

ela sabores

DE ÚLTIMA HORA

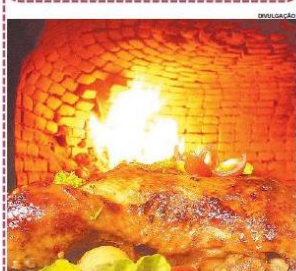
Sugestões para quem ainda

não escolheu cardápio das festas

O final do ano chegou com as tradicionais festas e suas comidas saborosas, assim como as dúvidas para quem pretende receber amigos, ou então programou curtir as festas na casa de alguém. Para facilitar a escolha do cardápio e dar um toque especial nas festas foram selecionadas três receitas: dois pratos salgados e uma sobremesa. À carne de Marreco, como prato principal, e servida no restaurante Chácara Santa Cecília: uma sugestão do chefe Reginaldo Souza. Seu tempo de preparo é de 8 horas - contando com o tempo de marinar - e o prato serve 4 pessoas. Outra receita especial de prato salgado que promete fazer sucesso entre os convidados é o Arroz com uvas passas e castanha de caju. E, finalmente, para inovar e dar mais charme à mesa de Natal e Ano Novo, o Canal de Cozinha da Cozil apresenta uma diferente e deliciosa receita da chef Rosilene de Lima Campolina: a torta natalina de damascos.



MARRECO



Ingredientes

- 1 Marreco com 1kg
- 100gr
- 300 gr de brócolis para decoração
- 10 unidades de tomate cereja para decoração
- 2 limões siciliano
- 1/2 copo de suco de suco de laranja
- 1/2 xícara de molho inglês
- 1/2 xícara de azeite
- 1 copo de vinho branco seco
- 2 dentes de alho
- 1 cebola média picada
- 1 folha de louro
- 600 gr de batata bolinha
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 copo de água
- sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Tempere o Marreco com o limão, suco de laranja, molho inglês, vinho branco seco, 2 dentes de alho amassado, cebola, folha de louro, azeite. A seguir, deixe-o descansar por

6 horas - ou de preferência de um dia para o outro. Coloque o marreco e as batatas em uma assadeira e regue com um copo de água, ou caldo de legumes. Cubra com papel alumínio e deixe-o assar por 60 minutos em forno 180°.

Depois de assado, tire o marreco e as batatas da assadeira e reserve. Coloque um copo de água na assadeira e deixe-a em fogo brando por alguns minutos, para soltar a crosta da assadeira. Coe o líquido com uma peneira fina e coloque em uma panela. Deixe reduzir o molho até ficar em consistência adequada. Coloque o marreco em um refratário, decore com as batatas, brócolis, tomate cereja e regue com o molho e está pronto!

Fonte: www.chacarasantacecilia.com.br

ARROZ COM UVAS PASSAS



Ingredientes

- 2 xícaras de arroz vitaminado Urbano
- 4 xícaras de caldo de frango
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 dente de alho amassado
- 1 xícara de castanha-de-caju torrada(s)
- 1/2 xícara(s) (chá) de uva passa
- Salsinha
- Sal e pimenta
- 1/2 cebola picada

Preparo

Derreta a manteiga

e refogue a cebola e o alho, acrescente o arroz refogue. Adicione o caldo de frango e deixe cozinhar. Corrija sal e pimenta.

Após desligado acrescente as uvas passas e castanha de caju e a salsinha mexa com um garfo, deixe descansar por uns 10 minutos e sirva.

