

*O meu Natal com a Bimby*

*Bimby 4 All - Natal 2011*



*Para todos os amantes da Bimby*



## Índice

Vinho quente aromatizado.....	3
Bailyes I e Baileys II.....	4
Canja de Natal.....	5
Recheio de Perú.....	6
Rolo de três Carnes.....	7
Molho de cogumelos.....	8
Rolo de carne com frutos secos.....	9
Polvo Guisado do Faial.....	10
Rolo de Bacalhau com Broa.....	11
Bacalhau da Consoada .....	12
Roupa Velha.....	12
Torta de Camarão.....	13
Bolachas de Natal.....	14
Biscoitos Gengibre.....	15
Bolo de Natal dos Açores.....	16
Sonhos de Natal.....	17
Filhós.....	18
Mexidos de Natal.....	19
Bolo Rei da Irebelo.....	20
Fudge.....	24
Tarte de Abóbora.....	25
Azevias de Batata Doce.....	26



## Vinho quente aromatizado

### Ingredientes

- 1 garrafa de vinho tinto (7.5dl)
- 170g açúcar
- 1 casca de limão
- 1 pau de canela
- 1 cravinho
- Hortelã q.b.

### Preparação

Deite o açúcar para o copo, junte a casca de limão e umas folhas de hortelã e ligue, progressivamente e durante 8seg, nas velocidades 4, 6 e 8.

Adicionar depois o vinho, o pau de canela e o cravinho e programe, 14min/100°/vel.colher.

Retire do copo, passe pelo passador de rede, deixe amornar e sirva em copos decorados a gosto, por exemplo, com rodela de limão.





## Baileys I

### **Ingredientes**

- 3 Ovos
- 1 Lata Leite Condensado
- 1 pacote grande de natas (300ml)
- 3 c.chá café instantâneo
- 1 chavena de Whiskey ou mais conforme o gosto (220 ml)

### **Preparação**

Deitar os ovos na Bimby e um pouco de whiskey e mexer durante 2 min velocidade 3 - 4.  
Deitar o Leite Condensado com mais um pouco de Whiskey e programar 2 Min velocidade 3.  
Programar mais 4 min velocidade 4 e introduzir as natas, e ir deitando mais um pouco de whiskey, de seguida com a bimby a trabalhar deitar o café solúvel e por fim deitar o resto do whiskey.  
Pode ser utilizado café em grão mas antes terá de ser pulverizado na bimby.  
Depois é só meter numa garrafa e servir.

4

## Baileys II

### **Ingredientes**

- 1 lata leite condensado
- 1 lata whiskey
- 1c.chá café instantâneo
- 1c.chá chocolate em pó

### **Preparação**

Colocar todos os ingredientes no copo e programar 20seg/vel3. De seguida programar 5min/70°/vel2.





## Canja de Natal

### Ingredientes

- 1 peito de frango
- 200g miúdos de frango
- 100g presunto
- 100g arroz agulha ou massa miúda
- 1 cebola
- 2 colheres sopa azeite
- Sal, q.b.

### Preparação:

Corte o peito de frango, os miúdos e o presunto em pequenos pedaços e coloque-os no cesto da Bimby.

Ponha depois o cesto no copo, junte 1,5lt de água quente, feche, ligue na velocidade colher à temperatura de 100°C e deixe cozer durante 30 minutos.

Depois passe o caldo pelo coador, retire o cesto e lave o copo da Bimby. Descasque a cebola, corte-a em pedaços, deite-os no copo, feche e ligue na velocidade 6 durante 10 segundos.

Depois coloque a borboleta, junte o caldo, o azeite, os miúdos, o peito, o presunto e o arroz, tempere de sal e ligue na velocidade colher à temperatura de 80°C durante 20 minutos.

Retire e sirva decorado a gosto, por exemplo com hortelã e pão torrado.



\*Fotos retiradas da net



## Recheio de Peru

### Ingredientes

- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 300g bacon
- 30g azeite
- 550g carne de novilho picada
- 1 folha de louro
- 1 c.chá cheia de sal
- Pimenta moída q.b.
- 100g vinho branco
- 20g salsa picada
- 100g azeitonas verdes sem caroço
- 1 ovo



6

### Preparação

Coloque no copo a cebola, os alhos, o bacon, o azeite e programe 5 seg/vel 5. Refogue 5 min/Varoma/vel 1.

