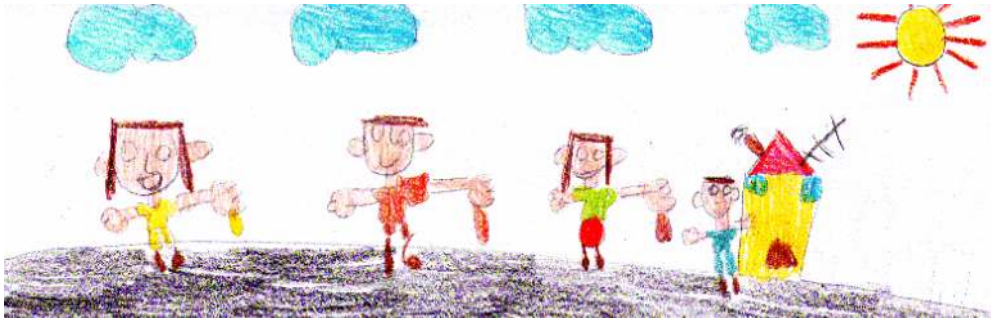
Obrigado por comprar
este livro de receitas
assim pode cozinhar
que resultou das nossas colheitas.

A todas as famílias
receitas fomos pedir
um livro mais delicioso
não poderia existir.

Ponham mãos à obra
para estas receitas fazer
a família vai gostar
e vai comer com prazer.



Recolha, redacção e ilustrações: Alunos da EB1 de S. Facundo
Coordenação e edição: Profs. António Tomás e Sónia Matos
Com o apoio da Junta de Freguesia de São Facundo

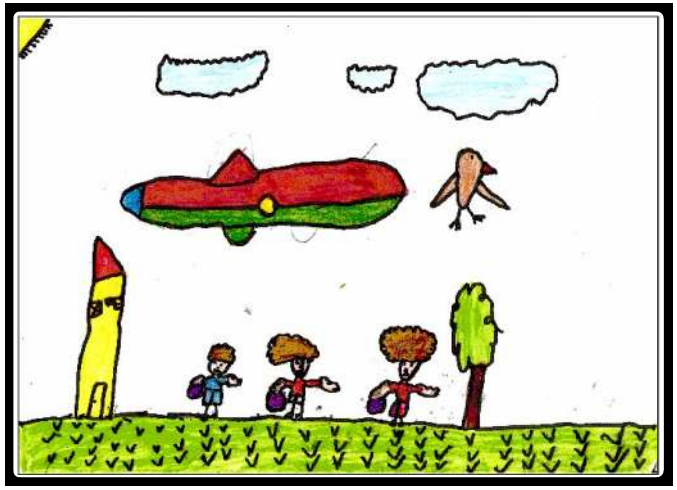
Escola D. Miguel de Almeida
ABRANTES

Escola de São Facundo

Agrupamento D. Miguel de Almeida

Broas, bolinhos e guloseimas para o dia dos bolinhos e para todo o ano

Novembro de 2009



O Dia de Todos os Santos

O dia de Todos os Santos é a 1 de Novembro, o dia em que celebramos todos os santos conhecidos e desconhecidos. Por isso devemos ajudar as pessoas que precisam de ajuda, como todos os santos faziam.

Nesse dia nós vamos de porta em porta e dizemos muito alto:

- BOLINHO SANTINHO! QUERO UMA BROA PARA O MEU SAQUINHO!

Ou então:

- BOLINHO SANTINHO À PORTA DO MEU VIZINHO!

Ou então:

- BROA DE MEL CÁ PARA O MEU FARNEL!

Por isso é que dizemos que é o dia dos bolinhos.

Noutras terras chama-se Pão por Deus porque há muito tempo houve um terramoto e marmoto que destruiu Lisboa e as pessoas que sobreviveram foram pedir às outras terras, onde as casas não cairam, e diziam: "-Pão, por Deus!".

Algumas pessoas também vão aos cemitérios arranjar as campas porque no dia seguinte é o dia dos Fieis Defuntos, em que se recordam os familiares que já morreram.

Nós também vamos fazer broas para oferecer à família, e por isso fizemos este livro com as receitas que nos ensinaram.

No dia dos bolinhos vamos de porta em porta pedir doces, broas e guloseimas às pessoas que gostam de dar.

E nós gostamos de receber, é claro!

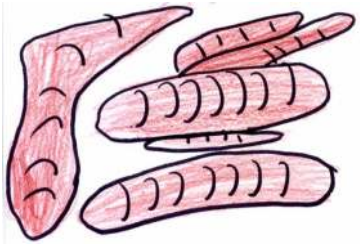
Broas amassadas

12 Ovos
1 Litro de azeite
7 Colheres de mel
1 Kg de açúcar amarelo
4 Colheres de erva-doce
3 Colheres de canela
1 Colher de pó Royal
40 gr. de bicarbonato
Farinha até tender

Juntam-se todos os ingredientes, a farinha até tender.
Tendem-se as broas, e vão ao forno a cozer em tabuleiros polvilhados com farinha.

