

2º Festa do Moranguinho: crescemos com Bom Princípio
EMATER. Rio Grande do Sul.

Cartaz / 1988

Cód. Acervo: 52704

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52704>

Documento gerado em: 07/11/2018 18:38

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

Torta Rosada Nair

MASSA

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 colher de sopa de açúcar
- uma pitada de sal
- 1 ovo
- 1 colher de chá de fermento
- 10 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de leite morno

MODO DE FAZER:

1. Bater bem a manteiga, açúcar, sal e ovo.
2. Acrescentar o fermento dissolvido no leite morno e a farinha.
3. Amassar até soltar das mãos e deixar descansar por 15 minutos.
4. Abrir a massa, forrar o fundo e os lados de uma forma, furando a massa do fundo da forma.
5. Assar por 20 minutos.

RECHEIO:

- 1/2 kg de morangos
- 2 xícaras de chá de leite
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 3 gemas

MODO DE FAZER

1. Lavar os morangos tirando os cabinhos.
2. Separar alguns para a decoração e amassar o restante com um garfo.
3. Misturar as gemas, o açúcar e o leite e levar ao fogo até ferver, formando um creme.

COMO ARMAR A TORTA:

1. Tirar a massa do forno.
2. Cobrir com os morangos amassados.
3. Despejar o creme por cima e decorar com os morangos inteiros.
4. Levar ao forno novamente por mais 20 minutos.
5. Servir frio.

O moranguinho é rico em vitaminas e sais minerais

Torta de Morangos

INGREDIENTES:

- 3 gemas
- 4 colheres de açúcar
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 colherinha de sal
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de fermento

MODO DE FAZER:

1. Bater bem as gemas com o açúcar, a manteiga e o sal.
2. Acrescentar o leite, a farinha e por último o fermento.
3. Assar numa forma untada e forrada com papel.

RECHEIO:

- 2 xícaras de morangos amassados
- 6 colheres de açúcar
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher de maizena
- 1 gema
- suco de 1/2 limão

MODO DE FAZER:

1. Misturar os morangos amassados com o açúcar e o suco de limão.
2. Bater a gema com a maizena e o leite.
3. Misturar tudo e levar ao fogo até ferver.

COMO ARMAR A TORTA:

1. Cortar o bolo e colocar o recheio.
2. Cobrir com merengue, enfeitar e levar novamente ao forno para assar.

MERENGUE:

- 3 claras em neve
- 6 colheres de açúcar

2ª Festa do Moranguinho

Sorvete de Morango

INGREDIENTES:

- 1 1/2 xícara de leite condensado
- 1 kg de morangos
- 1 xícara de creme de leite
- gotas de limão

MODO DE FAZER:

1. Retirar os talos, lavar os morangos e deixar escorrer.
2. Misturar o leite condensado com o creme de leite e juntar os morangos picados e as gotas de limão.
3. Misturar muito bem, levar à geladeira e bater de vez em quando para ficarem cremosos.

Pavê de Morangos

INGREDIENTES:

- 1 kg de morangos
- 1 cálice de conhaque
- 300 gramas de biscoito champanhe
- 1 1/2 xícara de creme de leite
- 2 colheres de açúcar

MODO DE FAZER:

1. Lavar os morangos, preservar alguns inteiros e esmagar os demais.
2. Juntar o açúcar e o conhaque e deixar descansar por 10 minutos.
3. Acrescentar o creme de leite, misturando bem.
4. Armar o pavê, alternando camadas de massa e de biscoitos.
5. Cobrir por último com a mistura e enfeitar com morangos inteiros.
6. Levar a congelar.

Schmier de Morangos "Olavo"

INGREDIENTES:

- 1 kg de morangos
- 2 kg de açúcar

MODO DE FAZER:

1. Tirar os cabinhos, lavar bem os morangos e deixar escorrer a água.
2. Colocar os morangos inteiros e ferver com açúcar durante 45 a 50 minutos em fogo médio.
3. Quando formar bolhas está pronta a schmier.