Junte a carne, a folha de louro, o sal, a pimenta, o vinho e programe 10 min/Varoma/vel 5.

Deixe arrefecer um pouco antes de acrescentar os restantes ingredientes e envolva uns segundos na vel 3.

### Dica

De véspera é importante que o peru fique a repousar em água fria, sal, rodela de laranja e limão.

Antes de recheiar lembre-se de colocar algumas rodela de laranja e limão dentro do peru.

Recheie abundantemente de modo a obter um resultado perfeito.



## Rolo de três carnes

### Ingredientes

1 pão seco (40 g)

leite, para demolhar

500g carne de vaca, cortada em pedaços

2 ovos (60 g)

1/2 c.chá sal

2 pitadas pimenta

300g carne de vitela, cortada em pedaços

100g espinafres congelados, previamente descongelados e escorridos

3 c.chá sal de legumes

150g carne de aves, cortada em tiras

óleo, para untar (ou spray)

700g água



7

### Preparação

Junte o pão e o leite numa taça e deixe de molho.

Coloque metade da carne de vaca no copo e pique 10seg/vel 7. Reserve numa taça.

Repita este passo com a carne de vaca restante.

Junte a carne reservada, 1 ovo, metade do pão espremido, 1/4 c chá de sal, uma pitada de pimenta, 1 c.chá de sal e misture 1 min/colher inversa/vel3. Reserve numa taça.

Coloque a carne de vitela no copo e pique 20seg/vel7.

Junte os espinafres, 1 ovo, o restante pão espremido, 1/4 c. chá de sal, uma pitada de pimenta e uma c. chá de sal de legumes e misture 1 min/colher inversa/vel 3.

Tempere as tiras de carne de aves com 1 c. chá de sal de legumes.

Coloque metade da mistura de carne de vaca sobre uma folha de alumínio, untada, formando uma camada. Espalhe metade da mistura de vitela-espinafres sobre esta, formando uma segunda camada. Coloque metade das tiras de carne de aves no centro. Enrole de forma a obter um rolo e feche cuidadosamente as pontas da folha de alumínio. Repita este processo para obter um segundo rolo. Coloque-os no recipiente Varoma.



## O meu Natal com a Bimby



Deite a água no copo, coloque a Varoma em cima, e programe 40 min/Varoma/vel 1. Deixe arrefecer cerca de meia hora, retire a folha de alumínio e corte os rolos em fatias. Coloque-os numa travessa e sirva com molho.

Sugestão para molho:

### Molho de cogumelos

#### **Ingredientes**

300g água  
1 c. sopa cheia farinha  
1 cubo caldo de legumes  
40g manteiga  
250g cogumelos frescos, laminados  
200g natas  
sal q.b.  
pimenta q.b.

#### **Preparação**

Adicione a água, a farinha, o caldo de legumes e a manteiga e programe 7min/100°/vel 4.  
Junte os cogumelos e as natas e programe 3 min/90°/Vel.inversa/vel 2.  
Tempere com sal e pimenta a gosto.





## Rolo Carne com frutos secos

### Ingredientes

- 30g passas de uva
- 50g rum
- 30g amêndoas inteiras, sem pele
- 30g nozes
- 500g carne de vitela, cortada em pedaços (3x3 cm)
- 100g alperces secos sem caroço, cortados em pedaços
- 100g ameixas secas sem caroço, cortadas em pedaços
- 1/2 c. chá sal de legumes, feito na Bimby, ou sal
- 1 pitada pimenta óleo, para untar
- 600g água



### Preparação

Coloque as passas e o rum numa taça, deixe-as de molho durante algum tempo e escorra antes de usar.

Introduza as nozes e as amêndoas no copo, pique 3 seg/vel 6, retire para uma taça e reserve.

Coloque 250 g de carne no copo, pique 10 seg/vel 7 e reserve na taça com os frutos secos. Introduza a carne restante no copo e pique 10 seg/vel 7.