6 ovos
250 g de açúcar
2 colheres de melm
raspa de limão
2,5 dl de azeite (e óleo)
canela
bicarbonato
farinha

Mistura-se os ovos com o açúcar e o azeite, depois o mel, a raspa de limão, a canela e o bicarbonato muito bem. De seguida junta-se a farinha até a massa estar boa para tender as broas e vai ao forno.



12 ovos
1 kg de açúcar amarelo
1 l de azeite
7 colheres de sopa de mel
50 g de erva-doce
40 g de canela
± 2 kg farinha
sal q.b
nozes picadas

Misturam-se bem todos os ingredientes até tender a massa.

Depois num tabuleiro untado com farinha colocam-se as broas e vão ao forno a cozer.

Salame

300 g de bolachas
250 g de açúcar
100 g de chocolate
2 Ovos
50 g de margarina

Batem-se os ovos, junta-se a margarina derretida em banho-maria, as bolachas partidas aos bocadinhos e depois o chocolate. Mexe-se muito bem e quando já estiver mexido faz-se o feitio de uma torta em cima duma folha de papel vegetal polvilhada de açúcar.
Vai ao frigorífico secar um bocadinho.

Bolo de ouro

3 gemas
1 chávena de açúcar
1 chávena e meia de farinha
meia chávena de manteiga
1 chávena de leite
1 colher de chá de fermento em pó

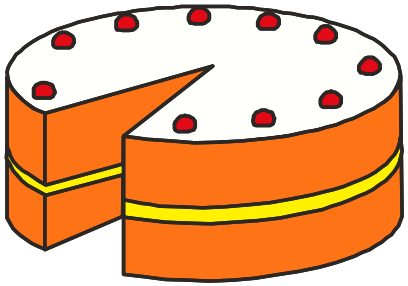
Bate-se a manteiga com o açúcar, juntando sucessivamente o leite, as gemas e a farinha com o fermento.
Bate-se, de novo, tudo muito bem e leva-se ao forno numa forma untada com manteiga.

Figos com nozes

20 figos
10 nozes
4 colheres de mel
2 colheres de açúcar

Descascar os figos e cortá-los ao meio, sem os abrir até ao fundo.
Descascar as nozes e metê-las dentro dos figos.
Fechá-los e envolver primeiro no açucar, depois no mel.
Colocá-los numa folha de alumínio e deixá-los caramelizar no grelhador do forno. Durante a cozedura voltá-los só uma vez.

Bolo familiar



2 Chávenas de farinha
2 Chávenas de açúcar
1 Chávena de leite
4 Ovos
Raspa e sumo de limão
2 Colheres de fermento

Bater o açúcar com as gemas, raspa e sumo de limão e depois juntar o leite e a farinha.
A seguir as claras batidas em castelo.

Para o creme: Bater uma clara em castelo, derreter 2 colheres de margarina e 1 chávena de açúcar, sumo de limão, e bater tudo muito bem. Por fim junta-se a clara em castelo e barra-se o bolo quando estiver frio.

Meias-luas de maçã

100 g de farinha
25 g de maizena
1,5 dl de água das pedras fresca
2 maçãs reinetas
suo de ½ limão
óleo
açúcar em pó para polvilhar

Prepara-se o polme: mistura-se a farinha com a maizena e verte-se a água das pedras. Mexe-se bem e deixa-se repousar, durante 20 minutos.
Corta-se as maçãs em meias-luas não muito finas e regam-se com o sumo de limão. Passam-se, de seguida, pelo polme anterior e fritam-se em óleo bem quente. Escorrem-se bem sobre papel absorvente e polvilham-se com açúcar em pó.

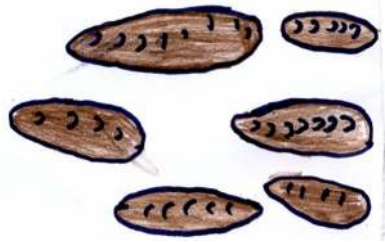
Broas amassadas

1kg de farinha de trigo
0,5 kg de farinha de milho
8 ovos
6 dl de azeite
4 cálices de vinho do Porto
Sal
Erva-doce
Canela

No recipiente colocam-se os ovos, o azeite, o vinho do Porto, o açúcar, o sal, a erva-doce e a canela. Bate-se tudo bem batido. Depois juntam-se as farinhas de trigo e de milho. Repousa durante 30 minutos. Por fim tendem-se broinhas e vão ao forno.

