

BAZAR HUDSON . VOLUME 05



RECEITAS DE BAZAR

Delicias do Bazar Hudson



**BAZAR
HUDSON**
COISAS DE CASA

www.bazarhudson.com.br

Índice

- 03** BRUSCHETTAS
- 04** CRISPY DE BATATA DOCE
- 05** "PÃO DE QUEIJO"
DE BATATA BAROA
- 06** QUICHE FUNCIONAL
- 08** QUIBE DE QUINOA
COM ABÓBORA
- 09** BOLO DE CENOURA
(SEM GLÚTEN)
- 10** BOLO DE MILHO,
COCO E GOIABADA
- 11** BROWNIE
- 12** BOMBOM ABERTO
DE MORANGO

03

Bruschettas

Ingredientes

1 unidade de pão italiano
(cortado em fatias de 2 cm);

Dentes de alho a gosto;

Manteiga ou azeite;

Mozzarella (suficiente para
as fatias de pão).

Modo de fazer

O pão pode ser preparado de
2 formas:

1) Faça uma pasta com o
alho e a manteiga batidos no
pilão, passe dos dois lados
e doure em uma frigideira.
Pode substituir a manteiga
por azeite.

2) Cubra cada fatia de pão
com mozzarella e leve ao forno
bem quente para gratinar.

Para finalizar

- Coloque uma fatia de mozzarella de búfala e tomate seco
- Tomate cereja com manjeriçã e molho pesto
- Coloque presunto parma e queijo brie
- Aliche e azeitona
- Shitake passado na manteiga

04

Crispy de batata doce

Ingredientes

1 batata doce grande;
Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Modo de fazer

Escove e lave bem a batata, se quiser usar com casca.

Depois, com um mandoline, corte-a em fatias bem finas.

Leve as fatias de batata doce

para um recipiente com água bem gelada e deixe descansar por uns 15 minutos (isso ajuda a retirar o excesso de amido e também deixá-las mais crocantes).

Pré-aqueça o forno a 200°C (médio/alto).

Seque as fatias, deixando-as bem secas.

Disponha num tabuleiro, coberto com papel vegetal.

Polvilhe com sal e pimenta a gosto.

Asse por, aproximadamente, 10 a 15 minutos, até ficarem bem crocantes. Retire do forno e deixe esfriar.

Dica

Guarde em uma embalagem hermética para manter a crocância.

05

“Pão de queijo” de batata baroa

Ingredientes

2 xícaras de polvilho doce;
½ xícara de polvilho azedo;
1 ½ xícaras de purê
de batata baroa;
⅓ de xícara de azeite;
¼ de xícara de água morna;
Sal, cúrcuma e chia a gosto.

Modo de fazer

Cozinhe bem a batata baroa e amasse até virar um purê. Não deixe que ele esfrie por completo (apenas até conseguir encostar sem queimar as mãos).

Adicione todos os ingredientes numa tigela grande. Misture e amasse tudo com as mãos até que tenha uma massa homogênea.

Molde os “pães de queijo” e coloque em uma assadeira. Asse os pãezinhos em forno baixo até que estejam sequinhos e com as rachaduras características.

06



Quiche funcional

Massa

2 xícaras de farinha de grão de bico (ou 1 xícara de farinha de trigo integral e 1 xícara de farinha de trigo branco);

¼ xícara de óleo ou azeite;

90 ml de água;

Uma pitada de sal.

Recheio

500g de tofu orgânico;

1 xícara de abobrinha picada;

½ xícara de cebola picada;

¾ xícara de tomate seco;

2 dentes de alho;

Sal, curry e pimenta-do-reino em pó a gosto.

Modo de fazer

Comece pré aquecendo o forno a 200°C.

Em um recipiente misture a farinha, o óleo e o sal. Vá acrescentando de pouco em pouco a água sempre misturando bem.

Quando a massa desgrudar do recipiente e formar uma "bola" significa que já está boa.

Transfira-a para uma forma untada com óleo ou coberta por papel manteiga. Com as pontas dos dedos espalhe a massa sobre o fundo e a lateral. Faça furos na massa com um garfo para não formar bolhas de ar quando assar.

Leve ao forno por 10-15 minutos. Enquanto assa, prepare o recheio.

Amasse o tofu com um garfo esfarelado-o.

Em uma panela grande aqueça um pouco de óleo e acrescente a cebola picada. Quando estiver dourada acrescente os dentes de alho picados e a abobrinha e deixe até dourar.

Acrescente o tofu e o tomate seco picado. Misture tudo e tempere a gosto com sal, curry e pimenta-do-reino (opcional).

Mexa sem parar para não queimar.

Retire a massa do forno e espalhe o recheio por cima. Coloque novamente no forno por mais 7 min.

08

Quibe de quinoa com abóbora

Ingredientes

- 2 xícaras de quinoa cozida;
- 1 ½ xícara de purê de abóbora cabotiã;
- 1 cebola ralada;
- 2 colheres de sopa de azeite;
- 1 colher de sopa de pimenta síria ou pimenta-do-reino;
- 1 colher de sobremesa de cominho;
- Suco de ½ limão ;
- Sal e hortelã a gosto.