Fonte: www.urbanocom.br

TORTA NATALINA DE DAMASCOS

Ingredientes

- Ingredientes da Massa**
- 200g de farinha de trigo
- 100g de manteiga ou margarina com 80% lipídios
- 1 ovo
- 4 colheres de sopa de açúcar refinado (80g)
- Raspas de limão

Ingredientes do Recheio Creme de Confeiteiro

- 250 ml de leite integral
- caixinha de creme de leite (200g)
- 1 caixinha de leite condensado (300g)
- 2 gemas passadas pela peneira
- 40g de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha ou a própria fava

Ingredientes para Cobertura

- 300g de damascos secos
- 300g de açúcar
- 2 xícaras de água ou o suficiente para cozinhar os damascos

Modo de Preparo

Massa: Numa tigela, misturar a farinha com a manteiga formando uma farofa. Juntar os outros ingredientes e amassar delicadamente, sem sovar. Abrir a massa com um rolo entre dois plásticos. Forrar o fundo e as laterais de uma forma com arremovível (fundo falso) e colocar a massa



apertando com as pontas do dedo.

Com um garfo, fazer furos no fundo da forma para não estufar. Assar em forno 180 graus por 20 minutos ou até cozinhar. Reservar.

Recheio: separar as raspas de limão e bater todos os ingredientes no liquidificador ou utilizar um fouet. Feito isso, levar ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Por último, acrescentar as raspas de limão. Deixar esfriar.

Cobertura: deixar os damascos de molho na água por alguns minutos. Acrescentar na mesma água o açúcar e levar ao fogo até os damascos ficarem macios. Separar alguns íntimos e cortar ao

meio, formando pétalas, para fazer a flor (decoração). Bater o restante dos damascos com a calda do cozimento até formar um creme.

Montagem da torta: recheiar a torta com o creme de confeiteiro, cobrir com o creme de damascos toda a superfície. Ao centro, decorar com a flor de damascos, folhas de hortelã e castanhas ou amêndoas torradas e trituradas. Servir bem gelado!

Toque de chef: para deixar a torta com uma visual bacana, use uma geleia de brilho ou um pouco da própria calda de açúcar com damascos para finalizar a cobertura. Fonte: www.cozil.com.br

É tempo de comemorar!

Faça sua confraternização e encomende as delícias de Natal aqui.

Faça sua reserva!
Consulte horários e preços.

Encomendas: Leitão, pernil, lombo porqueto (refrigerado, temperado, semipronto, defumado e assado), Linguíças, calabrouços defumados, curupio e muito mais!

Espaço "kids" coberto

www.vechococinas.com.br
Av. Santos Dumont, 400 - Jd. Ana Maria
Tel.: (15) 3232.2147

NutriGold

FARINHA SECA BARRIGA

Mix de frutas termogênicas

com **Goji Berry**

entrega em domicílio

F: 3232-2467 **MERCADO MUNICIPAL - BOX 23**
marcesari@sorocaba@gmail.com

Chimarrão Grill

Churrascaria e Chopp

Todos os dias Rodízio Completo!

Aberto de Segunda no Almoço
Terça a Domingo Almoço / Jantar

Av. São Paulo, 2185 - Sorocaba - SP

Marmitex e Churrasco Delivery

3227-3031 | 3237-3222 | 3018-9112

www.churrascariachimarrao.com.br

Dicas para mulher

Mais Recentes

Mousse natalina de tapioca

13 Dez 2013



Receita maravilhosa de mousse natalina de tapioca excelente para comer com a família.

Ingredientes:

250g de farinha de tapioca (granulada);
1 1/2 litro de leite integral (1500ml);
200 ml de leite de coco;
2 latas de leite condensado;
400g de coco em flocos úmido;
Cerejas, frutas vermelhas ou flores

comestíveis para decorar;
Calda de chocolate ou de morango para finalizar;

Modo de preparo:

Deixe a tapioca de molho no leite integral por cerca de 12 horas mexendo de vez em quando. Mantenha-a em vasilha fechada na geladeira. Depois desse tempo, acrescente o leite condensado e o coco. Pode servir em taças individuais polvilhadas com coco e decoradas com frutas ou flores comestíveis.

Toque de Chef:

Regue a mousse com calda de chocolate ou de frutas vermelhas para representar as cores do Natal! É uma ótima sobremesa para os dias quentes.