6 Ovos
1/2 L de azeite
4 Colheres de mel
1/2 kg de açúcar
2 Colheres de canela
2 Colheres de erva-doce
1 Colher de sopa de Pó Royal
Umas pedrinhas de sal e farinha até tender

Batem-se os ovos bem batidos, depois o açúcar, e mexe-se. De seguida a canela, erva-doce, o mel, o azeite, o Pó Royal e o sal. Bate-se tudo muito bem e junta-se farinha até tender.



1 tigela de ovos
1 tigela de açúcar
1 tigela de azeite e óleo
casca de limão
frutos secos
canela a gosto
farinha até tender

Põe-se o azeite e o óleo a fritar com a casca de limão. Deixa-se arrefecer, tira-se a casca de limão para fora, envolve-se o azeite e óleo com os restantes ingredientes.
Por fim adiciona-se a farinha até tender e vai ao forno.

Broas à Teresa (amassadas)

Amassa-se tudo junto, fazem-se em broas e levam-se ao forno.

12 ovos
1 l de azeite
2,5 kg de farinha
canela, erva-doce
1 kg de açúcar amarelo
fermento, mel

Broas de açúcar

1 l de água
½ l de azeite
1 kg de açúcar amarelo
1 kg de farinha de trigo
2 colheres de sopa de farinha de milho
Canela e erva-doce q.b.
Nozes picadas

Numa panela ou tacho grande deitam-se a água, o azeite, o açúcar, a canela, a erva-doce e as nozes picadas. Vai ao lume, misturando tudo muito bem com uma colher de pau.
Quando ferver deita-se a farinha de milho.
Volta ao lume até ferver outra vez. Retira-se a panela do lume. Mistura-se a farinha de trigo, envolvendo o preparado muito bem.
Tendem-se, enquanto mornas. Colocam-se em tabuleiros polvilhados com farinha e vão ao forno pré-aquecido a 200°C.

Bolo de ananás

6 ovos
2 chávenas de açúcar
2 chávenas de farinha
1 lata de ananás
1 colher de pó royal

Batem-se as gemas com o açúcar e juntam-se as claras em castelo. Em seguida juntam-se a farinha e o pó royal. No fim meia chávena de caldo do ananás.
Barra-se a forma com manteiga e açúcar queimado e as rodelas de ananás no fundo da forma.

Beijinhos

250 g de farinha
2 colheres de sopa de manteiga
1 ovo
glacê pérola q. b.

Amassa-se a farinha com o ovo e a manteiga até ficarem bem ligados. Estendem-se então bolas que se furam ao meio com o dedo de modo a ficarem pequenas argolas.

Cozem-se no forno e depois de frias passam-se por glacê pérola.

Bolo de ló

Mede-se uma tigela de açúcar, a mesma tigela de ovos, metade dessa tigela de farinha e as claras em castelo.

Põe-se açúcar com os ovos e mexe-se sempre para o mesmo lado, raspa-se o limão e continua-se a mexer. Junta-se a farinha e o fermento e por fim as claras em castelo.

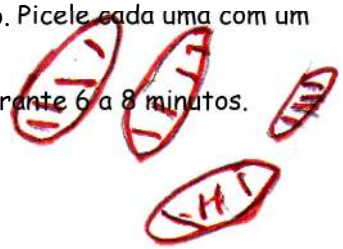
Ovos
Açúcar
Farinha
Limão
Fermento em pó

Bolinhos de noz

180 g de nozes moídas
400 g de farinha
1 colher de sopa de fermento em pó
clara de ovo q.b.

3 colheres de sopa de manteiga
1 lata de leite condensado
3 gemas
1 colher de chá de essência de amêndoa
2 colheres de sopa de rum

Bata a manteiga, junte o leite condensado e continue a bater até obter um creme macio.
Acrescente as gemas, o rum e a essência.
Misture as nozes com a farinha peneirada com o fermento, junte ao preparado anterior e amasse bem.
Molde bolinhas e coloque-as num tabuleiro untado. Picele cada uma com um pouco de clara de ovo.
Leve ao forno aquecido a 180° C e deixe cozer durante 6 a 8 minutos.



Bolo de chocolate

Batem-se os ovos, junta-se o açúcar e o óleo, depois a farinha e o cacau.
Batem-se as claras em castelo e junta-se.
No fim junta-se a água a ferver e bate-se tudo muito bem. Vai ao forno até cozer.

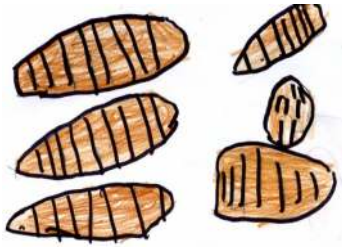
5 Ovos
3 Chávenas de açúcar
3 Chávenas de farinha
1 Chávena de óleo
1 Chávena de Coqui (cacau)
1 Chávena de água a ferver

Broas de mel

Num tacho com água morna deita-se o fermento para desfazer. Juntam-se umas pedrinhas de sal, a erva-doce e a canela. De seguida vão-se juntando os outros ingredientes e misturando tudo muito bem.
Polvilham-se tabuleiros com farinha e tendem-se as broas, dispondo-as nos tabuleiros de forma a que, quando crescerem, não fiquem beijadas.
Vão ao forno pré-aquecido a 200°C até cozerem.

