

Culinária!



CRIS LEITE
Chef de cozinha
www.chefcrisleite.com.br

Quer ver suas três receitas favoritas publicadas aqui na Toda Extra? Compartilhe com a gente! Envie-as para todaextra@extra.inf.br com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato



16
PORÇÕES

120
MIN

Bolo gelado de coco

INGREDIENTES

Massa: 480g de açúcar refinado / 480g de farinha de trigo / 20g de fermento químico / 240ml de leite integral / 4 ovos / **Calda:** 395g (1 lata) de leite condensado / 300ml de creme de leite fresco / 200ml de leite de coco / **Cobertura:** 200g de coco ralado

PREPARO

Bata as claras em neve. Junte as gemas, bata por mais 3 minutos e adicione o açúcar, ainda batendo. Coloque o leite e depois a farinha com o fermento. Despeje numa forma untada e enfarinhada. Leve ao forno a 180° C por 40 minutos. **Calda:** misture os ingredientes. Depois do bolo assado, corte em quadrados, banhe o bolo ainda morno com a calda e deixe esfriar. Passe pelo coco ralado, embrulhe no papel alumínio e leve à geladeira por 1 hora.

Esfirra de carne

INGREDIENTES

Massa: 10g de açúcar refinado / 240ml de água / 950g de farinha de trigo / 20g de fermento biológico / 240ml de leite integral / 30g de manteiga sem sal / 120g de óleo de soja / 5g de sal refinado / **Recheio:** 5g de alho picado / 30ml de azeite extra virgem / 600g de carne moída / 80g de cebola branca picada / ¼ de molho de hortelã fresca picada / 5g de pimenta síria / sal refinado a gosto / ½ molho de salsa fresca picada / 100g de tomate sem pele e sem semente picado / **Para untar e polvilhar:** 30g de farinha de trigo / 30g de manteiga sem sal

PREPARO

Recheio: refogue o alho no azeite, junte a carne moída e refogue até a carne ficar dourada. Adicione a cebola, o tomate, o sal e a pimenta síria. Refogue bem para os temperos apurarem. Finalize com a salsa e a hortelã. Deixe esfriar. **Massa:** misture o fermento



36
PORÇÕES

65
MIN

com o açúcar. Junte o leite, a água, o óleo e a manteiga. Junte a farinha e misture bem até a massa desprender das mãos. Transfira a massa para uma superfície enfarinhada e sove até a massa ficar lisa. Adicione farinha se necessário. Deixe a massa descansar por 20 minutos. Separe porções da massa em bolinhas e abra com um rolo em formato de um círculo. Recheie e feche unindo as pontas, formando um triângulo. Coloque as esfirras na forma untada e polvilhada e leve ao forno a 190°C por 25 minutos.

Bombom napolitano

INGREDIENTES

Massa: 500g de batata-inglesa / 3g de noz-moscada ralada / 100g de queijo parmesão ralado / 50g de requeijão cremoso / sal refinado a gosto / **Recheio:** 30g de cebola branca ralada / 120g de muçarela picada / 3g de orégano seco / 120g de presunto picado / sal refinado a gosto / 80g de tomate sem pele e sem semente picado / **Cobertura:** 250g de castanha-do-pará triturada

PREPARO

Cozinhe a batata em água e sal. Passe pelo espremedor ainda quente. Junte o queijo ralado, o requeijão, a noz-moscada e misture

bem. Deixe esfriar. **Recheio:** misture a muçarela, o presunto, o tomate, o sal, a cebola e o orégano e reserve. Abra a massa de batata na mão e recheie com a mistura de muçarela. Forme as bolinhas. Passe na castanha-do-pará triturada.



30
PORÇÕES

45
MIN