**Receita criada pela chef Rosilene de Lima Campolina e cedida para o Canal de Culinária da Cozil*

O Canal de Culinária da Cozil conta, ainda, com mais de 100 receitas e com o apoio de diversos profissionais e empresas do setor de alimentação. Para conferir, acesse www.cozil.com.br

Categoria:

Receitas



imprimir

g+1 0

Tweetar

0

f Curtir

Compartilhar

Publicidade:

“ Com velocidade se vence uma corrida. Com sabedoria, um campeonato. ”

(Fernando Lapolli)

[frase do dia no email é grátis](#)

Veículo: Gastrovia

Data: 14/12/2013



RECEITAS - Doces e Sobremesas

Torta natalina de damascos

14/12/2013



Ingredientes

Massa

200g de farinha de trigo
100g de manteiga ou margarina com 80% lipídeos
1 ovo
4 colheres de (sopa) de açúcar refinado (80g)
Raspas de limão

Recheio Creme de Confeiteiro:

- 250 ml de leite integral
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 1 caixinha de leite condensado (395g)
- 2 gemas passadas pela peneira
- 40g de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha ou a própria fava

Cobertura:

- 300g de damascos secos
- 300g de açúcar
- 3 xícaras de água ou o suficiente para cozinhar os damascos

Modo de Preparo

Massa: Numa tigela, misturar a farinha com a manteiga formando uma farofa. Juntar os outros ingredientes e amassar delicadamente, sem sovar.

Abriu a massa com um rolo entre dois plásticos. Forrar o fundo e as laterais de uma forma com aro removível (fundo falso) e colocar a massa apertando com as pontas do dedo.

Com um garfo, fazer furos no fundo da forma para não estufar. Assar em forno 180 graus por 20 minutos ou até corar. Reservar.

Recheio: separar as raspas de limão e bater todos os ingredientes no liquidificador ou utilizar um fouet. Feito isso, levar ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Por último, acrescentar as raspas de limão. Deixar esfriar.

Cobertura: deixar os damascos de molho na água por alguns minutos. Acrescentar na mesma água o açúcar e levar ao fogo até os damascos ficarem macios. Separar alguns inteiros e cortar ao meio, formando pétalas, para fazer a flor (decoração). Bater o restante dos damascos com a calda do cozimento até formar um creme.

Montagem da torta: rechear a torta com o creme de confeiteiro, cobrir com o creme de damascos toda a superfície. Ao centro, decorar com a flor de damascos, folhas de hortelã e castanhas ou amêndoas torradas e trituradas. Servir bem gelado!

Toque de chef: para deixar a torta com um visual bacana, use uma geleia de brilho ou um pouco da própria calda de açúcar com damascos para finalizar a cobertura

Receita: chef Rosilene de Lima Campolina

<http://www.gastrovia.com.br/noticia/2644/torta-natalina-de-damascos>

Veículo: Cruzeiro do Sul

Data: 20/12/2013

CRUZEIRO DO SUL

Mais Sabores



IMPRIMIR



ENVIAR



Tweet

0



g+1

0



Recomendar

Compartilhar

0

20/12/13 | DE ÚLTIMA HORA

Sugestões para quem ainda não escolheu cardápio das festas

O final do ano chegou com as tradicionais festas e suas comidas saborosas, assim como as dúvidas para quem pretende receber amigos, ou então programou curtir as festas na casa de alguém. Para facilitar a escolha do cardápio e dar um toque especial nas festas foram selecionadas três receitas: dois pratos salgados e uma sobremesa. A carne de Marreco, como prato principal, é servida no restaurante Chácara Santa Cecília: uma sugestão do chefe Reginaldo Souza. Seu tempo de preparo é de 8 horas - contando com o tempo de marinar -, e o prato serve 4 pessoas. Outra receita especial de prato salgado que promete fazer sucesso entre os convidados é o Arroz com uvas passas e castanha de caju. E, finalmente, para inovar e dar mais charme à mesa de Natal e Ano Novo, o Canal de Culinária da Cozil apresenta uma diferente e deliciosa receita da chef Rosilene de Lima Campolina: a torta natalina de damascos.



