

RECEITAS CAMPEÃS DO 19º FESTIVAL DA QUITANDA

CATEGORIA PRATA DA CASA

1º LUGAR

Bolo de banana especial

Franciele Resende Dias – Stand Fran Arts

Calda:

01 xícara (chá) de açúcar

06 bananas nanicas

½ xícara (chá) de água

Canela a gosto

Ganache:

150 g. chocolate ao leite

200 g. de creme de leite

Massa:

02 xícaras (chá) de farinha de trigo

01 e ½ xícaras (chá) de açúcar

03 ovos

½ xícara (chá) de óleo

01 garrafinha (200 ml.) de leite de coco

01 xícara (chá) de coco ralado

01 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de fazer:

Em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo baixo até dourar bem. Coloque a água fervendo, mexa com uma colher até dissolver os torrões de açúcar, coloque em uma forma untada este preparado. Corte as bananas em tiras largas e coloque sobre a calda e reserve. Em uma tigela, prepare a massa: coloque a

farinha de trigo, o açúcar, os ovos, o óleo e misture bem. Acrescente o leite de coco, o coco ralado e o fermento e misture bem. Coloque a massa sobre a calda já reservada. Leve ao forno pré-aquecido a 180° até que esteja totalmente assado. Em uma tigela derreta o chocolate e acrescente o creme de leite. Misture bem. Depois de frio, desenforme o bolo e finalize com o ganache.

2º LUGAR

Inhoque mineiro

Líliam Betânia de Souza Costa – Stand Com açúcar e com afeto

Biscoito:

04 ovos

01 colher (chá) de sal

150 g. de margarina

100 g. de banha de porco

01 copo (americano) de leite em pó

100 g. de queijo parmesão ralado

150 g. de coco ralado

½ copo (americano) de leite de coco

+/- 01 kg de farinha de trigo

01 colher (chá) de fermento em pó

Calda:

01 copo (americano) de água

02 colheres (sopa) de açúcar cristal

01 pau de canela

Cobertura:

100 g. de coco ralado fino

01 copo de leite em pó

02 colheres (sopa) de açúcar refinado

Misture e reserve.

Modo de fazer:

Amassar bem todos os ingredientes até desgrudar das mãos. Faça rolinhos na espessura de um dedo e corte retângulos de aproximadamente 03 cm. Disponha no tabuleiro e asse por aproximadamente 25 minutos a 180°C. Depois de assado, banhe os inhoques (rapidamente) na calda bem rala para não encharcá-los. Em seguida, faça uma mistura com os ingredientes da cobertura, empane e disponha-os em uma tigela e deixe secar. Está pronto.

CATEGORIA COMÉRCIO ESPECIALIZADO

1º LUGAR

Bolo Pão de mel

Neuza Aparecida S. Baia – Stand Barraca do Vaguinho

Ingredientes:

04 ovos

01 lata de leite condensado

01 copo de leite

01 xícara de mel

01 colher (sopa) de manteiga sem sal

01 xícara (chá) de açúcar mascavo

03 colheres (sopa) de cacau em pó

01 colher (chá) de canela em pó

Raspas de noz moscada

01 colher (chá) de bicarbonato

01 colher (sopa) de fermento em pó

04 xícaras (chá) de farinha de trigo

Recheio:

500 g. de doce de leite

Cobertura (ganache):

500 g. de chocolate meio amargo

01 xícara (chá) de creme de leite

Calda:

01 copo de água

01 colher (sopa) de açúcar

01 pau de canela ou 01 colher (sopa) de canela

05 cravos

Casca de 01 laranja

Modo de fazer:

Cobertura:

Leve o creme de leite ao banho-maria. Coloque o chocolate e mexa bem até derreter

Calda:

Leve todos os ingredientes ao fogo por 05 minutos.

Massa:

Coloque no liquidificador todos os ingredientes, exceto a farinha de trigo, fermento e o bicarbonato. Bata bem. Transfira o creme para um refratário e acrescente os 03 ingredientes que ficaram de fora, bata com o auxílio de um fuê até que desfaça todas as bolinhas. Coloque em uma fôrma untada de 30 cm. de diâmetro. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos (ou faça o teste do palitinho, ele tem que sair sequinho). Deixe esfriar e desenforme. Corte-o ao meio e regue com a metade da calda. Recheie com o doce de leite e feche o bolo com a outra metade. Regue com o restante da calda. Cubra o bolo com a cobertura de ganache.

