

**Livro
de Receitas
Incríveis!**

quero
doce
docinho
Receitas!



UM PRESENTE DA QDD
RECEITAS PARA QUE SEU
2022 SEJA DOCE E
INCRÍVEL!!!!

Sumário

- 1) BISCOITOS AMANTEIGADOS**
- 2) STROGONOFF DOCE**
- 3) ROSCA DE QUEIJO**
- 4) BROWNIE INCRÍVEL**
- 5) AMBROSIA DE LARANJA**
- 6) BOLACHA DE FUBÁ**
- 7) TORTA TIPO AUSTRIACA**

UM PRESENTE DA
QDD RECEITAS
PARA QUE SEU
2022 SEJA DOCE E
INCRÍVEL!!!!

**Entre,
a casa é sua !**



Que bom te ver por aqui ! Eu sou a Marianne Bortoletto e estou aqui junto aos meus, lhe presenteando com todo nosso amor. Estas receitas são tradicionais da família, em especial o 'strogonoff doce' - a melhor sobremesa que minha mãe faz pra gente! Ela cairá bem em infinitas ocasiões! Faça todas as receitas e nos acompanhe no instagram [@qddreceitas](#) !

Delicie-se !!!

quero
doce
docinho
Receitas!

Biscoitos Amanteigados

Ingredientes



- 250g de farinha de trigo
 - 100g de açúcar
 - 150g de manteiga sem sal - ponto pomada (temperatura ambiente)
 - Essência de Baunilha quanto baste
- Opcionais:
- Raspas da Casca de Limão, ou Laranja

DICA :
QUE TAL COLOCAR OS
BISCOITINHOS EM CANECAS,
EMBALAR COM CELOFANE E
COLOCAR UM LAÇO
LINDO PARA PRESENTEAR OU
VENDER?

Biscoitos Amanteigados

Recheios



- Goiabada Derretida
- Brigadeiro Branco
- Brigadeiro Chocolate
- Doce de Leite
- Geleias de Frutas: damasco, morangos, frutas vermelhas, etc.

*** PARA O RECHEIO DE GOIABADA, CORTAR EM PEDAÇOS E LEVAR AO FOGO COM UM POUCO DE ÁGUA PARA FICAR CREMOSO.

Biscoitos Amanteigados

Preparo



Misturar os ingredientes da massa até incorporar. Leve para geladeira por 15 minutos envolvido em um plástico para alimentos.

Com um rolo de massas e um saco plástico, abrir a massa com espessura de 5mm.

Use cortadores para moldá-los.

Use a imaginação !

*** ASSAR EM 180°C -
ATÉ DOURAR AS BORDAS
- ELE SAIRÁ AINDA MACIO
NO MEIO, MAS SECARÁ E
FICARÁ CROCANTE.

Biscoitos Amanteigados

Ingredientes



Depois de frios,
colocar o recheio de sua preferência
em um bico de confeitar, e fazendo
um mini sanduíche com camadas, na
seguinte ordem:

- *biscoito 1
- *recheio
- *biscoito 2.

Pronto!

*** ESTE BISCOITO É
PERFEITO PARA CHÁS DA
TARDE E PARA
PRESENTEAR O ANO
TODO !

Strogonoff

Doce

Ingredientes



- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de leite
- 6 gemas peneiradas
- 6 colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau

'COZINHAR É SIMULTANEAMENTE
UMA BRINCADEIRA DE CRIANÇAS E
UM PRAZER DE ADULTOS.
COZINHAR COM ZELO É UM ATO
DE AMOR'

Strogonoff

Doce

Ingredientes



- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 2 latas de creme de leite gelado
- 300g de chocolate meio amargo picado grosseiramente

'A VIDA É COMO COZINHAR:
ANTES DE ESCOLHER O QUE
GOSTA, PROVE UM POUCO
DE TUDO'

PAULO COELHO

Strogonoff

Doce

Ingredientes



- 200g de nozes picadas
- 1 cálice de licor de cacau ou rum, ou uma colher de chá de baunilha
- 1 colher de sopa de gelatina incolor
- 1/2 xíc. de água
- 6 claras em neve

'COZINHAR É COMO TECER UM
DELICADO MANTO DE AROMAS,
CORES, SABORES, TEXTURAS. UM
MANTO DIVINO QUE SE DEITARÁ
SOBRE O PALADAR DE ALGUÉM
SEMPRE ESPECIAL'

SAYONARA CISESKI

Strogonoff

Doce

Preparo



- Na batedeira misture leite condensado, gemas, chocolate em pó e manteiga, batendo por 3 minutos.
- Acrescente o leite fervendo e bata mais 5 minutos.

'A VERDADEIRA
FELICIDADE ESTÁ NA
PRÓPRIA CASA, ENTRE AS
ALEGRIAS DA FAMÍLIA'

LEON TOLSTÓI

Strogonoff

Doce

Preparo



- Deixe esfriar um pouco e adicione a gelatina hidratada e diluída em 1/2 xícara de água.
- Adicione o creme de leite gelado sem o soro.
- Adicione o licor, rum ou essência de baunilha.