- DIVULGAÇÃO

[Mais fotos...](#)

<http://www.cruzeirosul.inf.br/materia/521696/torta-natalina-de-damasco>

Veículo: O Liberal

Data: 22/12/2013

LIBERAL

notícias

esportes

entretenimento

multimídia

buscar

ENTRETENIMENTO / GASTRONOMIA

22/12/2013 10:31 Da Redação

Sabores: Bolos e tortas natalinas

Faça o Natal ficar ainda mais doce com receitas que enfeitam e agradam o paladar, além de enfeitar a mesa

Torta natalina de damascos

Ingredientes:

MASSA:

200g de farinha de trigo
100g de manteiga com 80% lipídeos
1 ovo
4 colheres de (sopa) de açúcar refinado
Raspas de limão

RECHEIO:

250 ml de leite integral
1 caixinha de creme de leite
1 caixinha de leite condensado
2 gemas passadas pela peneira
40g de amido de milho
1 colher (chá) de essência de baunilha

COBERTURA:

300g de damascos secos
300g de açúcar
3 xícaras de água ou o suficiente para cozinhar os damascos

Modo de Preparo:

MASSA: Em uma tigela, misturar a farinha com a manteiga formando uma farofa. Juntar os outros ingredientes e amassar delicadamente, sem sovar. Abrir a massa com um rolo entre dois plásticos. Forrar o fundo e as laterais de uma forma com aro removível (fundo falso) e colocar a massa apertando com as pontas do dedo. Com um garfo, fazer furos no fundo da forma para não estufar. Assar em forno a 180°C por 20 minutos ou até corar. Reservar.

RECHEIO: Separar as raspas de limão e bater todos os ingredientes no liquidificador ou utilizar um fouet. Feito isso, levar ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Por último, acrescentar as raspas de limão. Deixar esfriar.

COBERTURA: Deixar os damascos de molho na água por alguns minutos. Acrescentar na mesma água o açúcar e levar ao fogo até os damascos ficarem macios. Separar alguns inteiros e cortar ao meio, formando pétalas, para fazer a flor (decoração). Bater o restante dos damascos com a calda do cozimento até formar um creme.

MONTAGEM: Espalhar o recheio e cobrir com o creme de damascos toda a superfície. Ao centro, decorar com a flor de damascos, folhas de hortelã e castanhas ou amêndoas torradas e trituradas. Servir bem gelado!

DICA: Para deixar a torta com um visual bacana, use uma geleia de brilho ou um pouco da própria calda de açúcar com damascos para finalizar a cobertura

Fonte: chef Rosilene de Lima Campolina / Canal de Culinária da Cozil

http://www.oliberalnet.com.br/noticia/79031C98C07-sabores_bolos_e_tortas_natalinas

Veículo: Agregario

Data: 03/12/2013



TORTA NATALINA DE DAMASCOS

Chef: Rosilene de Lima Campolina

O natal está chegando e, para compor a ceia, temos os pratos tradicionais da data: peru, bolinho de bacalhau, manjar, nozes e frutas. Para inovar e dar mais charme à mesa, o Canal de Culinária da Cozil apresenta uma diferente e deliciosa receita da chef Rosilene de Lima Campolina: A torta natalina de damascos. Confira:

Ingredientes

Ingredientes Massa:

- 200g de farinha de trigo
- 100g de manteiga ou margarina com 80% lipídeos
- 1 ovo
- 4 colheres de (sopa) de açúcar refinado (80g)
- Raspas de limão

Ingredientes do Recheio Creme de Confeiteiro:

- 250 ml de leite integral
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 1 caixinha de leite condensado (395g)
- 2 gemas passadas pela peneira
- 40g de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha ou a própria fava



Ingredientes para Cobertura:

- 300g de damascos secos
- 300g de açúcar
- 3 xícaras de água ou o suficiente para cozinhar os damascos

Modo de Preparo

Massa: Numa tigela, misturar a farinha com a manteiga formando uma farofa. Juntar os outros ingredientes e amassar delicadamente, sem sovar.