Modo de fazer

Cozinhe a quinoa até secar e deixe esfriar. Em outra panela cozinhe a abóbora em cubos. Processe ou amasse a abóbora até formar um purê. Misture a quinoa, o purê de abóbora, a cebola, os temperos e o suco de limão. Unte uma travessa com azeite e abra a massa do quibe até ficar uma superfície lisa. Regue com o azeite e leve ao forno a 200°C até dourar.

Bolo de cenoura (sem glúten)

Ingredientes

3 ovos;
270g de cenouras descascadas;
100ml de óleo de girassol ou de coco;
1 ½ xícara de açúcar demerara;
1 xícara de farinha de arroz;
½ xícara de farinha de amêndoas sem pele ou outra oleaginosa;
½ xícara de fécula de batata ou amido de milho;
1 colher de sopa de fermento em pó.

Modo de fazer

Misture as farinhas, a fécula, o fermento e reserve. Bata os demais ingredientes no liquidificador e depois adicione os secos, batendo sempre. Leve ao forno a 180°C em uma forma de 25cm, untada com farinha de arroz por 25-30 minutos.

10

Bolo de milho, coco e goiabada

Ingredientes

1 lata de milho verde;
½ xícara de óleo vegetal;
1 medida da lata de leite;
1 medida da lata de açúcar;
1 medida da lata de fubá;
3 ovos;
50g de coco ralado;
2 colheres de sopa (rasas)
de fermento em pó;
Goiabada em cubinhos.

Modo de fazer

Bata todos os ingredientes
no liquidificador. Despeje a
massa em uma forma untada
e enfarinhada com fubá, e
pique pedaços de goiabada
por cima.
Leve ao forno pré aquecido
a 200°C, por cerca de 1 hora.
Retire e deixe esfriar, antes de
servir.



Brownie

Ingredientes

- ¾ de xícara de manteiga sem sal;*
- 1 xícara de açúcar;*
- 3 ovos;*
- 1 colher de chá de essência de baunilha;*
- 250 g de chocolate meio amargo;*
- ¾ de xícara de farinha de trigo peneirada;*
- 1 colher de chá de fermento para bolo.*

Modo de fazer

Derreta a manteiga com o chocolate, então adicione os ovos, o açúcar e a baunilha e misture bem; por último acrescente a farinha de trigo peneirada e o fermento. Em uma forma untada e enfarinhada, despeje a massa e leve ao forno pré aquecido a 180°C por 20 a 25 minutos. Faça o teste do palito, ele deve sair ainda um pouco molhado.

12

★

Bombom aberto de morango

Ingredientes

*4 caixas de morango
(ou uva, se assim preferir);
2 latas de leite condensado;
1 lata de creme de leite light;
1 colher de manteiga;
1 barra (200g) de chocolate
diamante negro;
1 barra (200g) de chocolate
meio amargo;
½ xícara de creme de
leite fresco;
2 colheres de cognac ou rum;
100g de avelã.*

Modo de fazer

Lave os morangos e retire os talos verde. Deixe escorrer e espalhe-os em uma travessa de vidro com borda alta. Reserve.

Brigadeiro branco

Vire as duas latas de leite condensado, uma lata de creme de leite light e uma colher de manteiga na panela.

Leve ao fogo e misture com colher de pau até aparecer o fundo.

Retire do fogo e bata com a colher por alguns minutos.

Depois de frio, adicione mais um pouco de creme de leite light (se necessário, só para amolecer um pouco) e vire sobre os morangos.

Cobertura

Misture em uma panela o diamante negro e o chocolate meio amargo ralados. Leve ao fogo em banho maria (cuidado para não pingar água dentro) ou microondas, tirando a cada 30 seg e mexendo, até obter uma calda lisa e homogênea. Coloque $\frac{1}{2}$ xícara de creme de leite fresco. Perfume com cognac ou rum.

Deixe esfriar ligeiramente e vire sobre o brigadeiro e os morangos. Leve para gelar.

Coloque as avelãs no forno para esquentar e retire as peles.

Passa pelo liquidificador ou processador até obter uma farofa.

Espalhe sobre o chocolate e sirva bem gelado.

Confira nossos produtos utilizados nestas receitas



FK-2483
Forma redonda
para torta - 28 cm



FK-1436
Forma redonda
com fundo
removível - 28cm



FK-1458
Forma retangular
regulável



FK-6531
Conjunto de 6 mini
formas antiaderentes



FK-1487
Copo medidor
Dr. Oetker



FK-49265
Peeler com escova



PR-PCB3000
Tábua de corte com
compartimento dobrável



FK-43398
Faca Chef - 32cm



MS-29167
Removedor de caule
para morangos



MS-30000
Ralador desmontável



PR-PS9024
Ralador com coletor



FK-48557
Pilão de cerâmica



PR-PL81050
Mandoline profissional
(cubo)



NG-AGG01
Moedor de ervas
frescas



PB-53903
Vasilha de vidro - 26cm

huddies LEVE
PRA CASA

VOCÊ NÃO PRECISA
ESPERAR ATÉ O
PRÓXIMO BAZAR
PARA COMPRAR
NOSSOS PRODUTOS
E CONHECER AS
NOVIDADES PARA
SUA CASA.

ACESSE
www.huddies.com.br