Cuca de Morangos

INGREDIENTES:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 4 colheres de sopa de manteiga

MODO DE FAZER:

1. Misturar a farinha, o açúcar e a manteiga.
2. Acrescentar 2 ovos bem batidos, o leite, o fermento e mexer bem.
3. Colocar numa forma refratária untada e assar por 30 minutos.

COBERTURA:

- Meio quilo de morangos
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de chá de canela em pó

MODO DE FAZER:

1. Lavar bem os morangos e cortar em rodela.
2. Colocar os morangos sobre o bolo assado e polvilhar com açúcar e canela.

Energético de Morango

INGREDIENTES:

- 500 g. de morangos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de vinho tinto
- 1 xícara de creme de leite gelado

MODO DE FAZER:

1. Lavar bem os morangos.
2. Colocar numa tigela em camadas, alternando com o açúcar.
3. Cobrir tudo com o vinho e deixar macerar durante 5 horas, na geladeira.
4. Misturar o creme de leite gelado e servir.

Torta Bem Gelada

INGREDIENTES:

- 1/2 kg de morangos
- 6 claras em neve
- 16 colheres de açúcar

MODO DE FAZER:

1. Bater as claras e acrescentar o açúcar aos poucos.
2. Lavar bem, retirar os cabinhos e picar os morangos.
3. Misturar os morangos picados.
4. Colocar num pirex untado e levar ao forno brando até dourar.
5. Retirar do forno, deixar esfriar e levar à geladeira.
6. Servir gelado.

Bolo de Morangos

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1/4 de xícara de água
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 colher de chá de fermento
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de morangos picados
- melado

MODO DE FAZER:

1. Forre a forma com melado.
2. Ponha os morangos picados no fundo e ao redor da forma.
3. Bata as claras em neve, juntando o açúcar e a água, batendo bem.
4. Acrescentar a farinha e o fermento, misturando tudo muito bem.
5. Despejar a massa na forma, sobre os morangos, e assar por 40 minutos.
6. Retirar da forma com cuidado, deixando a parte com o melado e os morangos para cima.

Musse Gelada de Morango

INGREDIENTES:

- 1/2 kg de morangos
- 1 xícara de açúcar
- 1/4 de xícara de água
- 6 claras
- 3 colheres de sopa de conhaque
- 1 1/2 xícara de creme de leite fresco batido.

MODO DE FAZER:

1. Lavar bem os morangos e esmagar.
2. Levar o açúcar e a água ao fogo, até dissolver o açúcar.
3. Juntar os morangos e cozinhar até formar um purê e aparecer o fundo da panela.
4. Bater as claras em neve e acrescentar o purê de morango batendo até que esfrie a mistura.
5. Juntar o conhaque e o creme de leite, misturando com cuidado.
6. Colocar numa forma, decorar com alguns morangos inteiros e gelar.

Antes de usar as frutas em preparação de pratos, ou comer qualquer fruta, lave, de preferência, em água corrente

Flan de Morango

INGREDIENTES:

- 1 1/2 xícara de leite condensado
- 1/2 xícara de água
- 1/2 kg de morangos esmagados
- 3 colheres de suco de limão
- 8 folhas de gelatina branca
- 8 colheres de água quente

MODO DE FAZER:

1. Prepare a gelatina, dissolvendo-a na água quente.
2. Misture o leite condensado, a água, os morangos amassados e o suco de limão.
3. Acrescente a essa mistura a gelatina dissolvida.
4. Despeje em forma molhada e deixe gelar por 4 horas.

Gelêia de Morangos

INGREDIENTES:

- 4 xícaras de morangos
- 2 xícaras de açúcar
- suco de 1 limão

MODO DE FAZER:

1. Lavar os morangos, retirar o cabinho e deixar secar.
2. Misturar o açúcar e o suco de limão, levar ao fogo até formar uma calda média.
3. Juntar os morangos e retirar a panela do fogo e deixar descansar por 15 minutos.
4. Levar ao fogo de novo e cozinhar até o ponto de gelêia.
5. Colocar em vidro esterilizado, tendo o cuidado para distribuir bem as frutas.