

Queques

Apesar de não encaixarem propriamente na filosofia deste livro, em que as elaborações partem de receitas de base, pois são, por assim dizer, “uma receita única”, não faz sentido ter uma pastelaria em casa sem estes bolos tão populares. Com ou sem “maminhas”, os queques são, sem dúvida, um dos clássicos da nossa infância!

- 2 ovos • 200 g de açúcar • 240 g de farinha tipo 55 (s/ fermento)
- 1 c. chá de fermento em pó • 20 g de amido de milho • uma pitada de sal
- 100 ml de leite • 1 c. chá de essência de baunilha • 200 g de manteiga

1. Com uma vara de arames ou a batedeira elétrica, bata os ovos com o açúcar até ficarem espumosos e esbranquiçados.
2. À parte, junte a farinha, o fermento, o amido e o sal. Aromatize o leite com a baunilha.
3. Sem bater, misture metade da farinha no preparado de ovos e açúcar, seguida do leite e, por fim, da restante farinha.
4. Derreta a manteiga, sem deixar que aqueça muito, e envolva-a delicadamente na massa. Leve ao frigorífico por cerca de 30 minutos.
5. Unte e enfarinhe forminhas de queques caneladas ou lisas ou use um spray desmoldante, e encha-as até $\frac{3}{4}$ da capacidade. Leve ao forno preaquecido a 180 °C durante 15 a 20 minutos (verifique a cozedura com um palito, que deverá sair seco depois de espetado no centro de um queque).

Rendimento: 12-15 queques.



Bolos de arroz

Estes foram provavelmente os bolos que mais comi enquanto cresci, pois a minha avó comprava-mos para o lanche. Sempre adorei comê-los ao contrário, para deixar para o fim o topo crocante, a minha parte preferida!

- 150 g de manteiga • 180 g de açúcar • 3 ovos • 150 g de farinha tipo 55 (s/ fermento) • 100 g de farinha de arroz • 1 c. chá de fermento
- 100 ml de leite • açúcar para polvilhar q. b.

- 1.** Bata a manteiga amolecida com o açúcar até obter um creme fofo. Junte os ovos e bata para incorporar bem. Acrescente as farinhas e o fermento e, por fim, adicione o leite. Mexa até obter uma massa uniforme.
- 2.** Coloque a massa em aros com cerca de 6 cm de diâmetro por 6 cm de altura, forrados com tiras de papel vegetal ligeiramente mais altas (se não tiver aros, pode usar rolos de cartão de papel de cozinha, cortando-os para que fiquem com 6 cm de altura – os bolos de arroz ficarão mais finos mas terão o mesmo formato dos originais). Disponha-os num tabuleiro também forrado com papel vegetal. Em alternativa use forminhas de queques ou muffins, de papel ou de metal (estas têm de ser untadas).
- 3.** Encha os aros ou as formas até $\frac{3}{4}$ da capacidade e polvilhe cada bolinho com $\frac{1}{2}$ c. chá de açúcar. Leve ao forno preaquecido a 180 °C durante 15 a 20 minutos (verifique a cozedura com um palito, que deverá sair seco depois de espetado no centro de um bolo).

Rendimento: 8-12 bolos de arroz.





Húngaros

O curioso destas bolachas é serem feitas com gemas cozidas, o que confere à massa uma textura única.

• 3 ovos • 100 g de manteiga • 75 g de açúcar em pó • 150 g de farinha tipo 55 (s/ fermento) • 50 g de amido de milho • 1 receita de cobertura de chocolate (p. 51)
• compota/marmelada/geleia a gosto q. b. (opcional)

1. Coza os ovos durante 10 minutos. Depois de frios, descasque-os e descarte as claras.
2. Bata a manteiga amolecida com o açúcar até obter uma mistura cremosa.
3. Passe as gemas cozidas por um passador até ficarem bem desfeitas. Incorpore-as na mistura anterior.
4. Junte a farinha e o amido e envolva-os na mistura – como fica com uma consistência granulosa, aperte a massa com as mãos até formar uma bola. Leve ao frigorífico por cerca de 20 minutos.
5. Com o rolo da massa polvilhado com farinha para não pegar, estenda a massa até ficar com cerca de 0,5 cm de espessura. Corte círculos ou outros formatos e coloque-os num tabuleiro forrado com papel vegetal. Leve ao forno preaquecido a 200 °C por 7 a 8 minutos, só até começarem a dourar.
6. Depois de arrefecerem, mergulhe as bolachas pela metade na cobertura de chocolate, sacudindo ligeiramente para retirar o excesso. Coloque-as num prato forrado com papel vegetal e leve-as ao frigorífico até a cobertura solidificar. Pode fazer os húngaros simples ou duplos, unindo-os dois a dois com um pouco de compota, marmelada ou geleia, antes de mergulhar no chocolate.

Rendimento: Cerca de 20 húngaros simples ou 10 duplos.



Pirâmides

Deixei para o fim o bolo mais polémico! Há quem tenha aversão às pirâmides por serem feitas com restos de bolos, há quem as aprecie por isso mesmo – porquê comer um só bolo, quando é possível comer os bolos todos num só? Pode, de facto, aproveitar bolos que não tenha comido ou fazê-los de propósito para preparar esta versão caseira das pirâmides.

- 400 g de bolo sem cremes (por exemplo, cerca de 6 queques – p. 184)
- 150-200 ml de calda de açúcar (p. 53) • 15-25 g de cacau • 50-75 g de doce de alperce
- ½ c. chá de erva-doce moída • ½ c. chá de canela • 1 c. sopa de rum (opcional)
- 1 receita de cobertura de chocolate (p. 51)

- 1.** Triture os bolos e junte-lhes os restantes ingredientes (à exceção da cobertura) – a quantidade de calda, cacau e doce de alperce vai depender do tipo de bolos que estiver a usar, portanto adicione-os a pouco e pouco. A massa deve ficar com a consistência da plasticina, maleável mas sem pegar.
- 2.** Molde as pirâmides, fazendo bolas com a massa e afinando um dos lados para formar um cone. Leve ao congelador por cerca de 10 minutos.
- 3.** Cubra as pirâmides com a cobertura de chocolate, sacudindo ligeiramente para retirar o excesso. Coloque-as num prato forrado com papel vegetal e leve ao frigorífico até a cobertura solidificar.

Rendimento: 8-12 pirâmides.