

Receitas à base de morango

EMATER. Rio Grande do Sul.

Folha Solta / 1997

Cód. Acervo: 21572

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/21572>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:41

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

Ingredientes:

- 1/2kg de moranguinho
- 2 claras
- 4 colheres de açúcar
- 100g de nata.

MORANGUINHO COM CHANTILLY

Modo de fazer:

- 1 Lavar bem os morangos maduros, retirando os cabinhos e a "coroa".
- 2 Bater as claras em neve, juntando aos poucos o açúcar. Bater até alcançar o ponto cremoso.
- 3 Após, juntar a nata de boa qualidade e fresquinha, batendo o suficiente para misturar bem.
- 4 Servir em taça ou tigela, com os morangos inteiros ou cortados.

Ingredientes:

- 2 claras em neve
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 2 latas de creme de leite
- 200 gramas de suspiros pequenos
- 500 gramas de morangos maduros.

TROPICÁLIA

Modo de fazer:

- 1 Bater as claras em neve, bem firme.
- 2 Adicionar o açúcar aos poucos, sempre batendo.
- 3 Agitar as latas de creme de leite antes de abri-las e misturar bem às claras batidas.
- 4 Numa travessa grande, espalhar um pouco desta mistura de creme e claras, cobrindo com parte dos suspiros e metade dos morangos cortados.
- 5 Colocar a mistura de creme de leite e repetir as camadas, terminando com o creme.
- 6 Decorar com alguns morangos e suspiros e levar para gelar.

Ingredientes:

- 300 gramas de morangos maduros
- 1/2kg de açúcar
- 1/2kg de água fervida e morna
- 1/2 litro de cachaça ou álcool 40°.

LICOR DE MORANGOS

Modo de fazer:

- 1 Lavar bem os morangos, tirar os cabinhos e as folhas.
- 2 Juntar o açúcar, a água e o álcool.
- 3 Deixar em infusão durante 15 dias.
- 4 Filtrar e engarrafar em vidros esterilizados.



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de água
- ½kg de morangos amassados
- 3 colheres de sumo de limão
- 8 folhas de gelatina branca ou gelatina em pó sem sabor.

FLAN DE MORANGOS

Modo de fazer:

- 1 Lavar bem os morangos maduros e retirar os cabinhos.
- 2 Amassar os morangos com garfo.
- 3 Dissolver a gelatina em 8 colheres de água quente.
- 4 Misturar muito bem o leite condensado, a água, os morangos amassados e a gelatina dissolvida.
- 5 Despejar em forma molhada e gelar por 4 horas.
- 6 Decorar com morangos inteiros.
- 7 Servir gelado.

Ingredientes:

- 1kg de morangos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 claras em neve
- 1 lata de creme de leite.

SORVETE DE MORANGO

Modo de fazer:

- 1 Limpar e lavar muito bem os morangos
- 2 Juntar uma xícara de açúcar e deixar macerar por cerca de 4 horas.
- 3 Bater os morangos no liquidificador e reservar.
- 4 Juntar aos poucos as claras em neve com o açúcar e o creme de leite.
- 5 Acrescentar os morangos batidos e misturar delicadamente.
- 6 Levar ao congelador numa vasilha de plástico ou de vidro e misturar de vez em quando.
- 7 Servir em taças e decorar com morangos.

Ingredientes:

- 8 xícaras de morangos maduros
- 3 ½ xícaras de açúcar
- Suco de dois limões pequenos.

GELÉIA DE MORANGOS

Modo de fazer:

- 1 Lavar bem os morangos e deixar secar sobre papel absorvente.
- 2 Colocar os morangos numa panela com o açúcar.
- 3 Aquecer lentamente até que o açúcar dissolva.
- 4 Juntar o suco dos limões.
- 5 Ferver até atingir o ponto de geléia, isto é, aproximadamente 25 minutos.
- 6 Deixar esfriar e mexer para distribuir as frutas.
- 7 Colocar em vidros esterilizados.

RECEITAS
COM

MORANGO

Ingredientes:

1/2kg de moranguinhos
2 claras
4 colheres de açúcar
100g de nata.

MORANGUINHO COM CHANTILLY

Modo de fazer:

- 1º Lavar bem os morangos maduros, e retirar os cabinhos e a coroa.
- 2º Bater as claras em neve, juntar aos poucos o açúcar. Bater até alcançar o ponto cremoso.
- 3º Juntar a nata às claras batidas e misturar bem.
- 4º Servir em taça ou tigela com os morangos inteiros ou cortados.

Ingredientes:

2 claras
4 colheres de sopa de açúcar
2 latas de creme de leite
200 gramas de suspiros pequenos
500 gramas de morangos maduros.

TROPICÁLIA

Modo de fazer:

- 1º Bater as claras em neve, bem firme.
- 2º Adicionar o açúcar aos poucos, sempre batendo.
- 3º Agitar as latas de creme de leite antes de abri-las e misturar bem às claras batidas.
- 4º Numa travessa grande, espalhar um pouco desta mistura de creme e claras e cobrir com parte dos suspiros e metade dos morangos cortados.
- 5º Colocar a mistura de creme de leite e repetir as camadas, terminar com o creme.
- 6º Decorar com alguns morangos e suspiros e levar para gelar.

Ingredientes:

300 gramas de morangos maduros
1/2kg de açúcar
1/2 litro de água
1/2 litro de cachaça ou álcool 40º

LICOR DE MORANGOS

Modo de fazer:

- 1º Lavar bem os morangos, tirar os cabinhos e as folhas.
- 2º Juntar o açúcar, a água morna, o álcool, ou cachaça.
- 3º Deixar em infusão durante 15 dias.
- 4º Filtrar e engarrafar em vidros esterilizados.



