

NUESTRO LIBRO DE RECETAS DE FAMILIA TURMA 72



COLÉGIO STELLA MARIS - 2021
PROF. CARLA MACEDO SITTONI

ÍNDICE

Arthur Costa da Rocha.....	3
Bianca Ferreira Cabral.....	5
Caroline Facioni Teixeira.....	7
Eduardo Braga Rosa Kretzmann.....	9
Endrick Raphael.....	11
Fernanda Neves Prates.....	13
Francesco Rocha Silva.....	15
Gabriel de Fraga Farias.....	17
Heitor Ribeiro Taquatiá.....	19
Isabella fontes de Aguiar.....	21
Julia Del Pino Angelo.....	23
Laura Moreira Ribeiro de Moura.....	25
Luana Martin.....	27
Luíza da Silva Gaspar.....	29
Manuela da Costa S.....	31
Maria Eduarda da Rocha Maia.....	33
Maria Luísa Petry Da Cruz.....	35
Morgana Costa Peres dos Santos.....	37
Pedro schantz.....	39
Rodrigo de Lima Roca.....	41
Sara Monteiro Ferraz.....	43

Essa receita é uma criação da minha avó materna, Marly. Ela faz comidas maravilhosas. É um prato muito simples, saboroso e todos se deliciam com ele.

Ingredientes:

- 1 Kg de filé de peito de frango,
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina,
- 2 tomates,
- 1 cebola,
- 1 pacote de molho de tomate, pronto,
- 2 colheres de sopa de kat chup,
- 1 caixa de creme de leite,
- sal, pimenta e tempero verde, a gosto.

Modo de fazer

- Refogue a cebola e o tomate na manteiga ou margarina.
- Acrescente o peito picado, deixando-o cozinhar bem.
- Coloque sal e pimenta ao seu gosto.
- Adicione o molho pronto e o Kat chup.
- Quando estiver bem cozido, desligue o fogo e adicione o creme de leite.
- Use tempero verde para decorar o prato.
- Sirva com arroz, batata palha e salada.



Arthur Costa da Rocha

Fricassê de frango

Ingredientes:

1 kg de filete de pechuga de pollo,
1 cucharada de mantequilla o margarina,
2 tomates
1 cebolla
1 paquete de salsa de tomate, listo,
2 cucharadas de ketchup,
1 caja de crema,
sal, pimienta y condimento verde, al gusto.

- Sofreír la cebolla y el tomate en mantequilla o margarina.
- Agrega la pechuga picada, dejando que se cocine bien.
- Agrega sal y pimienta a tu gusto.
- Agrega la salsa preparada y el Ketchup.
- Cuando esté bien cocido, apagamos el fuego y añadimos la nata.
- Use especias verdes para decorar el plato.
- Servir con arroz, papa paja y ensalada.

A receita é da minha tia e se chama “Bolo Assado com Recheio”. Quando ela faz a receita se sente feliz, porque ela adora cozinhar. O bolo sempre fica muito bom, aqui em casa nós adoramos.

Mayo / May / mai

Bolo Assado com Recheio

400g's farinha trigo
 3 sac. açúcar
 3 sac. margarina (manteiga) com leite
 1 sac. de leite
 1 colher de fermento

Recheio
 1 lata leite
 1 lata leite condensado
 4 colheres margarina (manteiga)
 1 lata
 1 lata leite

Cobertura
 1 lata chocolate
 1 lata com leite

1º Recheio colocar todos os ingredientes em panela leve ao fogo até ferver e mexendo
 2º Bolo



Bianca Ferreira Cabral

BOLO ASSADO COM RECHEIO

Pasta; cuatro huevos, tres cucharaditas de harina, dos cucharaditas de azúcar, tres cucharadas de mantequilla, una cucharadita de leche, una cucharadita de levadura.

Relleno; uno litro de leche, una lata de leche condensada, cuatro cucharadas de maicena, una yema, una caja de nata.