Abrir a massa com um rolo entre dois plásticos. Forrar o fundo e as laterais de uma forma com aro removível (fundo falso) e colocar a massa apertando com as pontas do dedo.

Com um garfo, fazer furos no fundo da forma para não estufar. Assar em forno 180 graus por 20 minutos ou até corar. Reservar.

Recheio: separar as raspas de limão e bater todos os ingredientes no liquidificador ou utilizar um fouet. Feito isso, levar ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Por último, acrescentar as raspas de limão. Deixar esfriar.

Cobertura: deixar os damascos de molho na água por alguns minutos. Acrescentar na mesma água o açúcar e levar ao fogo até os damascos ficarem macios. Separar alguns inteiros e cortar ao meio, formando pétalas, para fazer a flor (decoração). Bater o restante dos damascos com a calda do cozimento até formar um creme.

Montagem da torta: rechear a torta com o creme de confeitiro, cobrir com o creme de damascos toda a superfície. Ao centro, decorar com a flor de damascos, folhas de hortelã e castanhas ou amêndoas torradas e trituradas. Servir bem gelado!

Toque de chef: para deixar a torta com um visual bacana, use uma geleia de brilho ou um pouco da própria calda de açúcar com damascos para finalizar a cobertura,

*Receita criada pela chef Rosilene de Lima Campolina e cedida para o Canal de Culinária da Cozil

O Canal de Culinária da Cozil conta, ainda, com mais de 100 receitas e com o apoio de diversos profissionais e empresas do setor de alimentação. Para conferir, acesse www.cozil.com.br

<http://agregario.com/torta-natalina-damascos-leva-charme-sabor-ceia>

Veículo: Dia a Dia

Data: 12/12/2013

dia-a-dia

BELEZA

COLUNAS

COMPORTAMENTO

DECORAÇÃO

ENTREVISTAS

MODA

PAPO DE COZINHA

SAÚDE E BEM ESTAR

TURISMO

/Papô de Cozinha

da Redação

TORTA NATALINA DE DAMASCOS

Chef: Rosilene de Lima Campolina



Ingredientes

Ingredientes Massa:

- 200g de farinha de trigo
- 100g de manteiga ou margarina com 80% lipídeos
- 1 ovo
- 4 colheres de (sopa) de açúcar refinado (80g)
- Raspas de limão

Ingredientes do Recheio Creme de Confeiteiro:

- 250 ml de leite integral
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 1 caixinha de leite condensado (395g)
- 2 gemas passadas pela peneira
- 40g de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha ou a própria fava

Ingredientes para Cobertura:

- 300g de damascos secos
- 300g de açúcar
- 3 xícaras de água ou o suficiente para cozinhar os damascos

Modo de Preparo

Massa: Numa tigela, misturar a farinha com a manteiga formando uma farofa. Juntar os outros ingredientes e amassar delicadamente, sem sovar.

Abrir a massa com um rolo entre dois plásticos. Forrar o fundo e as laterais de uma forma com aro removível (fundo falso) e colocar a massa apertando com as pontas do dedo.

Com um garfo, fazer furos no fundo da forma para não estufar. Assar em forno 180 graus por 20 minutos ou até corar. Reservar.

Recheio: separar as raspas de limão e bater todos os ingredientes no liquidificador ou utilizar um fouet. Feito isso, levar ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Por último, acrescentar as raspas de limão. Deixar esfriar.

Cobertura: deixar os damascos de molho na água por alguns minutos. Acrescentar na mesma água o açúcar e levar ao fogo até os damascos ficarem macios. Separar alguns inteiros e cortar ao meio, formando pétalas, para fazer a flor (decoração). Bater o restante dos damascos com a calda do cozimento até formar um creme.