Junte a carne reservada, as passas escorridas, o sal, pimenta e todos os frutos secos e misture 20 seg/vel 3. Forme 2 rolos de carne, embrulhe-os em folha de alumínio e feche cuidadosamente as pontas. Coloque-os no recipiente Varoma.

Deite a água no copo, coloque a Varoma em cima e programe 30 min/Varoma/vel 1. Retire a Varoma, deixe arrefecer os rolos de carne e coloque-os no frigorífico durante 2 horas.

Sirva os rolos de carne frios, em fatias (1 cm).



## Polvo Guisado do Faial

### Ingredientes

- 2 cebolas
- 2 dentes alho
- 25g azeite
- 25g banha
- 1000g batatinhas novas
- 1 polvo (1500 g) descongelado
- 1 c.sopa massa de pimentão
- 1 c.chá grãos de pimenta
- 1 folha de louro
- 1 ramo de salsa
- 150g vinho tinto
- 15g vinho do Porto
- Sal e piri-piri q.b.



### Preparação

Coloque no codo as cebolas, os alhos e pique 5 Seg/ vel 5. Adicione o azeite, a banha e programe 7 Min/100°/ Vel 1.

Prepare as batatas e coloque-as na Varoma.

Junte o polvo cortado aos pedaços, a massa de pimentão, a pimenta, o louro, a salsa, os vinhos, o sal, o piri-piri, a varoma e programe 30min/varoma/vel.col. inversa.

Retire a Varoma e sirva o polvo com as batatas.



## Rolo de bacalhau com broa

### Ingredientes

500 g broa  
2 dentes de alho  
50 g azeite  
500 g bacalhau desfiado e demolhado  
30 g coentros  
80 g azeitonas pretas sem caroço  
Sal e pimenta q. b.

### Ingredientes p/ o bechamel



400 g leite  
40 g farinha  
20 g manteiga  
Sal e noz-moscada q.b

### Preparação

Coloque no copo a broa e rale 12 Seg/ Vel 6. Reserve.

Coloque o alho, o azeite e pique 4 Seg/ Vel 5.

De seguida, refogue 5 Min/ 100º/ Vel 1.

Adicione o bacalhau e programe 5 Min/ 100º/  / Vel  . Reserve. Num pyrex, envolva o bacalhau, 400 g de broa ralada, os coentros, as azeitonas cortadas às rodelas (guarde algumas para decorar) e rectifique os temperos. Reserve.

Sem lavar o copo coloque o leite, a farinha, a manteiga, os temperos e programe 8 Min/ 90º/ Vel 4.

Junte o bechamel ao preparado e envolva com a ajuda da espátula.

Disponha o rolo numa travessa de ir ao forno e cubra com a broa restante. Regue com um fio de azeite e leve ao forno durante cerca de 20 Minutos.

Dica: Poderá fazer esta receita com sobras de bacalhau.





## Bacalhau da Consoada

### Ingredientes

500 g couve portuguesa ou grelos  
3 ovos  
4 lombos de bacalhau demolhado  
1000 g água  
Sal q.b.  
500 g batatas pequenas com pele  
Sal q.b.  
3 dentes de alho  
Azeite q.b.



12

### Preparação

Na Varoma coloque a couve lavada sem o talo, os ovos embrulhados em película aderente, no tabuleiro coloque os lombos envolvidos individualmente numa concha feita de papel alumínio. Reserve.

No copo coloque a água, o sal, o cesto com as batatas, a Varoma e programe 35 Min/ Varoma/ Vel 1. Retire e reserve. Sem lavar o copo coloque 3 dentes de alho e programe 5 Seg/ Vel. 5. Sirva o bacalhau com as batatas, decore com os ovos descascados e cortados em rodela, regue com azeite e distribua o alho picado a gosto.

## Roupa Velha

### Ingredientes

Sobras de bacalhau, couves, batata, ovo  
4 dentes alho  
4 c.sopa azeite  
Vinagre a gosto  
Sal e pimenta

### Preparação

Colocar os alhos no copo 5seg/vel5. Juntar o azeite 2min/varoma/vel1. Adicione as couves 4seg/vel4. Retire a pele e as espinhas ao bacalhau e deite-o no copo juntamente com os restos de batata e ovo 8min/100°vel.col.inversa.Quando faltar 1 min para acabar o tempo junte o vinagre pelo bocal e a pimenta.Prove e tempere com sal, se necessário.

