



Receitas de Cora Coralina

DOCE DE MAMÃO CRISTALIZADO

INGREDIENTES

1 mamão de 2 quilos

1 colher (sopa) de bicarbonato ou cal virgem

1 quilo de açúcar cristal



MODO DE PREPARO

Mamão de qualquer tamanho, vermelho, quase maduro, super firme. Antes de colocar os pedaços de mamão na calda, faça furos com o garfo para que a calda penetre durante o cozimento. O tempo de cozimento é de 3 a 4 horas.

Descasque o mamão, retire as sementes e corte em pedaços. Coloque os pedaços em água com bicarbonato ou cal virgem de construção, uma colher de sopa para cada mamão médio.

Depois de uma hora lave pedaços em água pura. Prepare, à parte, calda em ponto de espelho, quantidade suficiente para cobrir os pedaços. Quando ela estiver no ponto, coloque os pedaços de mamão e em fogo lento espere até que fiquem macios.

Deixe dormir na calda, apurando-os no dia seguinte. Com o auxílio de uma colher de pau ou escumadeira, coloque para escorrer em peneira de taquara.

Enquanto isso, apure bem a calda restante, até que comece a açucarar. Depois de escorridos, passe os pedaços de mamão na calda apurada para que fiquem glacerizados. Acabe de secá-los ao sol.

Nota: O bicarbonato ou o cal servem para deixar os frutos durinhos por fora e macios por dentro.

BOLO DE AIPIM

Ingredientes: Massa

Massa

150 gramas de açúcar cristal

1 quilo de aipim fresco ralado

250 gramas de manteiga

4 ovos

1 lata de leite condensado

200 mililitros de leite de coco

1 coco fresco ralado

10 gramas de sal

30 gramas de farinha de trigo com fermento

100 gramas de farinha de trigo tradicional para untar a forma

3 colheres de sopa de açúcar para a calda



1. Separe 1 xícara do coco ralado e misture com 3 colheres de sopa de açúcar e leite de coco suficiente para deixar uma pastinha mole e reserve.
2. Bata o açúcar com a manteiga até formar um creme. Depois, adicione os ovos e bata bastante. Em seguida, adicione o leite condensado e bata até homogeneizar.
3. Feito isso, acrescente a farinha de trigo e o sal, depois adicione o aipim ralado e o leite de coco, (nesse momento não utilize mais a batedeira).
4. Por fim, adicione o coco ralado.
5. Depois de pronto, coloque a mistura em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo.
6. Em seguida, dê acabamento alisando a superfície com o fundo de uma colher, espalhe a mistura que estava reservada por cima do bolo e leve ao forno em temperatura de 200 graus Célsius até assar.

Cobertura da cocada

300 gramas de coco fresco ralado fino

300 gramas de açúcar refinado

1 lata de leite condensado

Cravo e casca de canela a gosto

Em uma panela de fundo grosso,
derreta o açúcar e adicione o coco,
leite condensado, os cravos e a casca
de canela, mexer até dar o ponto de
cocada mole.





COCADA DE OVOS

Ingredientes:

1 quilo de açúcar

1 coco ralado

12 gemas Essência de baunilha, ou canela em pau e cravos.

Modo de fazer:

Faça com o açúcar uma calda em ponto de fio. Retire do fogo, junte o coco ralado e as gemas, misture tudo muito bem e torne a levar ao fogo, com um pedaço de canela e alguns cravos, se não for perfumar com a essência de baunilha. Neste último caso, só junte a baunilha quando retirar a cocada do fogo, o que deverá ser feito quando, sempre mexendo, a calda estiver bem grossa. Sirva, depois de fria, em compoteira ou em cálices.

BOLO DE FUBÁ

INGREDIENTES:

- 2 copos de fubá
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 copo de óleo de milho
- 2 copos de leite
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos grandes
- 1 colher (sopa) de fermento

• Comece misturando e peneirando fubá, farinha e fermento. Faça isso duas vezes. No copo do liquidificador coloque o óleo, os ovos, o leite e o açúcar, nesta ordem. Bata por três minutos. Despeje este creme sobre as misturas secas, movimentando a colher de pau na mesma direção. Estando tudo misturado, faça a sua opção colocando o queijo (pode ser um pires médio), a erva doce (uma colher de chá) ou pedacinhos de goiabada (um pires também, não pode exagerar pois a massa pesará). Unte a forma com óleo, polvilhe fubá, despeje a massa, bata levemente a forma (de buraco no meio) sobre superfície lisa para liberar possíveis bolhas de ar do fundo e leve assar em forno preaquecido a 180 graus. Desenforme morno e cubra com açúcar e canela.