Techo; una barra de chocolate, una lata de crema espesa.

Ponga los ingredientes en una sartén y cocine, revolviendo constantemente hasta que se convierta en una papilla espesa. Reserva Cuando el relleno esté frío, empieza a hacer el bizcocho. Separar las yemas de las claras y batir las claras hasta convertirlas en nieve. En otro bol colocar las yemas de huevo, el azúcar y la mantequilla y batir hasta que quede cremoso, luego agregar la leche, la harina de trigo y, finalmente, la levadura y las claras de huevo. Use una sartén grande de 40 x 28 engrasada y enharinada, vierta la mitad de la masa, el relleno y la otra mitad de la masa encima. Hornee en un horno precalentado a 180 grados. Después de hornear el pastel, derrita el chocolate, agregue la crema y cubra el pastel. Espere a que se asiente la formación de hielo, corte el bizcocho en cuadrados, envuélvalo en papel de aluminio y guárdelo en el frigorífico.

Essa receita é da minha mãe Cristiani, o nome da receita é galinhada. Resolvi fazer essa receita pois é muito especial para mim e para minha família, pois em todos os almoços minha mãe faz essa receita, é sua especialidade.

Galinhada

- Frango
- Temperos a gosto
- Cebola
- Tomate
- Arroz
- Tempero verde
- Água

Preparo:

Pegar o frango, colocar para ferver, depois colocar todos os temperos a gosto, ferver bem, depois separar o arroz e o tomate, e picar em cubos ole desmanchar, depois separar o arroz, colocar água, deixar cozinhando, e por fim por o tempero verde.



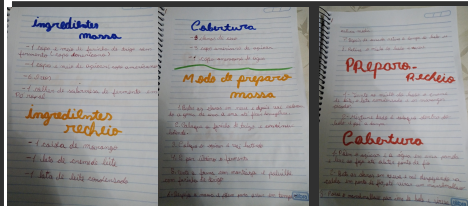
Caroline Facioni Teixeira

GALINHADA

polo,condimento al gusto
cebolla, tomate ,arroz,
condimento verde, agua

Tomar el pollo, ponerlo a sofreír, y luego agregar los condimentos al gusto, luego separar la cebolla y el tomate y picar en cubitos, dejar que se disuelva, luego separar el arroz, normalmente ponemos 1 taza mediana por persona, agregamos agua y déjalo cocer y para terminar con el condimento verde.

Essa receita é de uma pessoa que eu admiro muito, que é a minha mãe, o nome da receita é bolo gelado de morango, eu gosto bastante dessa receita porque a minha mãe só faz em dias especiais, então quando ela faz esse doce eu já sei que o dia é especial.



Eduardo Braga Rosa
Kretzmann

Bolo gelado de morango

Ingredientes de la masa: 1 taza y media de harina de trigo sin levadura, 1 taza y media de azúcar, 6 huevos, 1 cucharada de levadura en polvo royal. Ingredientes del relleno: 1 caja de fresa, 1 lata de nata, 1 lata de leche condensada. cobertura: 3 claras de huevo, 3 tazas de azúcar, 1 taza de agua

batir las claras en la nieve, luego agregar la yema hasta que quede suave, agregar la harina de trigo y seguir batiendo, agregar el azúcar, seguir batiendo, y la levadura. verter la masa y ponerla a hornear a temperatura media, después de hornear quitar la tapa, quitar el núcleo del bizcocho y reservar, añadir la nata, la leche condensada y las fresas a la miga, mezclar todo y meterlo dentro del bizcocho y tapar, poner el azúcar y el agua en una sartén y cocinar hasta que la punta esté fina, batir las claras en nieve y verter el almíbar en una punta de alambre hasta que se convierta en un malvavisco, ponerlo encima del bizcocho y servir.

Essa receita e da minha vo, e o nome da receita e pao caseiro, e importante para mim e para minha familia, pois cresci vendo ela fazendo, e todos adoram.