\*Fotos retiradas da net



## Torta de Camarão

### Ingredientes torta

- 8 ovos
- 1 pitada de sal
- 200 g farinha
- 1 c. chá de fermento em pó p/ bolos

### Ingredientes recheio

- 250 g camarão
- 500 g leite
- 80 g farinha
- 40 g manteiga
- 1 caldo de marisco
- Pimenta q.b.
- Noz-moscada q.b.



### Preparação

Coloque a "borboleta", as claras, o sal e programe 8 min/vel 3 ½.

Pré-aqueça o forno a 180° C.

Bata as gemas numa taça com um garfo e deite em fio sobre as claras montadas, programando a vel 2. Retire a "borboleta", coloque a farinha, o fermento e envolva delicadamente com a ajuda da espátula.

Deite a massa num tabuleiro rectangular untado com manteiga e polvilhado de farinha e leve ao forno cerca de 10 minutos.

Faça o fumet com as cascas, as cabeças dos camarões, o leite e programe 5 min/90°C/vel 4. Coe com a ajuda do cesto e reserve.

Com o copo limpo, junte o fumet, a farinha, a manteiga, o caldo de marisco, os temperos e programe 5 min/90°C/vel 4.

Adicione os camarões e programe 3 min/90°C/🌀 /vel 🌀 . Retire e reserve.

Retire a torta do forno, desenforme sobre um pano ou uma folha de papel vegetal.

Coloque o recheio e enrole com a ajuda do pano. Cubra a torta com maionese feita na Bimby.

\*Fotos retiradas da net



## Bolachas de Natal

### Ingredientes

- 30 rebuçados verdes e encarnados (duros de sabor de fruta)
- 100g manteiga
- 180g açúcar
- 1 ovo grande
- 1 c.chá aroma de baunilha
- 280g farinha tipo65
- ½ c.chá fermento para bolos
- 1 c.chá sal



14

### Preparação

Coloque no copo os rebuçados, uma cor de cada vez e dê 1-2 golpes de Turbo. Reserve.

Deite no copo a manteiga, o açúcar e programe 3 min/vel 3.

Adicione o ovo, a essência de baunilha e programe 1 min/vel 3 ½.

Incorpore os restantes ingredientes e programe 30 seg/vel 5.

Coloque a massa dentro de um saco e deixe repousar no frigorífico cerca de 30 minutos.

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Estenda a massa entre 2 plásticos, com ajuda de um rolo. Faça círculos com cerca de 10 cm de diâmetro e 3 mm de espessura.

Coloque-os num tabuleiro forrado com papel vegetal.

Faça um furo ao cimo de cada círculo com ajuda de uma palhinha. Em cada um corte e retire a figura de natal que deseja, encha esse espaço com os rebuçados reservados.



Leve ao forno cerca de 10-12 minutos e deixe cozer até os rebuçados terem derretido e enchido o espaço por completo. Não deixe as bolachas alourarem, para que o rebuçado derretido não chegue a ferver.

Retire do forno e deixe arrefecer por completo antes de tirar do tabuleiro. Enfeite a sua árvore de natal.

\*Fotos retiradas da net



## Biscoitos de Gengibre

### Ingredientes Biscoitos

130g açúcar mascavado escuro  
140g melaço de cana  
50g manteiga  
1c.chá gengibre em pó  
1½c.chá canela em pó  
½ c.chá pimenta preta moída  
½ c.chá anis em pó  
½ c.chá cravinho em pó  
160 g leite  
450 g farinha Branca de Neve Fina

### Ingredientes Glacé

220g açúcar  
1c.sopa amido milho  
1 clara ovo (pequena)  
1c.chá sumo limão

### Preparação Massa

Coloque no copo o açúcar, o melaço, a manteiga, as especiarias e programe 3min/90°/vel2.

Adicione os restantes ingredientes da massa e misture 20seg/vel3. De seguida amasse 2min/vel.espiga.

Retire e reserve no frigorífico de um dia para o outro.