Montagem da torta: rechear a torta com o creme de confeitiro, cobrir com o creme de damascos toda a superfície. Ao centro, decorar com a flor de damascos, folhas de hortelã e castanhas ou amêndoas torradas e trituradas. Servir bem gelado!

Toque de chef: para deixar a torta com um visual bacana, use uma geleia de brilho ou um pouco da própria calda de açúcar com damascos para finalizar a cobertura,

www.cozil.com.br

<http://www.diaadiarevista.com.br/Noticia/11294/torta-natalina-de-damascos/>

Veículo: Batom Vermelho

Data: 16/12/2013



Está na correria com os preparativos para as [festas](#) de final de ano? O Canal de Culinária da Cozil apresenta uma [receita](#) fácil e rápida de fazer, criada pela chef Rosilene de Lima Campolina, do portal Chef a Chef: A [Mousse](#) Natalina de [Tapioca](#). [Confira](#):

Ingredientes

- 250g de farinha de tapioca (granulada)
- 1 1/2 litro de leite integral (1500ml)
- 200 ml de leite de coco
- 2 latas de leite condensado
- 400g de coco em flocos úmido
- Cerejas, [frutas](#) vermelhas ou flores comestíveis para decorar
- Calda de chocolate ou de morango para finalizar

Modo de Preparo

Deixe a tapioca de molho no leite integral por cerca de 12 horas mexendo de vez em quando. Mantenha-a em vasilha fechada na geladeira. Depois desse tempo, acrescente o leite condensado e o coco. Pode servir em taças individuais polvilhadas com coco e decoradas com frutas ou flores comestíveis.

Toque de Chef: regue a mousse com calda de chocolate ou de frutas vermelhas para representar as cores do Natal! É uma ótima sobremesa para os dias quentes.

*Receita criada pela chef Rosilene de Lima Campolina e cedida para o Canal de Culinária da Cozil. O Canal de Culinária da Cozil conta, ainda, com mais de 100 receitas e com o apoio de diversos profissionais e empresas do setor de alimentação. Para conferir, acesse www.cozil.com.br

<http://www.batomvermelho.xpg.com.br/estilo/gourmet/2013/12/mousse-natalina-de-tapioca-facil-e-rapida-de-fazer.html>

Veículo: Segs

Data: 19/12/2013



Torta natalina de damascos leva charme e sabor à ceia

Chef: Rosilene de Lima Campolina

O natal está chegando e, para compor a ceia, temos os pratos tradicionais da data: peru, bolinho de bacalhau, manjar, nozes e frutas. Para inovar e dar mais charme à mesa, o Canal de Culinária da Cozil apresenta uma diferente e deliciosa receita da chef Rosilene de Lima Campolina: A torta natalina de damascos. Confira:

Ingredientes

Ingredientes Massa:

- 200g de farinha de trigo
- 100g de manteiga ou margarina com 80% lipídeos
- 1 ovo
- 4 colheres de (sopa) de açúcar refinado (80g)
- Raspas de limão

Ingredientes do Recheio Creme de Confeiteiro:

- 250 ml de leite integral
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 1 caixinha de leite condensado (395g)
- 2 gemas passadas pela peneira
- 40g de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha ou a própria fava

Ingredientes para Cobertura:

- 300g de damascos secos
- 300g de açúcar
- 3 xícaras de água ou o suficiente para cozinhar os damascos

Modo de Preparo

Massa: Numa tigela, misturar a farinha com a manteiga formando uma farofa. Juntar os outros ingredientes e amassar delicadamente, sem sovar.

Abrir a massa com um rolo entre dois plásticos. Forrar o fundo e as laterais de uma forma com aro removível (fundo falso) e colocar a massa apertando com as pontas do dedo.

