

VORWERK

O nosso melhor para a sua família



O Melhor das Nossas Famílias


Bimby



O nosso melhor para a sua família

O melhor das nossas famílias

Entradas e Bebidas · Peixe

Carne · Sobremesas







O Melhor das Nossas Famílias

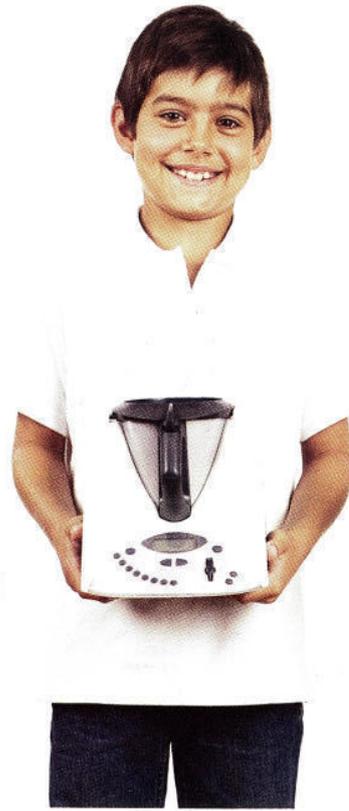
Depois do sucesso do livro "O melhor da nossa equipa", quisemos dar continuidade a um projecto que levasse aos nossos clientes aquilo que a Equipa da Vorwerk tem de melhor para partilhar: o impacto da Bimby nas suas famílias! Metemos mãos à obra e desafiámos outros elementos da nossa equipa a trazerem-nos a receita preferida lá de casa, partilhando-a com alguém da família. E fizémo-lo porque temos a convicção de que é na família que se sustentam os grandes desafios. Pedimos, também, que nos dissessem, numa frase, o que a Bimby significa para cada uma destas famílias.

O resultado foi um livro surpreendente, espontâneo e envolvente, quase mágico mesmo, onde a família é o ponto de partida e o ponto de chegada.

Ficámos surpreendidos com a importância da Bimby, enquanto elemento agregador das nossas famílias. E pouco importa se nos referimos à mãe, ao pai, aos filhos ou aos avós, todos reconhecem o seu lugar dentro de cada um destes lares. Dos mais novos aos mais velhos, todos foram unânimes na constatação de que a Bimby veio melhorar a qualidade, a variedade e a facilidade com que se reúne, à volta da mesa, toda uma família.

Nos dias de correria a que hoje estamos sujeitos, é bom poder contar com um parceiro de cozinha que possibilite tornar a mesa um ponto de encontro. Conscientes da força do nosso *slogan* "O nosso melhor para a sua família", esta é também a missão deste livro: continuar a ajudá-lo a cuidar da sua família.

Isabel Padinha
DIRECTORA COMERCIAL, VORWERK PORTUGAL



índice

Entradas ...e Bebidas

- 10 Patê Miguel
com Queijo
de Cabra e Nozes
- 12 Pudim
de Courgettes
com Molho
de Tomate
- 14 Patê de Delícias
do Mar
- 16 Esfiha
de Carne Fechada
- 18 Sopa de Tomate
- 20 Borchi
(Sopa Russa)
- 22 Amêijoas ao Vapor
- 24 Abacates
Recheados
- 26 Moelas
à minha Moda
- 28 Pizza de Alcachofras
e Chèvre
- 30 Feijão Branco
com Natas e Coentros
- 32 Tagliatelle
com Pleurothus
- 34 Tarte de Alho
Francês
- 36 Pequeno-almoço
Saudável
- 38 Sangria de Champagne
e Sangria de Frutos
Silvestres
- 40 Limonada
com Vodka e Tomilho

Peixe

- 44 Camarão à Cardinal
- 46 Lulas Guisadas
com Batatas
- 48 Vol-au-Vent
com Molho Italiano
- 50 Pizza Vénus
- 52 Torta de Bacalhau
- 54 Trouxas
de Tagliatelle
com Camarão
- 56 Pudim de Atum
- 58 Atum "Light"
- 60 Salmão em Cama
de Alho Francês
- 62 Bavarois
de Marisco
- 64 Bacalhau à Soutelo
- 66 Pudim de Bacalhau

Carne

- 70 Pato com Manga
e Amêndoa
- 72 Porco Preto
com Frutos
Silvestres
- 74 Bifinhos de Peru
com Gambas
- 76 Carne Guisada
com Massa
- 78 Pudim
da Tia Micas
- 80 Peru Escondido
em Natas
- 82 Empanada
de Frango
com Sultanas
- 84 Torta de Frango
com Puré de Batata