Leite morno, 1 pote de fermento com agua morna, 1 kg de farinha de trigo, 2 ovos inteiros, 1 xicara de acucar, 1 colher de sal, meia xicara de oleo, mistura tudo e coloca o fermento.



ENDRICK RAPHAEL

Pao caseiro

Levadura, harina de trigo, azucar, huevos, sal, aceite y leche tibia.

COMBINE TODO EN UN BOL, DISUELVA HASTA QUE LA MASA DE VUELTA, DEJELO POR UNA HORA TAPADO CON UNA TOALLA PARA QUE SUBA. A CONTINUACION, VUELVE A AMASAR LA MASA, LUEGO CORTA LA MASA EN CUATRO PARTES PARA FORMAR LOS BOLLOS, LUEGO LLEVALA AL HORNO A BAJA TEMPERATURA Y HORNEA POR 40 MINUTOS.

A receita é da minha bisavó, é um sorvete caseiro de fruta. Normalmente usamos manga, mas pode ser feito com qualquer fruta.

Batemos a fruta no liquidificador com uma lata de leite condensado e uma lata de creme de leite, depois levamos ao congelador por 12 horas.



Fernanda Neves Prates

Helado de Mango

Necessitamos de un recipiente de leche condensada, un recipiente de crema de leche y la fruta sin pele.

Pomemos los ingredientes en la batidora hasta quedar una crema homogênea, depués ponemos en un recipiente qué quedará en congelador por 12 horas

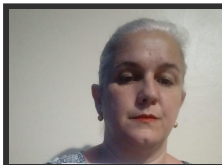
MINHA MÃE, BOLINHO DE CHUVA DA VÓ
IRENE. Minha homenagem é para minha avó
Irene, que fazia esses bolinhos para mim e hoje
minha mãe faz.

Bolinhas de chuva da vó Irene

- Ingredientes:
- 1 - colher de fermento.
 - 2 - xícaras de farinha de trigo.
 - 2 - xícaras de água fervendo aproximadamente.
 - 1 - pitada de sal.
 - 1 - ovo.
 - 4 - colheres de açúcar.
 - * canela em pó a gosto.

Modo de fazer:

Coloque a farinha em um recipiente e vá colocando a água fervendo aos poucos, até dar uma massa firme. Acrescente o ovo e misture bem. Coloque o sal e o açúcar, misture muito bem. Então coloque o fermento, observe se o óleo já está quente. Com a ajuda de duas colheres vá colocando um de cada vez com cuidado no óleo quente. Retire quando estiver dourado e sirva em seguida polvilhado com açúcar e canela.



FRANCESCO ROHA SILVA

tortilhas de lluvia

1 huevos

4 cucharadas de azucar

2 tazas de harina de trigo

1 cucharada de levadura en polvo

3 cucharadas de azúcar para espolvorear

1 cucharada de canela para espolvorear

2 tazas de agua caliente

Pon la harina de trigo en un recipiente y agrega poco a poco agua caliente hasta que tengas una masa firme. Agrega el huevo y mezcla bien, agrega sal y azúcar, mezcla bien. Luego agregue la levadura, vea si el aceite ya está caliente. Con la ayuda de dos cucharas, hacer bolitas y colocarlas en aceite caliente. Retirar solo cuando esté dorado. Espolvorear azúcar con canela.

Essa receita é uma ótima
comida pois minha mãe
sempre faz essa comida

INGREDIENTES:

3 CREME DE LEITE

1 PACOTE DE CHAMPION

1 KG DE FILÉ MIGNON

TEMPERO UTILIZADOS :

SAL

PIMENTA DO REINO

CEBOLINHA

MODO DE PREPARO

PRIMEIRO VOCÊ ESQUENTA A

PANELA. DEPOIS VOCÊ

COLOCA UM FIO DE AZEITE E

ADICIONA A CARNE

COLOCA TODOS TEMPERO DE

SUA PREFERÊNCIA

E DEIXA DORA MAIS UM

POUCO

ALHO

CEBOLA

DEPOIS COLOCA AS TRÊS

CAIXA DE CREME DE LEITE

E O PACOTE DE CHAMPION

E AGORA VOCÊ TEM UMA

DELÍCIA PARA COMER!