2,5 kg de farinha
1,5 kg de açúcar amarelo
7,5 dl de azeite
100 g de erva-doce e canela
Fermento de padeiro
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de sopa de mel
1 chávena de farinha de milho

1 l de água
0,5 l de mel
250 g de açúcar amarelo
1 kg de farinha de trigo
100 g de erva-doce
2 colheres de sopa de nozes
1 pitada de sal



Num tacho deitam-se a água, o mel, o açúcar, a erva-doce, a canela, o sal e as nozes. Leva-se ao lume e deixa-se ferver durante 15 minutos.
Fora do lume junta-se a farinha, levando-se de novo a ferver, mexendo-se sempre, até que a massa despegue do fundo do tacho.
Deixa-se a massa arrefecer e tendem-se brionhas, colocando-as num tabuleiro.
Golpeiam-se as broas com uma faca à superfície e levam-se ao forno.
Quando cozidas polvilham-se com açúcar.

Broas de mel

0,5 l de água
0,25 dl de azeite
400 g de açúcar
3 colheres de sopa mel
1 colher de chá de canela
1 colher de chá de erva doce
2 mãos cheias de nozes
1 kg farinha

Mistura-se a água, o azeite, o açúcar, o mel, a erva doce e a canela.Ferve um pouco com as nozes. Depois mistura-se a farinha e deixa-se arrefecer um pouco. Tendem-se as broinhas e vão ao forno.

7,5 dl de mel
200 g de açúcar amarelo
5 g de canela
q.b nozes aos bocadinhos
1,5 l de farinha de trigo s/ fermento
500 ml de azeite

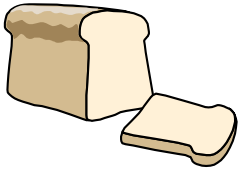
Põe-se numa panela em primeiro o azeite, o mel, o açúcar, a canela e as nozes e deixa-se ferver durante 10 min. Ao fim desse tempo junta-se a farinha de trigo e envolve-se bem com uma colher de pau também durante dez minutos.

0,5 de água
0,25 dl de azeite
400 de açúcar amarelo
3 colheres de sopa de mel
1 colher de chá de canela
1 colher de chá de erva doce
2 mãos cheias de nozes
1 kg farinha

Mistura-se a água, o azeite, o açúcar, o mel, a erva-doce e a canela. Ferve-se um pouco com as nozes depois mistura-se a farinha. Deixa-se arrefecer um pouco e tente-se as broinhas.

Rabanadas

8 Fatias de pão, preferencialmente, de forma
300 g de açúcar
Leite
Ovos
Vinho do Porto
Canela



Depois de passar as fatias de pão pelo leite, mergulhe-as também durante alguns segundos nos ovos, já batidos.
A seguir frite as fatias e quando estiverem prontas, deixe-as escorrer em papel absorvente.
Coloque-as numa travessa, regando-as com uma calda de açúcar fraca, aromatizada com Vinho do Porto e canela.

Bolo de cenoura

3 Cenouras grandes
2 Chávenas de açúcar
2 Chávenas de farinha
1 Colher de fermento em pó para o creme
2 Colheres de chocolate
4 Colheres de leite
2 Colheres de açúcar
margarina

Cozem-se as cenouras e passam-se pelo passe-vite. Depois juntam-se todos os ingredientes batendo muito bem.
Vai ao forno a cozer. Prepara-se o creme misturando todos os ingredientes.
Depois do bolo cozido barra-se com o creme.

4 ovos
2 chávenas de açúcar
2 chávenas de farinha
1 chávena de óleo
2 chávenas de cenoura ralada
1 chávena de noz picada
1 chávena de ananás aos pedaços
2 colheres de chá de pó royal
1 colher de canela
1 colher de bicarbonato de sódio
Meia colher de sal

Bate-se o açúcar junto com os ovos e depois mistura-se tudo.

Unta-se a forma, deita-se o preparado na forma e vai ao forno a cozer.

Sonhos de pão

300 g de pão de trigo
2,5 dl de azeite
2,5 dl de água
Raspa de um limão
2 Ovos

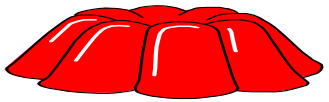
Óleo para fritar
Açúcar e canela para polvilhar
Sal q. b.