Sobremesas

- 88 Pudim de Chá
Verde dos Açores
- 90 Delícia de Leite
Condensado
e Ovos Moles
- 92 Queijada de Sintra
- 94 Chiffon de Laranja
- 96 Bolachas de Melaço
- 98 Ovo Estrelado
- 100 Cheesecake
- 102 Espera Maridos
- 104 Colchão de Noiva
- 106 Gelado de Avelã
e Chocolate
- 108 Bolinhos dos Santos
- 110 Strudel de Maçã
- 112 Talacinhas
- 114 Bolo Delicioso
- 116 Suspiro de Framboesa
- 118 Crocante de Chocolate
com Chantilly e Ovos Moles
- 120 Bolo de Laranja/Limão
- 122 Bolo de Milho
- 124 Doce de Abóbora
Serrano
- 126 Doce Gelado da Avó
- 128 Brisas Africanas





Bimby Uma companhia indispensável...

CHEF LUÍS BAENA

Terminada a formação em Bruxelas, já lá vão 28 anos, passou pelas cadeias de hotéis de cinco estrelas Hilton, Westin, Marriott e Le Méridien, onde trabalhou com Paul Bocuse.

Em Portugal foi responsável pelo projecto Penha Longa Hotel Golf&Resort, em Sintra.

Chef Executivo e consultor de vários projectos na área da gastronomia, como a Quinta de Catralvos, chegou a fornecer o Protocolo de Estado. Exerce funções de docente em diversas instituições de Ensino Superior, nomeadamente na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. É responsável pelo restaurante Terraço no Hotel Tivoli, em Lisboa. Em 2007 recebeu o Grande Prémio da Arte de Cozinha, atribuído pela Academia Portuguesa de Gastronomia.

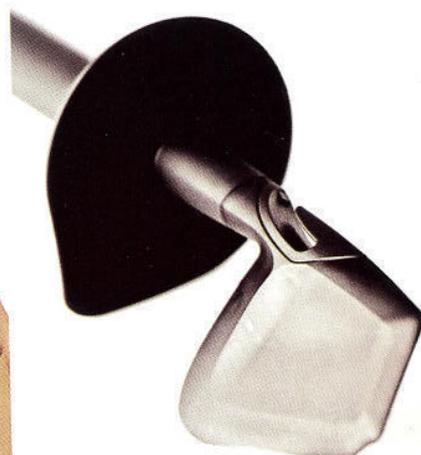
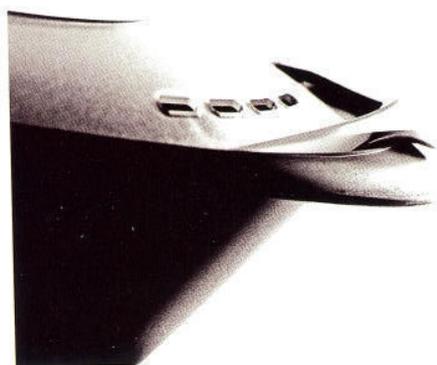
Ao longo do meu percurso profissional tenho tentado apurar alguns ensinamentos para que depois se traduzam em emoções. Independentemente de técnicas ou conceitos, criações ou interpretações, cozinhas étnicas ou de fusão, há sempre um objectivo que procuro atingir: o conforto do prazer. Nesse caminho, nessa busca constante, a Bimby ajuda-me de duas maneiras. Por um lado, tal como acontece quando em refeições em casa de familiares ou de amigos, e mesmo em alguns restaurantes, a sensação do conforto que me é proporcionada pelo encontrar dos sabores e cheiros que já conheço e que associo àquele espaço ou a pessoas. A comida em casa de... é diferente da comida em casa de..., mas consigo identificá-la como a comida de alguém. Por outro lado, esta padronização das receitas consegue-se muito mais facilmente com o recurso à Bimby.

Não admira, por isso, que estejamos cada vez mais a adoptar a Bimby como equipamento indispensável

nas nossas cozinhas profissionais. Precisamos que os nossos clientes sintam esse conforto, a segurança do conhecido, que a consistência, o sabor, a cor, o aroma sejam os mesmos. Como todos sabemos, quando vamos a um restaurante, ninguém gosta de poder ser servido com irregularidade. O Chef, assim como quem desfruta uma refeição, gosta de saber com o que contar. E, independentemente de quem executa as minhas receitas, com o uso da Bimby, estas saem sempre iguais.