BORA ZÉ



GABRIÉLI DE FRAGA FARIAS

INGREDIENTE:

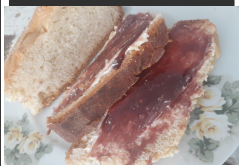
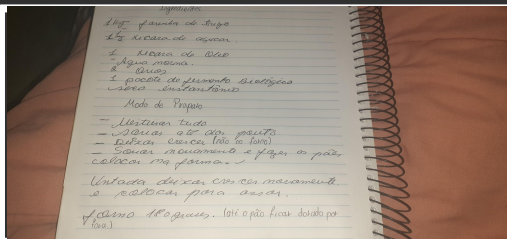
3 crema agria

1 paquete de campeón

1 kg de lima mignon

Primero, se pone la cuerda de aceite en la sartén y junto con el ajo y la cebolla, luego se pone la carne y se deja dorar, luego se juntan todos los condimentos opcionales justo después de poner las tres cajas de nata y el paquete campeón.

Essa receita é da minha vó, e é um pão caseiro. A minha vó sempre soube cozinhar muito bem, tanto que ela criou essa receita e toda minha toda minha família sabe com fazer, mais ninguém faz como ela, alias quem refaz a obra melhor que o artista? A minha vó sempre faz essa receita em dias quentes no inverno porque se não estiver quente os pães não vão crescer. Essa receita é importante para mim por que ela marca a minha vida e é um sabor que eu sempre vou lembrar.



Heitor Ribeiro Taquatiá

PÃO CASEIRO

1kg harina de trigo 1² taza de azúcar 1 taza de aceite
agua tibia 2 huevos 1 paquete de levadura biológica
seca instantáneo.

- mezclar todo
- amasar hasta coser
- déjalo crecer (no en el horno)
- Amasar de nuevo y poner los panes en la lata.
- engrasado, déjalo crecer de nuevo y ponlo a hornear
- Horno a 180 grados (hasta que el pan se dore por fuera)

minha mãe, bolo de coco, é uma pessoa muito especial que sempre esteve comigo em todos os momentos

data:
05/04/2020
01 xícara de leite
01 xícara de açúcar
02 colheres de farinha de trigo
01 colher de sopa de fermento
na panela, frite os ovos com leite
até faltar de leite, coloque açúcar
na panela, frite a farinha e o
leite e fermento
coloque na panela
frite até faltar, com o leite frite até
faltar de leite, com leite cozinhe
misturando com creme de leite
coloque no bolo de leite.



Isabella fontes de Aguiar

BOLO DE COCO

05 huevos, 01 taza de agua, 01 taza de harina de trigo,
01 cucharada de levadura,

en una batidora electrica batir los huevos con agua,
hasta que duplique el volumen, añadir el azucar poco a
poco, luego la harina y finalmente la levadura

A receita é da minha vó (in memorian), o nome da receita é: Pudim de pão.

Esse pudim, minha vó materna (que eu não pude conhecer) fazia para reaproveitar os pães amanhecidos que repassou a minha mãe, que faz sempre que tem pão para aproveitar.

- Pudim de Pão Velho -

* Ingredientes:

4 pães cocotinho (amolecido)

1 lata de leite condensado

1 colher de sobremesa de baunilha

2 ovos

2 colheres de leite

Pedregos de queijo coalado (opcional).

* modo de preparo

Pique os pães e enrole-os com leite.

Coloque no liquidificador os pães e todos os outros ingredientes, bata por uns 3 min.

Caro melize uma forma de buco e despeje a mistura do liquidificador.

leve ao forno para cozinhar em banho-maria por aproximadamente 1 hora.