'NA CONFEITARIA
ENCONTREI O INÍCIO DO
AMOR PRÓPRIO'

PRISCILA CARVALHO

Strogonoff

Doce

Preparo



- Adicione chocolate picado, as nozes picadas.
- Por último acrescente as claras em neve, misturando levemente com uma espátula.
- Coloque em um refratário e leve para gelar.

'[COMBINA!]

EU: CHANTILLY

ELA: MORANGO

NÓS, CONVENHAMOS, SOMOS

UM BELO ENCONTRO'

C. GALEGO

Rosca de Queijo

Ingredientes

- 50g de fermento fresco para pão, ou 25 g de fermento seco
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 250 ml de leite
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 ovo
- 120 ml de óleo
- 8 xíc. chá de farinha de trigo



'UM CAFÉ DA TARDE COM BOLO DE FUBÁ QUENTINHO. UM FILME DAQUELES QUE DÁ UMA LIÇÃO DE VIDA. UMAS LÁGRIMAS DE VEZ EM QUANDO, E UMA LEVEZA NA ALMA'

IVETE AMÉRICO

Rosca de Queijo

Recheio



- 100g de manteiga com sal, 100g de queijo parmesão ralado, 50g de queijo prato ralado.
- Misture tudo e reserve.

'O VENTO SUAVE, AROMA DE
HORTELÃ
AS FLORES SE ABRINDO, O CAFÉ
SAINDO
PÃO DE QUEIJO, GELÉIA E MAÇÃ'

Rosca de Queijo

Preparo



Massa: misture todos os ingredientes até que não grude mais no recipiente. Deixe crescer o dobro. Abrir a massa com um rolo e rechear com a manteiga preparada anteriormente. Enrolar a massa, como um rocambole, e cortar em espessura de 2 a 3 dedos, o ou formato que preferir.

'É A VIDA FEITA DE
SONHOS?
-POIS, QUERO DOIS DE
GOIABADA'

HAREDIRA ANGELO

Rosca de Queijo

Preparo



- Colocar em uma assadeira, e deixar crescer até dobrar o volume, com um pano por cima.
- Pincele gema de ovo e cloque gergelim ou queijo, e leve para assar até dourar em 180°C.

'COLHI NOZES
RECOLHI AROMAS
BORDEI AS FOLHAS
DE TANTOS ABRAÇOS'

ISABEL MORAIS RIBEIRO
FONSECA

Brownie Incrível

Ingredientes



- 230g de manteiga
- 1 pitada de sal
- 20g de cacau em pó 100%
- 300g chocolate em barra 50%
- 140g de açúcar
- 90g açúcar mascavo
- 5 ovos
- 160g de farinha de trigo
- Essência de Baunilha e castanhas a gosto

'QUANDO ESTOU COM UMA
PANELA DE BRIGADEIRO E UM
EDREDON, EU SOU A MINHA
MELHOR COMPANHIA!'

SAMARA MODESTO

Brownie

Incrível

Preparo



- Derreter o chocolate juntamente a manteiga. Acrescentar os ovos e mexer até incorporar. Neste momento você pode incluir as castanhas e a baunilha.
- Peneire todos os secos e incorpore neste creme.
- Forrar a assadeira 15x15cm com papel manteiga

'NO CAFÉ DA MANHÃ UM PRATO DE ATITUDE,
NO LANCHE UMA COLHER DE PACIÊNCIA, NO
ALMOÇO UMA TIGELA DE FÉ, NO LANCHE DA
TARDE UM COPO DE HUMOR, NO JANTAR
MUITOS SORRISOS, DUVIDO QUE A SUA
DIETA DA FELICIDADE NÃO ESTEJA
EQUIPADA E DURANTE O DIA SE SENTINDO
RENOVADO'

Brownie Incrível Preparo



- Assar a 180°C po 15 minutos, até formar a casquinha crocante e o palito sair, meio sujo e meio limpo. Assim está bom para o corte.

'MEU CAFÉ DA MANHÃ SERÁ A
PRIMAVERA. ALMOÇO SONHOS,
FAÇO UM BOM LANCHE DO SOL,
DEGUSTO AS ESTRELAS E DEVORO
O CÉU. DEPOIS VOU ME SENTAR AO
LADO DO VERÃO NUM LUGAR
MARAVILHOSO...'

AISLAN FONSECA

Ambrosia de Laranja

Ingredientes



- 3 xíc. chá de açúcar
- 1 litro de leite
- 6 ovos
- 6 colheres de sopa de caldo de laranja

"TAMBÉM POSSO LER ESTA POESIA
COM SINTONIA ENTRE AROMAS E TEXTURAS,
TRAZ REFLEXÃO E PRAZERES,
A ARTE ENTRE GENTILEZA E COMUNHÃO,
FEITA DE CHEIROS, CORES E SABORES
UMA PORÇÃO DE AMOR
ENTRE DOSES DE ALEGRIAS
ENTRE LER E COZINHAR?
DIFÍCIL EXPLICAR..."

AYANE ALMEIDA

Ambrosia de Laranja

Ingredientes



- Bater os ingredientes no liquidificador e colocar em uma panela alta, em fogo médio para alto, mexendo sem parar até empelotar.
- Abaixar o fogo e deixar por 1h cozinhando. Desligar o fogo, deixar esfriar.
- Levar à geladeira, e servir gelado.