Graças à inovação tecnológica que a Bimby representa, sem correr o risco de pretender fazer futurologia, estou certo de que as próximas gerações poderão fazer as mesmas receitas utilizando este precioso auxiliar. Digo-o na condição de pai de seis filhos e na de formador de inúmeros cozinheiros que já me passaram pelas mãos e que continuarão a passar.

Chef Luis Baena



Mais tempo para coisas realmente importantes...

Falta-nos, foge-nos ou é quase sempre pouco. Falamos de tempo e lembramo-nos das horas que a Bimby nos devolve; do tempo que ganhamos para desfrutar as nossas crianças, do tempo que podemos entregar a quem mais gostamos. Tempo para viver intensamente, a família, os amigos...

Entradas ...e Bebidas

10 Patê Miguel com Queijo de Cabra e Nozes

12 Pudim de Courgettes
com Molho de Tomate

14 Patê de Delícias do Mar

16 Esfiha de Carne Fechada

18 Sopa de Tomate

20 Borchì (Sopa Russa)

22 Amêijoas ao Vapor

24 Abacates Recheados

26 Moelas à minha Moda

28 Pizza de Alcachofras e Chèvre

30 Feijão Branco com Natas e Coentros

32 Tagliatelle com Pleurothus

34 Tarte de Alho Francês

36 Pequeno-almoço saudável

38 Sangria de Champanhe e Sangria
de Frutos Silvestres

40 Limonada com Vodka e Tomilho

01. Patê Miguel com Queijo de Cabra e Nozes

INGREDIENTES

300 g fígados de frango
40 g miolo de noz
1 folha louro
150 g brandy
Sal e pimenta q.b.
90 g manteiga
90 g queijo de cabra
10 g vinho do Porto

PREPARAÇÃO

. Limpe bem os fígados, retirando as gorduras. Demolhe os fígados em água fria com uma mão cheia de sal durante 30 Min. Após esse tempo, seque-os muito bem com papel de cozinha.

. Mergulhe as nozes em água a ferver enquanto se faz a receita.

. Coloque no copo a folha de louro, os fígados, o brandy, o sal, a pimenta e programe **10 Min/ 80%/ 9/ Vel 1.**

. Coe os fígados no cesto e retire a folha de louro.

. Volte a colocá-los no copo da Bimby, e junte-lhes a manteiga, o queijo de cabra, o vinho do Porto e programe **1 Min/ 80%/ Vel 1.**

. No fim triture **1 Min/ Vel 9.**

. Retire as nozes da água e seque muito bem, parta em quartos, junte-as ao preparado no copo e misture **5 Seg/ Vel 1.**

. Coloque numa taça, tape e guarde no frigorífico pelo menos 3 horas antes de servir.



12
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL



Para a minha família a Bimby é...
“Um Laboratório
Gastronómico”

Astrid Myhre
e os filhos

AGENTE DELEGAÇÃO DO PORTO

02. Pudim de Courgettes com Molho de Tomate

INGREDIENTES P/ O PUDIM

1000 g courgettes pequenas pouco descascadas às rodelas
 1100 g água
 10 g sal
 125 g natas frias
 4 folhas de gelatina
 ½ caldo de galinha
 ½ c. chá de açafão
 5 gotas tabasco
 5 g cebolinho cortado
 Pimenta q.b.

INGREDIENTES P/ O MOLHO

250 g tomate chucha maduro sem pele nem sementes
 15 g ketchup
 40 g polpa tomate
 ½ c. chá de açúcar
 1 gota de tabasco
 30 g vinagre de Jerez
 ½ c. chá de sal
 35 g azeite

6 PAX

40
MinDIFICULDADE:
MÉDIA

PREPARAÇÃO DO PUDIM

. Coloque no copo as courgettes, 1000 g de água, o sal e programe **30 Min/ 100°/ 4/ Vel 4**. Retire e reserve.

. Escorra na Varoma as courgettes e com a ajuda de um pano retire toda a água.

. Com o copo bem frio, coloque a "borboleta", as natas e bata **2 Min/ Vel 3 ½**, (atenção que não passe a manteiga). Reserve no frigorífico.

. Entretanto, demolhe as folhas de gelatina em água fria.

. Com o copo limpo, coloque a restante água, o caldo, o açafão e programe **3 Min/ 100°/ Vel 3**.

. Junte a gelatina escorrida e programe **10 Seg/ Vel 3**. Retire e reserve.