Numa superfície bem polvilhada de farinha e com a ajuda de um rolo estenda a massa com uma espessura de 0,7cm. Molde as figuras e corte com a ajuda de um corta massa. Coloque-as num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal. Leve ao forno pré-aquecido a 180° cerca de 12 a 15 minutos. Retire-os e deixe arrefecer.

### Preparação Glacé

No copo limpo pulverize o açúcar e o amido de milho 15seg/vel9.

Adicione os restantes ingredientes e programe 10seg/vel6. Deite o glacé num saco de pasteleiro pequeno e reserve. Deixe os biscoitos arrefecerem por completo antes de começar a decorar.



\*Fotos retiradas da net



## Bolo Natal dos Açores

### Ingredientes

6 ovos

500g de farinha

500g de açúcar

250g de manteiga

500g de frutas cristalizadas e frutos secos (sultanas/miolo de noz/amêndoa)

1 cálice de vinho do Porto

1 cálice de aguardente

1,5dl de melaço de cana

2 colheres de sopa de doce de figo

2 colheres de sopa de doce de uva

3 colheres de sobremesa de fermento

1 colher de chá de canela em pó

1 colher de chá de noz-moscada

raspa de um limão e de uma laranja



### Preparação

Pique as frutas cristalizadas no copo da Bimby durante 5seg/vel5. Polvilhe-as com farinha. Prepare a massa batendo a manteiga com o açúcar durante 1min/37°/vel3 (até obter um creme).

Com a Bimby programada na Velocidade 3, deite as gemas, uma a uma, pelo bocal da tampa. Bata bem.

Bata a massa 3min/vel3 para ligar bem. Junte o resto dos ingredientes e bata 1min/Vel5. Envolve as frutas cristalizadas e as claras em castelo e leve ao forno numa forma untada e polvilhada, no fundo coloque papel vegetal durante cerca de 90m a 180°, até que a massa esteja seca (teste com um palito).

Depois de frio embrulhar em papel vegetal. Pode-se polvilhar com açúcar em pó na altura de servir/ oferecer, esta receita rende 2 bolos médios.





## Sonhos de Natal

### Ingredientes

250g água  
50g manteiga  
1 c.sopa banha  
1 pitada sal  
1 c.chá açúcar  
1 c.chá fermento para bolos  
170g farinha  
4 ovos , grandes  
q.b. óleo , p/ fritar



17

### Preparação

Pese a farinha e reserve.

Coloque no copo a água, a manteiga, a banha, o sal, o açúcar e programe 7 min/100°C/vel 1.

Adicione a farinha de uma só vez e programe 15 seg/vel 4, deixe arrefecer, tirando o copo da base.

Numa tigela bata os ovos com um garfo, programe 15 seg/vel 4 e vá adicionando os ovos através do bocal da tampa.

Deixe repousar a massa durante uns minutos.

Em seguida coloque colheres pequenas de massa em óleo quente abundante, até que os sonhos fiquem dourados.

Envolva-os em açúcar e canela a gosto.

Dica:

Quando fritar, coloque poucas quantidades para que o sonho possa crescer e dourar por igual. Pode acompanhar com calda de açúcar.



## Filhós

### Ingredientes

500g água  
200g abóbora descascada, sem sementes  
aos pedaços  
30g azeite  
Casca de ½ laranja, só a parte laranja  
50g sumo de laranja  
3 ovos médios  
25g fermento de padeiro fresco  
10g aguardente  
600g farinha, tipo 65  
Óleo q.b. p/ fritar  
Açúcar e canela q.b. p/ envolver



18

### Preparação

Coloque no copo a água, a Varoma com a abóbora e programe 15 min/ Varoma/vel 2. Retire e deixe arrefecer.

Deite no copo o azeite, a casca da laranja, o sumo, os ovos, a abóbora reservada e bata 10 seg/vel 7.

Junte o fermento, a aguardente e misture 5 seg/vel 4.

Adicione 300 de farinha e envolva 5 seg/vel 6.

Coloque a restante farinha e amasse 2 min/vel 4. Retire para uma taça grande e deixe que dobre de volume.

Com as mãos untadas com azeite, faça pequenas bolas de massa, espalme na palma da mão e frite em óleo quente.