Com um garfo, fazer furos no fundo da forma para não estufar. Assar em forno 180 graus por 20 minutos ou até corar. Reservar.

Recheio: separar as raspas de limão e bater todos os ingredientes no liquidificador ou utilizar um fouet. Feito isso, levar ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Por último, acrescentar as raspas de limão. Deixar esfriar.

Cobertura: deixar os damascos de molho na água por alguns minutos. Acrescentar na mesma água o açúcar e levar ao fogo até os damascos ficarem macios. Separar alguns inteiros e cortar ao meio, formando pétalas, para fazer a flor (decoração). Bater o restante dos damascos com a calda do cozimento até formar um creme.

Montagem da torta: rechear a torta com o creme de confeiteiro, cobrir com o creme de damascos toda a superfície. Ao centro, decorar com a flor de damascos, folhas de hortelã e castanhas ou amêndoas torradas e trituradas. Servir bem gelado!

Toque de chef: para deixar a torta com um visual bacana, use uma geleia de brilho ou um pouco da própria calda de açúcar com damascos para finalizar a cobertura,

*Receita criada pela chef Rosilene de Lima Campolina e cedida para o Canal de Culinária da Cozil

O Canal de Culinária da Cozil conta, ainda, com mais de 100 receitas e com o apoio de diversos profissionais e empresas do setor de alimentação. Para conferir, acesse www.cozil.com.br

<http://www.segs.com.br/component/content/article/46-cat-receitas/144152--torta-natalina-de-damascos-leva-charme-e-sabor-a-ceia.html>

Veículo: Água na Boca

Data: 25/12/2013



De olho na sobremesa: torta de damascos



Ingredientes Massa:

200g de farinha de trigo
100g de manteiga ou margarina
1 ovo
4 colheres de (sopa) de açúcar refinado (80g)
Raspas de limão

Ingredientes do Recheio Creme de Confeiteiro:

250 ml de leite integral
1 caixinha de creme de leite (200g)
1 caixinha de leite condensado (395g)
2 gemas passadas pela peneira
40g de amido de milho
1 colher (chá) de essência de baunilha ou a própria fat

Ingredientes para Cobertura:

300g de damascos secos
300g de açúcar
3 xícaras de água ou o suficiente para cozinhar os dar



Modo de Preparo

Massa:

Numa tigela, misturar a farinha com a manteiga formando uma farofa. Juntar os outros ingredientes e amassar delicadamente, sem sovar.

Abrir a massa com um rolo entre dois plásticos. Forrar o fundo e as laterais de uma forma com aro removível (fundo falso) e colocar a massa apertando com as pontas do dedo.

Com um garfo, fazer furos no fundo da forma para não estufar. Assar em forno 180 graus por 20 minutos ou até corar. Reservar.

Recheio:

separar as raspas de limão e bater todos os ingredientes no liquidificador ou utilizar um fouet. Feito isso, levar ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Por último, acrescentar as raspas de limão. Deixar esfriar.

Cobertura:

deixar os damascos de molho na água por alguns minutos. Acrescentar na mesma água o açúcar e levar ao fogo até os damascos ficarem macios.

Separar alguns inteiros e cortar ao meio, formando pétalas, para fazer a flor (decoração). Bater o restante dos damascos com a calda do cozimento até formar um creme.

Montagem da torta:

rechear a torta com o creme de confeiteiro, cobrir com o creme de damascos toda a superfície. Ao centro, decorar com a flor de damascos, folhas de hortelã e castanhas ou amêndoas torradas e trituradas. Servir bem gelado!

Toque da chef:

Para deixar a torta com um visual bacana, use uma geleia de brilho ou um pouco da própria calda de açúcar com damascos para finalizar a cobertura.

Receita: chef Rosilene de Lima Campolina para o Canal de Culinária da Cozinha

<http://wp.clicrbs.com.br/aquanaboca/2013/12/25/de-olho-na-sobremesa-torta-de-damascos/?topo=52,1,1,,186,77/>