



#### **Espetadas de fruta:**

##### **Ingredientes:**

- Fruta variada que não oxide muito, que não esteja demasiado madura e de cores contrastantes (ex: morango, Kiwi, abacaxi).

##### **Preparação:**

Descasque a fruta, corte-a aos cubos e espete-a em palitos para cocktail alternando as cores e tendo o cuidado de colocar na ponta uma fruta mais “rija” para “travar” bem a espetada.

**Sugestão:** Pode servir a espetada com calda de chocolate ou creme de iogurte e lima

#### **Pudim de iogurte e Lima/limão:**

##### **Ingredientes:**

- 1 lima
- 1/ 2 limão
- 1 iogurte natural
- açúcar a gosto ( 1 a 3 colheres de sopa)
- 1 folha de gelatina incolor sem sabor
- hortelã (para decorar)

##### **Preparação:**

Comece por demolhar a folha de gelatina colocando-a numa tacinha com água fria. Quando a gelatina já estiver mole retire-a da água, esprema-a, dissolva-a numa pequena porção de água quente e reserve. Numa taça coloque o iogurte e junte-lhe o sumo de meio limão envolvendo bem. Seguidamente adicione o açúcar e envolva bem. A quantidade de açúcar depende do gosto de cada um e da acidez do limão. Finalmente verifique se a gelatina dissolvida em água já arrefeceu e misture-a muito bem com o preparado anterior. Deite o preparado obtido em pequenas tacinhas e leve-o ao frigorífico até solidificar. Antes de servir decore com raspa de lima e um pouco de hortelã.

#### **Verrine fraiche:**

##### **Ingredientes:**

- Fruta fresca
- Muesli
- Iogurte (de preferência Grego)
- hortelã (para decorar)

##### **Preparação:**

Descasque fruta a seu gosto e corte-a em pequenos cubos e reserve. Com a ajuda de uma colher pequenina coloque os ingredientes dentro do copinho alternando camadas de iogurte, fruta e muesli tendo o cuidado de terminar com uma camada de iogurte. Decore com fruta e hortelã,

**Atenção:** Se preferir pode usar frutos secos e substituir o muesli por pedacinhos de bolo

### **Tortinhas doces/salgados**

#### **Ingredientes:**

- pão de forma sem cõdea
- doce/paté/queijo creme

#### **Preparação:**

Passes um rolo de cozinha sobre a fatia de pão de forma espalmado-o ligeiramente. Barre a fatia de pão de forma com doce, patê, queijo creme ou qualquer outro ingrediente. Enrole a fatia de pão de forma como se fosse uma torta. Envolve a tortinha em papel de alumínio e coloque no congelador. Retire as tortinhas do congelador cerca de 30 minutos antes de servir. Corte a tortinha às fatias enquanto ainda estiver parcialmente congelada. Disponha no prato em que vai ser servido e aguarde até descongelar totalmente.

### **Bruschetta de queijo:**

#### **Ingredientes**

- pão duro ( geralmente utiliza-se baguete francesa)
- queijo ralado (geralmente utiliza-se mozzarella)
- maionese
- orégãos

#### **Preparação:**

Numa taça junte o queijo ralado com a quantidade de maioneses suficiente para o envolver e misture com uma colher até obter um creme de consistência adequada para barrar.

Corte fatias de pão, nem muito finas, nem muito grossas, barre-as com o preparado, disponha-as no tabuleiro do forno e polvilhe com orégãos. Leve ao forno e assim que o queijo começar a derreter e a alourar retire-as e coloque-as num prato de serviço.

### **Bruschetta de atum:**

#### **Ingredientes:**

- pão duro ( geralmente utiliza-se baguete francesa)
- queijo ralado (geralmente utiliza-se mozzarella)
- atum
- ovo
- pickles ( 2 colheres de sopa)
- maionese
- orégãos ou coentros, se referir

#### **Preparação:**

Comece por cozer o ovo, descasque-o, esmague-o com a ajuda de um garfo e reserve.

Corte os pickles em pedaços pequenos, coloque-os numa taça e reserve.

Numa taça coloque o atum em conserva (escorrido), o ovo cozido picado, os pickles picados, 2 colheres de sopa de queijo ralado e a quantidade suficiente de maioneses para se obter um creme com consistência ideal para barrar.

Corte fatias de pão, nem muito finas, nem muito grossas, disponha-as no tabuleiro do forno, barre-as com o preparado e polvilhe com orégãos ou em alternativa coloque um pouco de coentros picados envolvidos no creme. Leve ao forno e assim que o queijo começar a derreter e a alourar retire-as e coloque-as num prato de serviço.

### **Bruschetta de queijo e bacon:**

#### **Ingredientes:**

- pão duro ( geralmente utiliza-se baguete francesa)
- queijo ralado (geralmente utiliza-se mozzarella)
- bacon cortadinho aos cubinhos ou às tirinhas
- tomate
- cebola
- azeite
- sal
- orégãos

**Preparação:**

Comece por prepara um molho de tomate . Num tacho coloque um fio de azeite, tomate sem casca e cortado em cubinhos, cebola finamente picada e uma pitada de sal. Deixe estufar lentamente sem refogar. Se preferir uma mistura mais fina poderá passar pela varinha mágica. Coloque o preparado numa taça.

Corte fatias de pão, nem muito finas, nem muito grossas, disponha-as no tabuleiro do forno, barre-as com o molho de tomate, coloque um pouco de bacon queijo ralado e polvilhe com orégãos. Leve ao forno e assim que o queijo começar a derreter e a alourar retire-as e coloque-as num prato de serviço.

**Bolo Rei miniatura****Ingredientes:**

- 300gr de farinha branca de neve
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 150gr de açúcar
- 60 gr de de manteiga
- 1 ovo
- raspa de uma laranja
- sumo de meia laranja
- 1dl de leite
- frutas cristalizadas e/ou frutos secos
- 1 ovo para pincelar os bolos, óleo para untar o tabuleiro e farinha para polvilhar o tabuleiro.
- Açúcar em pó para polvilhar

**Preparação:**

Numa tigela coloque a farinha, o fermento e o açúcar. Misture e faça um buraco no centro. Adicione um ovo, a raspa e o sumo de laranja, a manteiga(derretida) e o leite. Misture com uma colher de pau, sem bater demasiado. Se for necessário adicione mais um pouco de farinha até obter uma consistência fácil de moldar. Forme uma bola e deixe descansar um pouco. Retire um pouco de massa, passe por farinha, tenda uma pequena esfera e achate-a um pouco sobre uma superfície lisa. Com uma tampa de garrafa de 1,5l de água, faça um buraco no centro da esfera achatada. decore com pedaços de fruta cristalizada e/ou frutos secos, de modo a que estes fiquem suficientemente "enterrados" na massa para não caírem. Pincele os bolinhos com ovo batido e coloque-os num tabuleiro untado com óleo e polvilhado com farinha. Leve ao forno até estarem cozidos.

Esta receita dá cerca de 25/30 unidades.

**Pavlova Kiss****Ingredientes:**

- suspiro
- iogurte grego
- fruta fresca
- lima

**Preparação:**

Sobre uma base de suspiro disponha uma camada de iogurte grego e fruta fresca variada. Coloque um pouco de raspa de lima.