Depois de fritas envolva-as numa mistura de açúcar e canela.

### Dica:

Pode substituir o fermento de padeiro fresco por fermento de padeiro seco, cerca de 5g.  
Se usar farinha tipo 55, acrescente mais 20-30 g de farinha.

\*Fotos retiradas da net



## Mexidos de Natal



### Ingredientes

125 g amêndoas sem pele  
400 g açúcar  
200 g água  
100 g passas de uvas  
1 pau de canela  
15 g manteiga  
50 g vinho do Porto  
150 g leite  
200 g baguete , só o miolo  
12 gemas de ovo



19

### Preparação

Com o copo seco coloque a amêndoa e rale 15 seg/vel 9. Retire e reserve.  
Sem lavar o copo coloque o açúcar, a água e programe 10 min/Varoma/vel 1.  
Junte a amêndoa ralada, as passas, o pau de canela a manteiga, o vinho do Porto e programe 5 min/100°C/vel 1. Retire e reserve.  
Sem lavar o copo coloque o leite e programe 2 min/50°C/vel 1.  
Junte o miolo do pão e programe 1 min/vel 7, até que fique uma papa bem desfeita.  
Junte o preparado anterior e programe 10 min/100°C/  /vel  .  
Coloque a "borboleta" ,as gemas previamente desfeitas e programe 12 min/100°C/vel 1.  
Sirva numa travessa.



\*Fotos retiradas da net



## Bolo Rei da Irebela

### Ingredientes

#### 1ª Massa (Massa Madre)

70 gr de leite

10 gr de fermento de padeiro fresco

1 colh. sobremesa açúcar

130 gr de farinha tipo 65

#### Massa

120 g de açúcar

Casca de 1 limão

Casca de 1 laranja

60 gr de leite

70gr de manteiga

2 ovos

20 gr de fermento de padeiro fresco

30g água de flor de laranjeira (como não tinha usei só água)

450g farinha tipo 65

1 c.café de sal

#### Decoração e Recheio

1 gema de ovo diluída num bocadinho de leite

Amêndoas

Nozes

Passas

Fruta cristalizada para decorar

Açúcar humedecido para decorar

### Preparação

Deitar o açúcar, as cascas do limão e da laranja e pulverizar 30seg/veloc.progressiva 5-9. Reservar.



Picar as nozes e amêndoas com uns toques de turbo.





## O meu Natal com a Bimby



Passar o copo muito bem por água e colocar todos os ingredientes da 1ª massa. O leite, a levedura, o açúcar, a farinha e programar 15seg/vel4.Retirar a massa do copo e formar uma bola.



Colocar a bola de massa num recipiente e cobrir com água tépida. Guardar num local 21  
tépido



Quando a bola flutuar e tiver duplicado o tamanho está pronta. Demora entre 15 a 20 minutos



Colocar no copo o açúcar com as cascas dos citrinos que tínhamos reservado e os restantes ingredientes da massa, o leite, a água, a manteiga, os ovos, a levedura, a farinha e por ultimo a bola da 1ª massa (Massa madre).



Amassar 3min/vel.espiga. A massa move-se formando uma bola.

A massa depois de amassados os 3 minutos.





Deixar repousar dentro do copo até que a mesma comece a sair pelo bucal. Demora cerca de 1h30m depois da 1ª levedação



Baixar a massa com a espátula e programar 1 min/vel. espiga.

Colocar a massa para numa bancada ligeiramente untada com azeite (untar também as mãos, assim a massa não se pega) e amassar mais uns minutos, dar a forma de uma bola e depois com a palma da mão ir esticando a massa suavemente até obter a mais ou menos forma de um retângulo



Recheiar a massa com as nozes, as amêndoas e as passas, conforme as fotos abaixo



Dar a forma de uma bola



Colocar num tabuleiro, forrado com papel vegetal, introduzir os dedos no centro da bola e abra a massa, formando um circulo e de modo que o buraco central fique bastante grande. Colocar no buraco uma forminha para que ao levedar este não se feche.