Corte o pão em pedaços e coloque-os numa tigela.
Verta o leite e a água e deixe embeber bem.
Passe esta mistura para um tacho, sem escorrer, tempere com sal e junte a raspa de limão.
Leve ao lume, mexendo sempre até obter um ponto-estrada (ao passar uma colher de madeira no fundo do recipiente onde coze o açúcar fica desenhada uma pequena estrada).
Retire do lume e deixe arrefecer por completo.
Junte os ovos e mexa muito bem.
Aqueça o óleo e frite colheradas desta massa. À medida que for fritando retire os sonhos e escorra-os sobre papel absorvente.
Por fim passe-os por açúcar e canela.

Bolo pudim

½ Litro de leite
3 Ovos
125 g de farinha
350 g de açúcar
Raspa de limão
1 Colher de fermento em pó
50 g de manteiga

Mexe-se o açúcar com a margarina derretida.
Junta-se os ovos, a raspa de limão e a farinha, mexe-se muito bem e junta-se o leite e o fermento em pó.
Torna-se a mexer e vai ao forno a cozer numa forma untada.



Broas de mel

1 l de água
750 g de açúcar amarelo
½ l de azeite mal medido
1 kg de farinha
2,5 dl de mel
Canela
sal
Erva-doce
nozes ou amendoins

Põe-se 1 l de água, açúcar amarelo, azeite, mel, sal, canela e erva doce e por fim a farinha e as nozes, amassa-se bem e com as mãos faz-se uma bola comprida e vai ao forno.

6 ovos
½ de azeite
4 colheres de mel
2 colheres de erva doce
2 colheres de canela
q.b. pó royal
q.b. bicarbonato
0,5 kg de açúcar amarelo

Misturam-se todos os ingredientes muito bem e amassa-se tudo junto.
Fazem-se pequenas broas, polvilha-se o tabuleiro e vai ao forno.

Biscoitos de mel

12 ovos
1 kg de açúcar
8 colheres de mel
4 dl de azeite
raspa de limão
pó royal
canela
farinha até tender

Juntam-se todos os ingredientes, amassa-se tudo e vai-se mexendo, põe-se a farinha até tender e fazem-se biscoitos, tira-se um bocado de massa e fazem-se bolinhas.
Unta-se um tabuleiro com manteiga, põem-se os biscoitos no tabuleiro e vai ao forno.

Broas fervidas

1 l de água
0,5 l de mel
0,5 l de azeite
Sal
Erva-doce
Canela
0,5 kg de açúcar
1 kg de farinha de trigo
3 colheres de farinha de milho
Nozes

Colocam-se num tacho a água, o mel, o azeite, o sal, a erva-doce, a canela e o açúcar.
Deixa-se ferver um bocado, depois junta-se pouco a pouco a farinha e as nozes. Ferve até tender e sempre a mexer para não agarrar.

Depois de tendidas vão ao forno.

$\frac{1}{2}$ l de água
$\frac{1}{2}$ l de café
$\frac{1}{2}$ l de óleo
$\frac{1}{2}$ kg de açúcar amarelo
$\frac{1}{4}$ l de mel
50 g de canela
50 g de erva-doce
1 kg de farinha de padeiro
nozes picadas a gosto
1 pitada de sal

Num tacho grande deitam-se todos os ingredientes, excepto a farinha.
Mistura-se tudo muito bem e vai ao lume até ferver, mexendo sempre para não agarrar ao fundo do tacho. Quando ferver mistura-se a farinha toda de uma vez e envolve-se tudo muito bem para não ficar com grumos.
Vai ao lume de novo até ferver mais um pouco.
Retira-se do lume. Quando esta mistura estiver morna tendem-se pequenas broas que se dispõem nos tabuleiros polvilhados com farinha e vão ao forno pré-aquecido até ficarem um pouco mais consistentes.

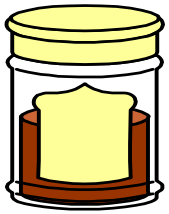
1 púcaro de azeite
2 púcaros de água
1,5 púcaro de mel
2 púcaros de farinha de trigo
1 púcaro de farinha de milho
1 colher de sopa de canela
erva-doce a gosto

Junta-se tudo, excepto as farinhas, e vai ao lume. Deve ferver cerca de 5 minutos. Retira-se o recipiente do lume e juntam-se as farinhas. Mexe-se tudo muito bem e vai ao lume mais um pouco.
As broas devem ser tendidas ainda quentes. Vão ao forno em tabuleiro untado de azeite. Não devem estar no forno durante muito tempo para não endurecer.

Bolo de canela

2 ovos
2 chávenas de açúcar
1 chávena de leite
1 chávena de azeite
3 chávenas de farinha
1 colher de chá de canela
1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Misturam-se os ovos com o açúcar. Depois junta-se o azeite e bate-se tudo muito bem. Adiciona-se o leite e a canela e volta-se a bater. Peneira-se a farinha com o bicarbonato de sódio e mistura-se rapidamente ao preparado anterior. Unta-se uma forma de buraco e polvilha-se com farinha. Deita-se o preparado. Vai ao forno pré-aquecido a 200°C. Ao fim de 25 a 30 minutos espeta-se um palito ou uma faca para ver se o bolo está cozido.