'ARTE DA CULINÁRIA NASCE
COM O CASAMENTO ENTRE
O AMOR E O ESPÍRITO DE
SERVIR!'

JAIRO RAMOS DA SILVA

Bolacha de Fubá

Ingredientes

- 1 xíc. (chá) de fubá
- 1 xíc. De chá de polvilho doce
- 1/2 xíc. (chá) de óleo
- 3 colh. (sopa) de açúcar
- 1 colh. (chá) de fermento em pó
- 1 ovo
- 1 pitada de sal.



'EM CADA PRATO TEM O
SABOR DAS VITÓRIAS
ALCANÇADAS. É TEMPERO
DA ALMA.

Bolacha de Fubá

Preparo



Bata a clara em neve, junte o açúcar, gema, o óleo e bata até formar um creme. Acrescente o fubá, o fermento e o polvilho. Amasse bem até dar consistência para abrir com rolo. Corte no formato desejado, coloque em forma untada e enfarinhada. Asse a 180° até começar a dourar.

COZINHAR É MUITO MAIS DO QUE AQUECER OS ALIMENTOS. COZINHAR É UM ATO DE AMOR, É COMBINAR CORES, EXPLORAR SABORES E SENTIR OS AROMAS. COZINHAR É SERMOS GRATOS PELOS ALIMENTOS. COZINHAR É RELIGIOSO E TERAPÊUTICO!

Torta tipo Austriaca

Ingredientes

- 65g manteiga
- 125g açúcar
- 2 gemas
- 2 claras
- 50ml de leite
- 175g de farinha de trigo
- 10g de fermento químico
- 1 pitada de sal
- Frutas 1 xíc. cheia



'COZINHAR É UM RITUAL COMPOSTO
DE DELICADEZA, MAGIA E AMOR.
A MAGIA ESTÁ PRESENTE NO
COTIDIANO DE QUEM AMA
INTENSAMENTE.'

CRIS MONTEIRO

Torta tipo Austriaca

Preparo



- Passe as frutinhas em um pouco de farinha , e encaixe na massa antes de assar.
- Assar o bolo 170 graus em 50 minutos.
- Lembre-se que cada forno pode ter variação, então lembre-se do teste do palito limpo !

'COZINHAR É UMA ÓPERA, ONDE A BOCA COMANDA OS SENTIDOS E AS MÃO CONFECCIONAM AS NOTAS DE ARTE A SEREM DEGUSTADAS AO PÚBLICO QUE IRÁ APLAUDIR EM SILÊNCIO'

Torta tipo Austriaca

Preparo



- Bata a Manteiga com 100g de açúcar até ficar um creme branco.
- Acrescente as gemas, uma a uma e continue mexendo.
- Peneire a farinha e o fermento e acrescente na primeira mistura, alternadamente junto ao leite.

'NÃO EXISTE NADA IGUAL
AO SABOR DO PÃO
PARTILHADO'

ANTOINE DE SAINT-
EXUPÉRY

Torta tipo Austriaca

Preparo



- Bata as duas claras em neve com os 25g de açúcar restantes.
- Incorpore as claras em neve na massa, unte uma forma redonda de 18cm de diâmetro e 5cm de altura, apenas nos fundos.

'O SABOR DAS COISAS
POR MAIS RARO QUE SEJA,
OU MAIS ANTIGO,
SÓ UM VINHO É DEVERAS EXCELENTE:
AQUELE QUE TU BEBES CALMAMENTE
COM O TEU MAIS VELHO
E SILENCIOSO AMIGO...'

MARIO QUINTANA



**Este livro
traduz nosso
imenso
carinho por
você !**

**Aproveite para reproduzir estas delícias,
chamar os amigos, estar com uma pessoa querida ,
compartilhar com a família, ou ainda reproduzí-las
para clientes ... Faça fotos e compartilhe nas redes
sociais e nos marquem com: @qddreceitas !**

**Você ficou com dúvidas, quer dar alguma sugestão
ou fazer algum elogio?**

**Estes são nossos contatos:
@qddreceitas - via direct
qddreceitas@gmail.com**

Com Amor,

Marianne Bortoletto



CERTIFICADO DE REGISTRO DE DIREITO AUTORAL
ESTA OBRA ENCONTRA-SE REGISTRADA NOS TERMOS
E NORMAS LEGAIS DA LEI Nº 9.610/1998 DOS DIREITOS
AUTORAIS DO BRASIL. CONFORME DETERMINAÇÃO
LEGAL, A OBRA AQUI REGISTRADA NÃO PODE SER
PLAGIADA, UTILIZADA, REPRODUZIDA OU DIVULGADA
SEM A AUTORIZAÇÃO DE SEU(S) AUTOR(ES).

notas, fontes e agradecimentos

*algumas imagens ilustrativas e frases de inspiração são das seguintes fontes:

<https://www.pensador.com/>, <https://www.canva.com/>, <https://pixabay.com/pt/>, <https://br.freepik.com/>