Julia Del Pino Angelo

Pudim de pão / Pudín de pan

INGREDIENTES

- 4 panes franceses duros
- 1 lata de leche condensada
- 1 cuchara de postre de vainilla
- 2 huevos
- 2 tazas de leche
- Trozos de queso colonial (opcional)

MODO DE PREPARO

cortar los panes y empape los con leche
Coloque en la licuadora os panes y todo los otros ingredientes, batir durante 3 minutos
Caramelice una forma de pudín y vierta la mezcla de la licuadora
Lleve en el horno, cocer en el baño María durante 1 hora.

Essa receita é feita pela minha avó ela não
faz com muita frequência mas é deliciosa
que é o pudim de laranja

6 ovos
uma lata de leite condensado
duas colheres de maizena
duas latas de suco de laranja
poder tudo no liquidificador
e cozinhar em banho maria.

FOTO DA
RECEITA
FEITA



Laura Moreira Ribeiro de
Moura

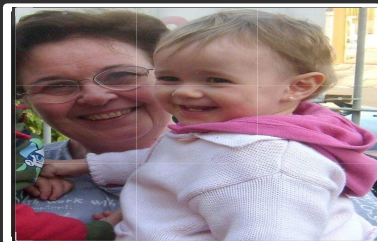
Pudim de laranja

6 huevos

dos latas de leche condensada, una cucharada de maicena y dos latas de jugo de naranja

licuar todo en una licuadora y cocinar en un baño María

La receta se llama pastel alemán, mi abuela solía prepararlo como postre en las barbacoas con la familia.



Luana Martin

Torta alemã

- 1 yema de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de leche
- 2 paquetes de galleta de maicena
- 200 gramos de mantequilla ablandada
- 200 mililitros de helado sin suero de leche
- 1 taza de azucar
- 1 tableta de chocolate con leche
- ½ caja de crema agria

Batir la mantequilla con el azúcar durante 1-2 minutos.

Agrega la yema de huevo y la esencia de vainilla y bate durante 5 minutos.

Deja de batir y agrega la nata fría sin suero, bate por 15 minutos.

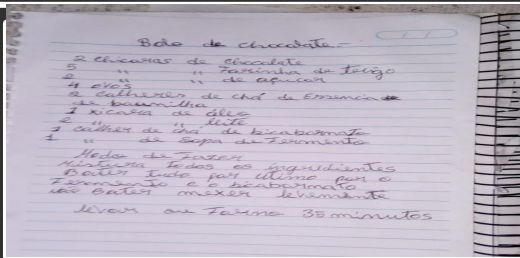
Humedecer ligeramente las galletas en la leche y distribuir las por el fondo y los lados de un molde para pastel.

Agrega 1/3 de la nata, cubre con bizcocho y repite estas capas dos veces más, terminando con la nata.

Calienta la nata en el microondas o estufa (sin que hierva) y agrega el chocolate picado, revuelve hasta que se derrita.

Unta la ganache anterior sobre el pastel, alisando bien con una cuchara, y reserva en el frigorífico 4 horas o en el congelador 2 horas.

Essa receita é da minha vó,a
considero receita de família pois
fazemos sempre que vou lá,eu e
meus primos brigamos por
raspinha.



LUÍZA DA SILVA GASPAR

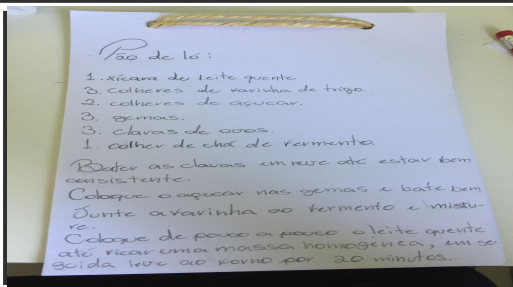
BOLO DE CHOCOLATE

2 tazas de chocolate, 5 tazas de harina de trigo, 2 tazas de azúcar, 4 huevos, 2 cucharaditas de esencia de vainilla, 1 taza de aceite, 2 tazas de leche, 1 cucharadita de bicarbonato de sodio e 1 cucharadita de levadura.