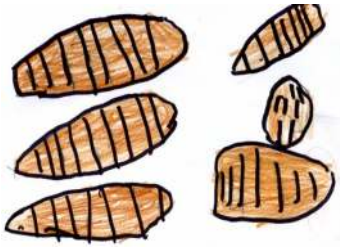
Bolinhos de canela

300 g de açúcar
300 g de farinha
3 ovos
Canela
1 colher de chá de fermento

Batem-se os ovos com o açúcar. Depois de bem batidos, juntam-se a farinha pouco a pouco, o fermento e a canela (suficiente para lhe dar cor). Tendem-se os bolinhos que se levam a cozer no forno em tabuleiros. Em cada bolinho pode espetar-se um pedacinho de noz.

Broas de Alcobaça

1kg de acúcar
½ l de água
2 colheres de sopa de azeite
1 kg de polme de batata doce
Erva-doce e canela a gosto
Farinha de milho q. b.



Coze-se a batata doce e passa-se pela peneira de seda, depois pesa-se e esse polme deve dar um quilo. Junta-se-lhe então o açúcar com a água, o azeite, a erva doce e a canela ao gosto.
Depois de tudo junto e bem mexido, leva-se ao lume a ferver até a colher ficar em pé. Tira-se do lume e deita-se farinha de milho, também peneirada pela peneira de seda, até a massa se poder tender em broinhas que depois se barram com gemas de ovos batidos e se levam ao forno a cozer em tabuleiros.

Broas de batata

1 tigela de batata
1 tigela de açúcar
canela
erva-doce
sal
nozes
farinha

Cozem-se as batatas com o sal, depois passam-se e faz-se uma medida de batata e outra igual de açúcar. Põe-se a canela, a erva-doce e as nozes e mistura-se tudo e vai-se pondo farinha até tender.
Depois fritam-se.

1kg batata cozidas e passadas
700 g de açúcar
1kg de farinha
50 g de margarina
1 Colher de sopa de erva-doce
1 Colher de sopa de canela
0,5 l de leite
Raspa de 1 limão
Frutos secos

Cozem-se as batatas e passam-se pelo passe-vite. Aquece-se o leite com a raspa de limão e margarina, junta-se às batatas. Mexe-se tudo e junta-se a farinha e o açúcar. Cortam-se as frutas secas em pedaços (passas, nozes, pinhões,...) e juntam-se à massa. Unta-se um tabuleiro com margarida e polvilha-se com farinha. O forno deve estar bem quente.

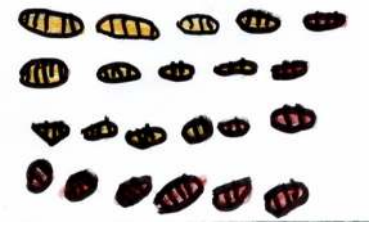
Broas de café (fervidas)

200 g de farinha de trigo
100 g farinha de milho
200 g de açúcar
1 dl de leite
1 dl de café bem forte
1 dl de água
10 g de erva-doce

Coloca-se ao lume o açúcar, a água, o café, o azeite e a erva-doce e deixa-se ferver.
Retira-se do lume e depois de arrefecer um pouco, mistura-se a farinha de milho.
Mexe-se tudo muito bem e volta-se a colocar ao lume.
Deixa-se ferver. Retira-se do lume e deixa-se arrefecer. Mistura-se a farinha de trigo, amassa-se bem, fazem-se as broas e levam-se ao forno.

Velhoses de abóbora

500 g de abóbora-menina
25 g de fermento de padeiro
50 ml de leite
250 g de farinha
3 ovos
1 laranja (sumo e raspa)
sal
açúcar e canela q. b.
óleo para fritar



Descasca-se a abóbora, corta-se em pedaços e coze-se em água temperada com sal.
Escorre-se e esmaga-se com um garfo.
Dissolve-se o fermento no leite morno.
Junta-se a mistura com a abóbora e envolve-se.
Aos poucos, junta-se a farinha e vai-se mexendo.
Adicionam-se os ovos e o sumo e raspa da laranja. Envolve-se bem e deixa-se a levedar até que se formem bolhas à superfície.
Retiram-se colheradas de massa e fritam-se em óleo bem quente. Escorrem-se as velhoses e passam-se por uma mistura de açúcar e canela.

Broas fervidas

1 l de água
0,5 l de mel
0,5 l de azeite
Sal
Erva-doce, Canela
0,5 kg de açúcar
1 kg de farinha de trigo
3 colheres de farinha de milho
Nozes

Colocam-se num tacho a água, o mel, o azeite, o sal, a erva-doce, a canela e o açúcar.
Deixa-se ferver um bocado, depois junta-se pouco a pouco a farinha e as nozes. Ferve até tender e sempre a mexer para não agarrar. Depois de tendidas vão ao forno.

