

## Amora-preta: receitas

Fôlder / [19--]

Cód. Acervo: 13408

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/13408>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:38

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: [biblioteca@emater.tche.br](mailto:biblioteca@emater.tche.br)

## LICOR DE AMORA-PRETA

### Ingredientes:

- 1kg de amora
- 1/2 litro de cachaça
- 50 gramas de açúcar
- 2 copos de água

### Modo de fazer:

- Esmague as amoras com um garfo.
- Coloque em infusão com a cachaça, durante 3 dias.
- Após este período faça uma calda com água e o açúcar.
- Passe as amoras por uma peneira, junte a calda e misture tudo muito bem.
- Em seguida filtre e engarrafe, vedando.

## SUFLÊ DE AMORA-PRETA

### Ingredientes:

- 1/2 xícara de geléia de amora
- 2 colheres (sopa) de conhaque
- 4 claras
- 4 gemas
- Manteiga para untar
- Açúcar para polvilhar

### Modo de fazer:

- Pré-aqueça o forno em temperatura alta. Unte a forma com manteiga.
- Polvilhe-a com açúcar. Deixe à parte até a hora de utilizar.
- Numa tigela pequena, coloque a geléia, junte o conhaque e misture bem. Deixe à parte.
- Bata as gemas até obter um creme claro e fofo.
- Acrescente a geléia com conhaque ao creme de gemas e bata um pouco mais.
- Junte com as claras em neve misturando delicadamente para não perder o volume da mistura.
- Coloque a mistura na forma. Leve ao forno já aquecido, deixe por 12 minutos ou até o suflê ficar crescido e levemente dourado. Retire do forno e sirva imediatamente.

### Promoção:

PREFEITURA MUNICIPAL DE FELIZ

Governo do Estado do Rio Grande do Sul  
Secretaria da Agricultura e Abastecimento



### Patrocínio:

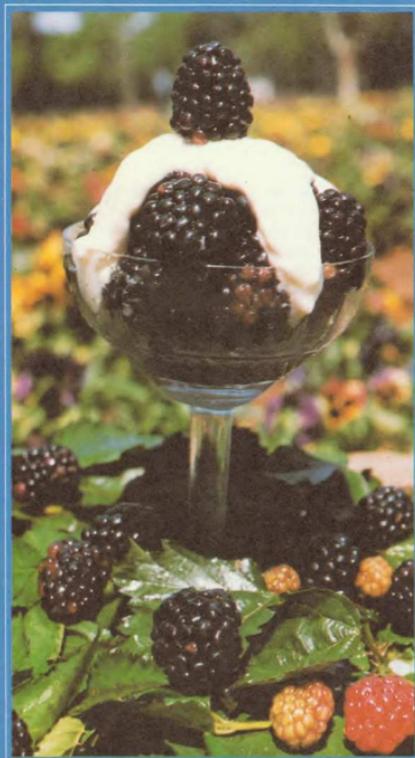


Chantiben

É gostoso e faz bem

21/91  
AMORA-PRETA

Receitas



# AMORA-PRETA

## AMORA-PRETA COM CHANTILLY

### Ingredientes:

- 1/2kg de amoras
- 4 colheres de açúcar
- Canela moída
- Chantilly

### Modo de fazer:

- Lave as amoras.
- Polvilhe o açúcar sobre as amoras.
- Pode ser adicionado canela moída.
- Deixe na geladeira por 1 hora.
- Sirva em taças.
- Coloque chantilly sobre as amoras e enfeite, conforme foto da capa.

## SORVETE DE AMORA-PRETA

### Ingredientes:

- 300 gramas de amora
- 5 claras de ovo
- 10 colheres de açúcar

### Modo de fazer:

- Ferva as amoras, adoce a gosto, cubra com água.
- Liquidifique e deixe esfriar. (Passe o suco pela peneira).
- Bata as claras em neve.
- Faça uma calda com 10 colheres de açúcar, em ponto de fio e junte as claras.
- Após esfriar misture as duas partes.
- Leve ao congelador, mexendo de vez em quando para ficar cremoso.

## FRUTA DELICIOSA CULTIVADA SEM ADUBO QUÍMICO E SEM VENENOS

## SUCO DE AMORA-PRETA

### Ingredientes:

- Amoras
- Água
- Gelo
- Açúcar

### Modo de fazer:

- Coloque as amoras no liquidificador com um pouco de água.
- Passe o suco por uma peneira para retirar as sementes. (Na centrífuga o suco já sai sem a semente).
- Acrescente o açúcar e a água, a gosto. Coloque gelo.

## GELÉIA DE AMORA-PRETA

### Ingredientes:

- 1kg de amora-preta
- 1/2 xícara de pectina
- 450 gramas de açúcar
- 2 xícaras de água
- 1/2 limão

### Modo de fazer:

- Lave bem as amoras. Coloque na centrífuga ou liquidificador e acrescente 1 xícara de água. (Se usar o liquidificador o líquido deve ser peneirado).
- Caso não tenha estes aparelhos, aqueça as amoras em um pouco de água e coe.
- Use 2 copos de suco para 1 copo de açúcar, coloque na panela, misture bem até o açúcar dissolver. Junte a pectina e o suco de limão. Leve ao fogo.
- Para saber o ponto da geléia faça o teste: 1/2 xícara de água, 1 pingo da mistura. Quando não espalhar mais, a geléia está pronta.

A amora-preta e seu valor nutritivo.  
Em 100 gramas você encontra:

Vitamina - A	201 U.I.
Vitamina - C	21mg
Tiamina	0,02mg
Riboflavina	0,04mg
Niacina	0,04mg
Gordura	0,7g
* Cálcio	32mg
* Fósforo	18,7mg
* Potássio	170mg
* Proteína	1,3mg
* Carboidrato	13,1g
* Ferro	0,09mg

\* Teores altos

## BOLO DE AMORA-PRETA

### Ingredientes:

- 6 ovos
- 3 colheres de suco natural de amora
- 4 cravos da índia moídos
- 5 colheres (sopa) de rum.
- 3 colheres (chá) de fermento Royal
- 200 gramas de passas de uva
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 xícaras de açúcar
- 3 colheres de maizena.

### Modo de fazer:

- Bater as claras e juntar as gemas.
- Acrescentar 2 xícaras de açúcar e bater bem.
- Colocar a farinha, o fermento, o cravo da índia moído, as passas, o rum e, por último, 1 copo de suco de amora.
- Levar ao forno por 35 minutos.

### Cobertura

- Fazer um creme de amora, com 2 copos de suco, 1 xícara de açúcar e 3 colheres de maizena.
- Cobrir o bolo com este creme.