

## Receitas com morango

*EMATER. Rio Grande do Sul.*

Volante / [1998]

Cód. Acervo: 52816

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52816>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:53

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.

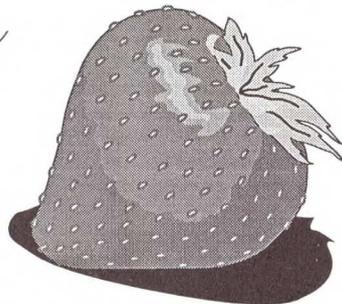
1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a 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)

## MORANGUINHO COM CHANTILLY

### Ingredientes:

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



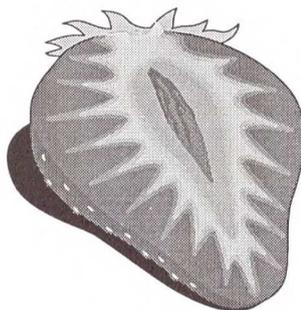
### Modo de fazer:

- 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.

## TROPICALIA

### 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.



### 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 abrí-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.

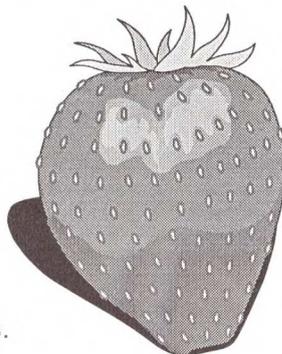
## LICOR DE MORANGOS

### Ingredientes:

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

### 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.



# FLAN DE MORANGOS

## **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.

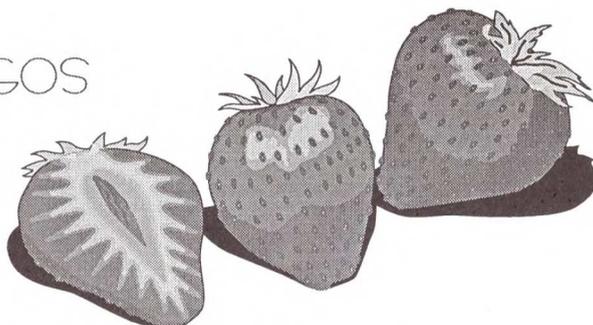
## **Modo de fazer:**

- 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.

# SORVETE DE MORANGOS

## **Ingredientes:**

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



## **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.

# GELÉIA DE MORANGOS

## **Ingredientes:**

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

## **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.