Mistura-se tudo, menos as nozes e a farinha e vai ao lume a ferver. Ferve cerca de 1 minuto e depois juntam-se-lhe as nozes e a farinha. Mexe-se até estar bem cozida. Tendem-se as broas que vão ao forno a aloirar. Tiram-se e passam-se por açúcar.

1 Litro de água (café forte)
1 kg de farinha
0, 5 kg de açúcar amarelo
250 g de mel
0, 5 litros de azeite
1 Colher de sobremesa de canela
2 Colheres de sobremesa de erva-doce
1 Pitada de sal
250 g de nozes picadas

1 litro de café
1 kg de farinha
1 kg de açúcar amarelo
(menos uma chávena)
1 chávena de mel
0,5 l de azeite
1 colher de de sopa de canela
1 colher de sopa de erva-doce
1 pitada de sal

Junta-se todos os ingredientes (excepto a farinha) numa panela e vai ao lume a fazer por 5 minutos. Retira-se a panela do lume e junta-se a farinha. Mexe-se muito bem. Vai ao lume mais um pouco, sem parar de mexer. As broas devem de ser tendidas com a massa ainda quente. Colocam-se num tabuleiro untado de azeite. Vai ao forno apenas por alguns minutos.

Broas de Rio de Moinhos

200 g de açúcar
1l de água
½ l de azeite
½ l de mel
500 g de miolo de noz
50 g de erva-doce
10 g de canela
1 colher de chá de sal
1 kg de farinha de trigo
1 chávena de chá pequena de farinha de milho

Dentro de uma caçarola grande deitam-se todos os ingredientes, excepto as farinhas e levam-se ao lume a ferver durante cinco minutos. Passando este tempo, deitam-se as farinhas (deve-se segurar fortemente a caçarola, para mexer rapidamente a farinha). Deixa-se ferver outros cinco minutos, mexendo sempre com a colher de pau, até a massa ficar numa bola. É conveniente arrefecer um pouco e com a massa ainda quente, tendem-se umas broinhas pequeninas a que se dão uns leves golpes em diagonal com as costas de uma faca.
Vão a cozer ao forno em tabuleiros que não precisam de ser untados nem polvilhados. Depois de completamente frias, evolvem-se em açúcar branco fino.

Broas fritas

Num tacho coloca-se a água, o açúcar, o azeite, a canela, a erva-doce e o sal. Vai ao lume até levantar fervura, depois juntam-se as nozes e a farinha e mexe-se até cozer, isto é, até a massa descolar da colher de pau.
Tendem-se as broas que vão a fritar em óleo bem quente.
Depois de fritarem passam-se por açúcar e canela.

0,5 kg de açúcar amarelo
0,5 l de água
1 kg de farinha
1 chávena de azeite
1 colher de chá de canela
1 colher de chá de erva-doce
sal q.b
nozes picadas

Broas de milho (2)

2 chávenas de açúcar
1 colher de sopa de banha
canela ao gosto
2 chávenas de farinha de milho
2 chávenas de farinha
Raspa de 1 limão
1 colher de sopa de manteiga
4 ovos

Peneiram-se as farinhas e junta-se-lhes os outros ingredientes. Por vezes tem de se juntar mais ovos. Depois de amassadas tendem-se as broinhas que se levam a fazer ao forno em tabuleiros untados e polvilhados de farinha.

Broas económicas

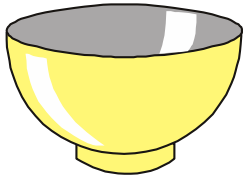
Misturam-se as duas farinhas e em seguida o açúcar, a canela, 1 pitada de sal, azeite, vinho do porto e os 2 ovos.
Amassa-se muito bem durante 30 minutos, se a massa estiver um pouco rija então põe-se uma gota de água.
Nota: o tabuleiro é untado com azeite e farinha

200 g de farinha trigo
125 g de farinha milho
125 g de açúcar
1 colher de canela
4 colheres de erva-doce
1,5 dl de azeite
½ cálice de Vinho do Porto
2 ovos
q.b. sal

Broas de ovos

12 ovos
1 kg de açúcar
2 kg de farinha
0,5 l de azeite
6 colheres de sopa de mel
sal, erva-doce, canela, nozes (tudo a gosto)

Mistura-se tudo muito bem.
Tendem-se as broas e colocam-se num tabuleiro untado de azeite. Antes de ir ao forno são barradas com ovos.



