deixe cozinhar pôr 5 minutos. Retire do fogo e bata toda mistura no multi-processador até formar um creme homogêneo. Volte à panela e leve ao fogo até ferver. Acrescente 200ml de vinho tinto seco e uma colher de maisena. Tempere com 2 colheres (sopa) de hortelã picada com 1 colher (sopa) de suco de limão e 1/2 colher (chá) de sal, espalhe sobre os bifes que estão na travessa. Cubra-os com molho de fígado com café.</p>