## O meu Natal com a Bimby



Decorar a gosto. Cobri com película aderente untada e deixar levedar mais 1h



Pincelar com ovo diluído num bocadinho de leite e colocar montinho de açúcar humidificado, a gema e levar a cozer a forno pré-aquecido a 200<sup>a</sup>, baixando a temperatura do forno para os 180° assim que se introduzir o bolo, cozer durante 25m.

23



\*Fotos retiradas da net



## Fudge

### Ingredientes

500g açúcar

400g leite condensado

100g manteiga em pedaços

50g golden syrup ou geleia de milho

### Preparação

Coloque o açúcar no copo e pulverize 20seg/vel.10. Adicione os restantes ingredientes e misture 30seg/vel.5.

Programe 20min/100°/vel.3. Substitua o copinho pelo cesto e coloque-o sobre a tampa para evitar salpicos.

Programe mais 35min/varoma/vel.2, continuando com o cesto sobre a tampa.

Misture 15seg/vel.5. Deite de imediato para um pyrex ou uma forma quadrada untada com manteiga (aprox. de 18 cm) e distribua por igual. Deixe arrefecer 2 e depois corte em cubos (aprox. 2 x 3cm). Conserve numa lata hermética.







## Tarte de Abóbora

### Ingredientes

400g açúcar  
800g água  
1000g abóbora  
80g manteiga  
Raspa laranja  
4 ovos  
150g farinha  
1 c.chá fermento

### Preparação

Pulverizar o açúcar 20seg/vel9. Reservar.

Colocar a água no copo, na varoma a abóbora cortada aos bocados 30min/varoma/vel1.

Retirar a água do copo, colocar a abóbora e o açúcar 10seg/vel7.

Adicionar a margarina 20seg/vel4.

À parte bater os ovos, depois meter a maquina na vel4 e ir deitando os ovos pelo bucal.

Colocar a farinha e o fermento 15seg/vel3.

Deitar a massa numa forma forrada com papel vegetal e levar ao forno, pré-aquecido, 180° durante 40 minutos.

Polvilhar com canela.



\*Fotos retiradas da net



## Azevias de Batata Doce

### **Ingredientes Massa**

- 1 Kl de farinha sem fermento
- 125 gr de banha
- 125 gr de margarina
- 1/2 litro de agua morna com uma pitada de sal

### **Ingredientes recheio**

- 400gr puré de batata
- 100gr de água
- 225gr de açúcar (é a gosto)
- 1 pau de canela
- casca de limão q.b.
- 1 gema de ovo



26

### **Preparação Massa**

Deita-se a farinha num alguidar, juntam-se as gorduras derretidas e por fim vai-se juntando a água.

Bater bem e dar algumas pancadas em cima de uma mesa ou bancada.

Deixar descansar cerca de meia hora antes de estender.

### **Preparação Recheio**

Cozer a batata (pode fazer no tacho ou na Bimby) e reduzir a puré. Reservar.

Colocar a água e o açúcar no copo e programar 8min/varoma/vel1. Juntar o puré de batata reservado, a casca do limão, o pau de canela e programar 10min/ 100°C/vel2 inversa. Confirmar se está consistente, pois se for preciso programar mais uns minutos.

Por fim, quando faltar 3 minutos para acabar juntar a gema, através do bucal. Deixar arrefecer.

Esticar a massa e rechear como se fossem rissóis. Frite-os em óleo bem quente e passe-os por uma mistura de açúcar com canela.

A stylized illustration of Santa Claus and a reindeer. Santa Claus is on the left, wearing a red suit with white trim, a red hat with a white pom-pom, and a large white beard. He has a yellow buckle on his belt and is wearing black boots. To his right is a brown reindeer with a red nose and a white pom-pom on its head. The background is a green and white checkered pattern.

*Este livrinho foi criado com muito carinho para todos os membros do Bimby4All. Espero que todos tenham um Santo Natal, cheio de Amor, Saúde, Paz e Alegria.*

*Que através deste pequeno miminho o vosso Natal possa ser ainda mais feliz.*

*Fico a aguardar as vossas receitas no nosso cantinho.*

*Beijinhos a todos e Boas Festas*

*Andreia Cambez*

*As receitas foram retiradas de alguns Livros Bimby, Revistas Momentos de Partilha e Blogs pessoais.*