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

 **EMATER/RS**

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
a mesma medida de água
½kg de morangos
3 colheres de sumo de limão
8 folhas de gelatina branca ou gelatina em pó sem sabor.

FLAN DE MORANGOS

Modo de fazer:

- 1º Lavar bem os morangos maduros e retirar os cabinhos.
- 2º Amassar os morangos com garfo.
- 3º Dissolver a gelatina em 8 colheres de água quente.
- 4º Misturar bem o leite condensado, a água, os morangos amassados e a gelatina dissolvida.
- 5º Despejar em forma molhada e gelar por 4 horas.
- 6º Decorar com morangos inteiros.
- 7º Servir gelado.

Ingredientes:

1kg de morangos
2 xícaras (chá) de açúcar
3 claras
1 lata de creme de leite

SORVETE DE MORANGOS

Modo de fazer:

- 1º Limpar e lavar bem os morangos.
- 2º Juntar uma xícara de açúcar e deixar macerar por cerca de 4 horas.
- 3º Liquidificar os morangos macerados e reservar.
- 4º Bater as claras em neve e juntar o restante do açúcar e o creme de leite.
- 5º Acrescentar os morangos liquidificados e misturar de leve.
- 6º Levar ao congelador numa vasilha adequada e misturar de vez em quando.
- 7º Servir em taças e decorar com morangos.

Ingredientes:

8 xícaras de morangos maduros
3 ½ xícaras de açúcar
Suco de dois limões pequenos.

GELÉIA DE MORANGOS

Modo de fazer:

- 1º Lavar bem os morangos e deixar secar sobre papel absorvente.
- 2º Colocar os morangos numa panela com o açúcar.
- 3º Aquecer lentamente até que o açúcar dissolva.
- 4º Juntar o suco dos limões.
- 5º Ferver até atingir o ponto de geléia, isto é, aproximadamente 25 minutos.
- 6º Deixar esfriar e mexer para distribuir as frutas.
- 7º Colocar em vidros esterilizados.

Ingredientes:

- 1/2kg de moranguinho
- 2 claras
- 4 colheres de açúcar
- 100g de nata.

MORANGUINHO COM CHANTILLY

Modo de fazer:

- 1 Lavar bem os morangos maduros, retirando os cabinhos e a "coroa".
- 2 Bater as claras em neve, juntando aos poucos o açúcar. Bater até alcançar o ponto cremoso.
- 3 Após, juntar a nata de boa qualidade e fresquinha, batendo o suficiente para misturar bem.
- 4 Servir em taça ou tigela, com os morangos inteiros ou cortados.

Ingredientes:

- 2 claras em neve
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 2 latas de creme de leite
- 200 gramas de suspiros pequenos
- 500 gramas de morangos maduros.

TROPICÁLIA

Modo de fazer:

- 1 Bater as claras em neve, bem firme.
- 2 Adicionar o açúcar aos poucos, sempre batendo.
- 3 Agitar as latas de creme de leite antes de abri-las e misturar bem às claras batidas.
- 4 Numa travessa grande, espalhar um pouco desta mistura de creme e claras, cobrindo com parte dos suspiros e metade dos morangos cortados.
- 5 Colocar a mistura de creme de leite e repetir as camadas, terminando com o creme.
- 6 Decorar com alguns morangos e suspiros e levar para gelar.

Ingredientes:

- 300 gramas de morangos maduros
- 1/2kg de açúcar
- 1/2kg de água fervida e morna
- 1/2 litro de cachaça ou álcool 40º.

LICOR DE MORANGOS

Modo de fazer:

- 1 Lavar bem os morangos, tirar os cabinhos e as folhas.
- 2 Juntar o açúcar, a água e o álcool.
- 3 Deixar em infusão durante 15 dias.
- 4 Filtrar e engarrafar em vidros esterilizados.



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de água
- ½kg de morangos amassados
- 3 colheres de sumo de limão
- 8 folhas de gelatina branca ou gelatina em pó sem sabor.

FLAN DE MORANGOS

Modo de fazer:

- 1 Lavar bem os morangos maduros e retirar os cabinhos.
- 2 Amassar os morangos com garfo.
- 3 Dissolver a gelatina em 8 colheres de água quente.
- 4 Misturar muito bem o leite condensado, a água, os morangos amassados e a gelatina dissolvida.
- 5 Despejar em forma molhada e gelar por 4 horas.
- 6 Decorar com morangos inteiros.
- 7 Servir gelado.

Ingredientes:

- 1kg de morangos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 claras em neve
- 1 lata de creme de leite.

SORVETE DE MORANGO

Modo de fazer:

- 1 Limpar e lavar muito bem os morangos
- 2 Juntar uma xícara de açúcar e deixar macerar por cerca de 4 horas.
- 3 Bater os morangos no liquidificador e reservar.
- 4 Juntar aos poucos as claras em neve com o açúcar e o creme de leite.
- 5 Acrescentar os morangos batidos e misturar delicadamente.
- 6 Levar ao congelador numa vasilha de plástico ou de vidro e misturar de vez em quando.
- 7 Servir em taças e decorar com morangos.

Ingredientes:

- 8 xícaras de morangos maduros
- 3 ½ xícaras de açúcar
- Suco de dois limões pequenos.

GELÉIA DE MORANGOS

Modo de fazer:

- 1 Lavar bem os morangos e deixar secar sobre papel absorvente.
- 2 Colocar os morangos numa panela com o açúcar.
- 3 Aquecer lentamente até que o açúcar dissolva.
- 4 Juntar o suco dos limões.
- 5 Ferver até atingir o ponto de geléia, isto é, aproximadamente 25 minutos.
- 6 Deixar esfriar e mexer para distribuir as frutas.
- 7 Colocar em vidros esterilizados.