Mezclar todos los ingredientes, batir todo, por último con levadura en polvo y bicarbonato de sodio, no golpee, revuelva ligeramente.

Hornea por 35 minutos.

Minha vó se chama Elisabete, ela faz essa receita para mim e para meus primos todo o ano quando eles vem de São Paulo. A receita se tornou um símbolo de reencontro para nós e agradeço a minha vó por isso.



Manuela da Costa S.

Bizcochuelo

- 1 taza de leche caliente
- 3 tazas de harina de trigo
- 2 tazas de azucar
- 3 gemas
- 3 claras de huevo
- 1 cucharada de polvo químico

Batir las claras en la nieve hasta que estén muy consistentes.

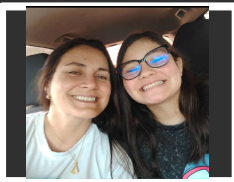
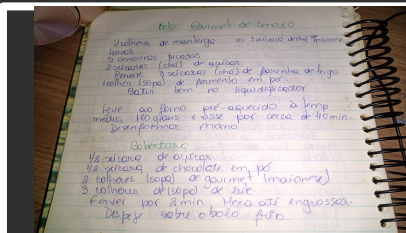
Agrega el azúcar y las yemas de huevo, bate bien

Juntamos la harina de trigo y la levadura, seguimos batiendo.

Agrega poco a poco la leche caliente hasta que se convierta en una masa homogénea., luego mételo en el horno por 20 minutos

A receita é da minha mãe, o nome é BOLO DE CENOURA GOURMET.

Obrigada mãe, essa receita marcou a minha infância.



Maria Eduarda da Rocha
Maia

Pastel de zanahoria gourmet

INGREDIENTES

MASA

- 3 tazas (té) de harina de trigo
- 2 cucharadas de mantequilla o 1 taza de mayonesa
- 4 huevos
- 3 zanahorias picadas
- 2 tazas (té) de azúcar
- 1 cucharada de levadura en polvo

COBERTURA

- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de chocolate en polvo
- 2 cucharadas de mayonesa
- 3 cucharadas de leche

MODO DE PREPARO

Tamizar la harina de trigo y la levadura y mezclar con el azúcar.

Batir las zanahorias con huevos y mantequilla o mayonesa.

Mezclar todo y colocar en un horno precalentado a una temperatura promedio de 180 grados centígrados y hornear durante unos 40 minutos.

Tome el azúcar, el chocolate en polvo, la mayonesa y la leche y hierva durante 2 minutos o revuelva hasta que espese.

Vierta sobre la torta fría.

A receita foi feita pela minha mãe,
o nome da receita é Torta de
Bolacha, é muito bom a torta de
bolacha da minha mãe, tem um
gosto maravilhoso e eu amo

1 Nata
1 Creme de leite
1 Leite condensado
4 colheres de mescol
1 pacote de bolacha maria
um pouco de leite
1 chocolate meio amargo
1 creme de leite



Maria Luísa Petry Da Cruz

TORTA DE BOLACHA

1 nata, 1 nata espesa, 1 leche condensada, 4 bolas de Nescal, 1 paquete de galleta, un poco de leche, 1 chocolate amargo, 1 nata espesa

En una batidora poner una nata, una nata, una leche condensada y cuatro cucharadas de Nescal y batir. luego mojar las galletas en la leche y colocarlas en el refractario, luego poner las galletas después del relleno que hicimos, y así sucesivamente. por último, derretimos 1 barra de chocolate semidulce, después de que se derrita, ponemos una caja de crema, luego la ponemos encima de la tarta, vamos a la nevera y listo.

Pão de ló é o nome da receita que minha mãe faz desde que eu tinha 5 anos. Adoro quando ela tira do forno e vem aquele cheirinho bom misturado com amor e carinho.