2º LUGAR

Bolo de chocolate com ganache de laranja

Brigadeiros Gourmet Confeitaria e Lanchonete – Stand Brigadeiros Gourmet

Massa:

04 ovos

01 xícara (chá) de café

01 xícara (chá) de óleo

½ xícara (chá) de açúcar

½ xícara (chá) de açúcar mascavo

01 xícara (chá) de chocolate em pó

02 xícaras (chá) de farinha de trigo

01 colher (sopa) de fermento

Manteiga, farinha e chocolate para untar e polvilhar

Modo de fazer:

Preaqueça o forno a 180°C (temperatura média). Unte com manteiga uma fôrma redonda com furo – espalhe uma camada fina e uniforme. Faça uma misturinha meio a meio de chocolate em pó e farinha e polvilhe a fôrma toda (assim o bolo não fica com aquela casquinha branca de farinha). Reserve. No liquidificador, junte os ovos, o café e o óleo e bata apenas para misturar. Em seguida, junte os açúcares, o chocolate em pó e a farinha. Bata por 04 minutos, apenas até formar uma massa lisa. Atenção: se não tem muita prática na cozinha, faça o inverso, junte a mistura do liquidificador aos ingredientes secos (açúcares, chocolate em pó e farinha) numa tigela e misture bem com uma colher de pau ou batedor de arame. Assim não tem perigo de misturar demais. Por último, adicione o fermento e misture bem. Transfira a massa para a fôrma preparada e leve ao forno preaquecido para assar por 30 minutos, até que o palito saia limpo ao ser espetado no bolo. Retire do forno e deixe esfriar por 15 minutos. Coloque um prato de bolo sobre a fôrma e, com o auxílio de um pano de prato, vire de uma vez. Somente quando o bolo estiver frio, espalhe a ganache e sirva em seguida.

Ganache:

200 g. de chocolate meio amargo

¾ de xícara (chá) de creme de leite fresco

01 rama de canela

½ colher (chá) de raspas de laranja

Modo de fazer:

Numa tábua, pique fino o chocolate. Transfira para uma tigela de vidro e junte o creme de leite, a canela e as raspas de laranja. Atenção: na hora de raspar a casca da laranja, cuidado com a parte branca, que amarga a receita. Leve a tigela ao micro-ondas e rode de 01 em 01 minuto, até o chocolate derreter. Deixe esfriar e retire a canela. Assim que amornar, leve à geladeira por cerca de 10 minutos. Retire e misture bem para unificar a temperatura. Se o dia estiver muito

quente, repita esse procedimento. Espalhe a calda do bolo com uma espátula de confeiteiro ou com uma faca.

CATEGORIA QUITANDA REGIONAL

1º LUGAR

Pão de Milho com Queijo – Maria das Graças Dias – Stand 10B

Para a Massa:

500g de farinha de trigo

150g de fubá

10g de sal

20g de leite em pó

20g de fermento biológico fresco

75g de açúcar refinado

25g de manteiga

3 ovos

200ml de água

Erva doce a gosto

Recheio:

Queijo Minas em cubinhos (à gosto)

Modo de Preparo:

Misture os ingredientes da massa, sove bem. Divida em partes de 70g.

Deixe descansar. Modele os pães, recheando com queijo. Passe pela água e pelo fubá. Deixe crescer. Assar a 180°.

2º LUGAR

Broa Alegria Caipira - Alessandra Ferreira Brandão Lima - Stand 10A

Ingredientes:

3 ovos

1 lata de Milho verde

1 medida (da lata de milho) de açúcar

1 medida (da lata de milho) de fubá
1 medida (da lata de milho) de coalhada ou leite
1/2 medida (da lata de milho) de óleo
2 colheres de chá de fermento químico
50 gramas de coco ralado
Coco ralado para decorar

Modo de fazer:

Coloque os ovos no liquidificador e bata com o milho, o açúcar, o óleo, a coalhada e o coco ralado. Numa vasilha, coloque o fubá, os ingredientes do liquidificador, e por último o fermento. Com uma colher, mexa delicadamente. Despeje em uma forma untada com óleo e farinha de trigo, polvilhe com o coco ralado e leve para assar em forno preaquecido a 180° por cerca de 30 a 40 minutos.