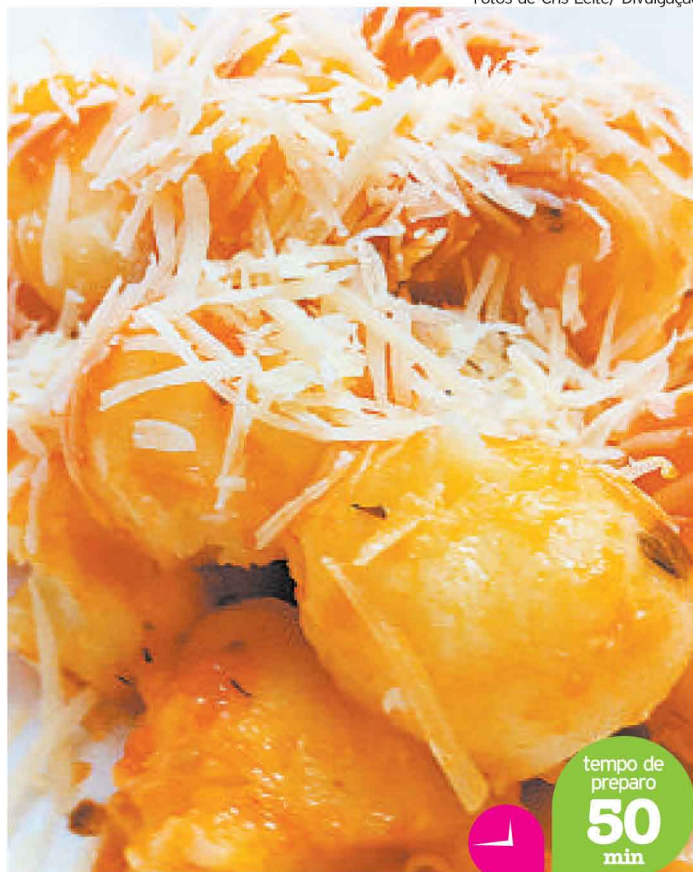




Fotos de Cris Leite/ Divulgação



tempo de preparo
50
min

Nhoque de batata

Ingredientes

• **2kg** de batata inglesa • **200g** de farinha de trigo • **2** ovos • **120g** de queijo parmesão ralado • **A gosto** sal refinado. • **Para polvilhar a bancada:** **150g** de farinha de trigo.

Modo de preparar

Cozinhe as batatas com casca. Descasque e passe as batatas ainda quentes pelo espremedor. Junte os ovos, o queijo e o sal. Adicione a farinha aos poucos, até obter uma massa firme e macia. Polvilhe a bancada com farinha. Enrole a massa e corte os nhoques. Ferva 3 litros de água, adicione sal. Coloque os nhoques na água fervente, aos poucos. Quando a massa subir, retire com uma escumadeira. Passe a massa em água corrente. Coloque os nhoques em um refratário, cubra com molho e polvilhe com parmesão ralado.

Rendimento: 8 porções.

Cheesecake de framboesa

Ingredientes

• **Massa:** • **125g** de açúcar de confeiteiro • **250g** de farinha de trigo • **125g** de manteiga sem sal • **2** ovos. • **Recheio:** • **200g** de açúcar refinado • **400g** de cream cheese • **60g** de farinha de trigo • **200ml** de leite integral • **4** ovos • **400g** de creme azedo (misture 400ml de creme de leite com 40ml de suco de limão e deixe na geladeira por 30 minutos).

Modo de preparar

Massa: misture a farinha, o açúcar e a manteiga, até formar uma "farofa". Adicione os ovos e misture bem. Cubra a massa com filme plástico e leve à geladeira por 10 minutos. Abra a massa com um rolo e forre o fundo da forma. Leve ao forno a 180°C por 10 minutos.

Recheio: bata o cream cheese na batedeira por 5 minutos, adicione os ovos e bata por mais 3 minutos. Sem parar de bater, acrescente o



tempo de preparo
75
min

açúcar e a farinha, o leite e o creme azedo. Coloque o recheio sobre a massa já assada, leve ao forno a 150°C por 15 minutos. Deixe esfriar. Reserve. Desenforme a torta e sirva com a calda de frutas vermelhas por cima.

Rendimento: 16 porções.

Calda de framboesa



Ingredientes

• **250g** de açúcar refinado • **500g** de framboesa • **50ml** de suco de limão.

Modo de preparar

Coloque em uma panela a framboesa com a água e o açúcar. Deixe ferver até obter uma calda encorpada. Depois de fria, sirva sobre a cheesecake.

Rendimento: 12 porções.

tempo de preparo
25
min