21
SABADO
SATURDAY
SABADO

PÃO DE LÓ

2 xíc. MAÍSENA
1 xíc. AÇÚCAR
6 OVOS

22
DOMINGO
SUNDAY
DOMINGO

BATA OS OVOS (BATERE) POR 10 min
ACRESCENTE O AÇÚCAR AOS TOUCOS BATA POR + 5 min

23
SEGUNDA
MONDAY
LUNES

COLOQUE NUMA BACIA E VÁ MISTURANDO O AMIDO SEM BATER SÓ MEXENDO.

ASSE POR + 50 min
180º NÃO PRECISA UNTAR A FORMA.



Morgana Costa Peres dos Santos

PÃO DE LÓ

dos tazas de maicena

una taza de azucar

seis huevos

almidón de maíz

- Batir los huevos durante diez minutos
- Añadir el azúcar gradualmente
- Batir durante otros cinco minutos
- Poner en un bol y mezclar el almidón sin batir sólo revolviendo
- Hornear durante cincuenta minutos a 180
- No hay necesidad de engrasar la forma

De quem é a receita?mi madre Qual o nome da receita?,arroz de horno

Mi mamá hacía arroz el domingo y estaba riquísimo, ya lo había hecho antes le pido que lo haga todas las semanas y dura mucho porque hay muchos ingredientes, es importante para mí porque mi difunta biza hizo y me recuerda a la suya .



Pedro schantz

arroz de forno

arroz, una lata de guisantes, una lata de elote, chorizo picado, condimento al gusto, quijo de mozzarella y jamón, una bolsita de salsa y queso listo para usar, mezclar los ingredientes y colocar 100 gramos de queso parmesano por encima.

En un refractario poner sobras de arroz, una lata de guisantes, una lata de elote, chorizo picado, condimento al gusto, quijo de mozzarella y jamón, una bolsita de salsa y queso listo para usar, mezclar los ingredientes y colocar 100 gramos de queso parmesano por encima y ponerlo a dorar

Receita de minha mãe! Pudim

Essa pessoa é muito especial pra mim pro me ensinar várias coisas,ela sempre faz essa receita pra mim nos meu aniversário quando eu tenho vontade!

Três ovos

Uma caixa de leite condensado

A mesma medida de leite

Bater tudo no liquidificador

Deixar ferver em banho maria por 1h e 40min

Fazer uma calda de açúcar queimado



Rodrigo de Lima Roca

Pudim de leite

Tres huevos

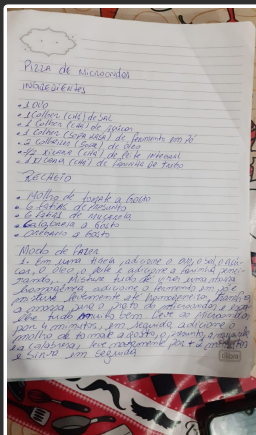
Una caja de leche condensada
la misma medida de leche

Licúa todo en una licuadora

Hervir al baño maría durante 1 hora y
40 minutos.

Haz un jarabe de azúcar quemado

Pizza de Microondas, a receita é dos meus pais. Essa receita me lembrou dos momentos que passamos juntos, espero compartilhar mais momentos e aprender mais com vocês no futuro, amo vocês.



Sara Monteiro Ferraz.

Pizza de Microondas.

Ingredientes

- 1 huevo
- 1 cucharadita de sal y salsa de tomate
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 2 cucharadas de vinagre
- 1/2 taza (té) leche integral
- 1 taza (té) de harina de trigo

Agregar en un tazón: el huevo, la sal, el azúcar, el vinagre, la leche y agregue harina tamizada. Mezclar hasta que se vuelva homogéneo y agregue la levedura en polvo, microondas durante 4 minutos. En seguida, agregue la salsa de tomate y el relleno, microondas de nuevo durante 2 minutos.