Broas de milho

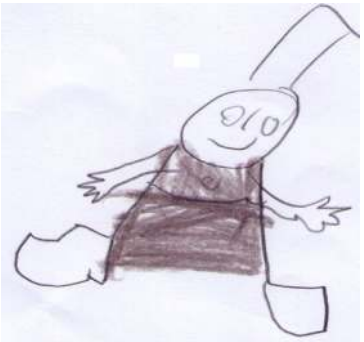
1 kg de farinha de milho
90 a 100 g de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal fino
2 dl de azeite

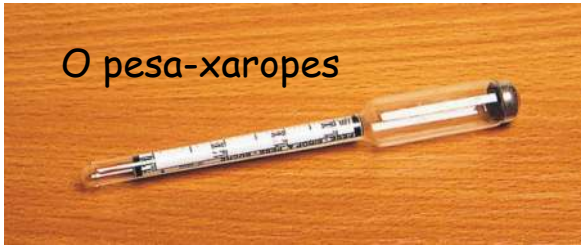
1 dl de mel
Erva-doce
Cominhos ou cravinho em pó
Calda de frutos de compota, q. b.

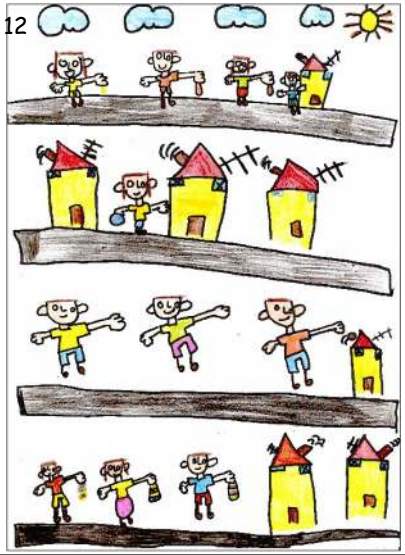
Peneiram-se as farinhas com o sal e o fermento para um tigelão. Aquece-se o azeite juntamente com o mel e, separadamente, leva-se a calda de compota ao lume até atingir 34° no pesa-xaropes.
Deita-se sobre as farinhas a mistura do mel e azeite e ferver e depois a calda de compota também a ferver, mexendo com uma colher de pau, sendo a calda na quantidade apenas suficiente para se poder amassar. Tempera-se e gosto com os aromas indicados e, logo que perder o máximo do calor, amassa-se bem. Deixa-se em repouso durante 3 dias.

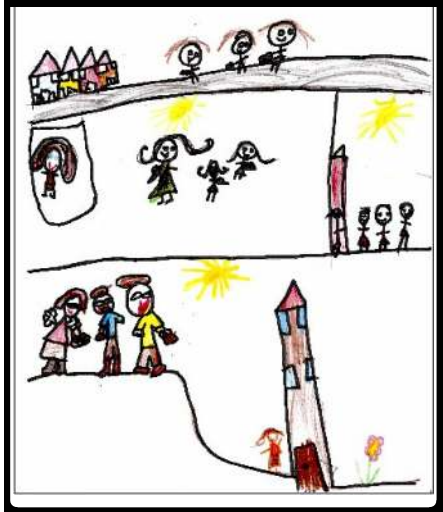
Tendem-se as broas sobre a pedra enfarinhada e achatam-se com uma pá de metal, dando-lhes o clássico formato. Colocam-se no tabuleiro do forno untado com margarina e polvilhado com farinha, pincelam-se com ovo batido e cozem-se em forno esperto.

Nota: aconselha-se a empregar calda de compota com variadas frutas e que por isso tem variados aromas.

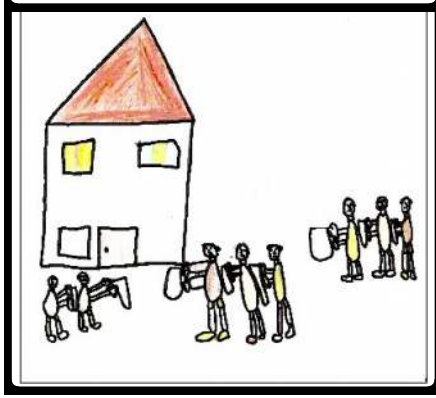


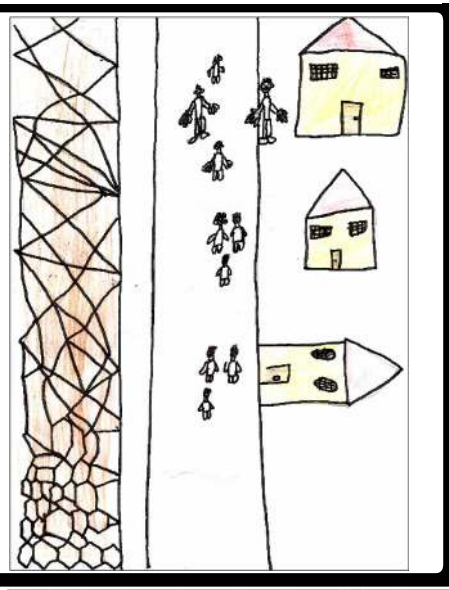






Feito com software "Invento" - Projecto Mocho XXI





O Dia de Todos os Santos