. Coloque no copo as courgettes reservadas, o tabasco, o cebolinho, a pimenta e programe **20 Seg/ Vel 6**.

. Faça descer os resíduos das paredes do copo e programe **3 Min/ 70°/ Vel 3**.

. Junte o caldo quente reservado e programe **1 Min/ Vel 3**.

. Coloque a "borboleta", as natas reservadas e envolva **1 Min/ Vel 1**.

. Deite o preparado numa forma de bolo inglês previamente untada com óleo e leve ao frigorífico durante pelo menos 6 horas.

. Para o molho, coloque no copo todos os ingredientes excepto o azeite e programe **30 Seg/ Vel 5**.

. Com a ajuda da espátula baixe o que ficou na parede do copo. Com o copo medida no bocal da tampa, deite em fio o azeite com a Bimby em funcionamento na **Vel 5**.

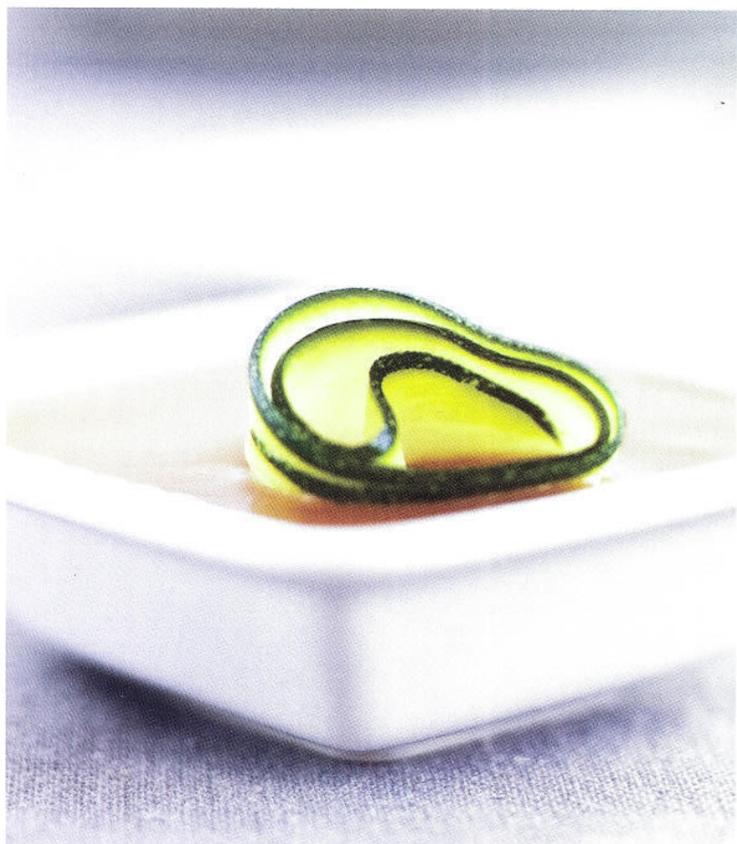
. Desenforme o pudim e acompanhe com o molho, ambos bem frios.



*Para a minha família a Bimby é...
“A Nossa Princesa”*

*Ana Benedita Barbosa
e os filhos*

AGENTE DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE



03. Patê de Delícias do Mar

INGREDIENTES

250 g delícias do mar
3 ovos cozidos na Bimby
60 g pickles
130 g maionese feita na Bimby

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo as delícias do mar e pique
5 Seg/ Vel 5. Reserve.
. Coloque no copo os ovos e pique **2 Seg/ Vel 5.** Reserve.
. Junte os pickles e pique
1 Seg/ Vel 8. Reserve.

. Faça a receita da maionese do Livro Base.
. Adicione a maionese aos ingredientes reservados e misture na **Vel 4** até obter uma consistência homogênea.



13
Seg

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Sirva com tostas ou como recheio na massa *choux* (receita livro Base)



Para a minha família a Bimby é...
“A Magia das Crianças”

Cláudia Paixão
e a filha

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DE SINTRA

04. Esfiha de Carne Fechada

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

300 g tomate fresco
250 g cebola
40 g azeite
500 g carne picada
1 c. sopa de orégãos
Sumo ½ limão
1 pitada de cominhos
Sal e pimenta q.b.

INGREDIENTES P/ MASSA

250 g leite
75 g óleo
1 c. chá de sal
1 c. chá de açúcar
1 saq. fermento de padeiro
ou 30 g de fermento fresco
500 g farinha de trigo
1 gema

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

. Coloque no copo o tomate e programe **3 Seg/ Vel 5**. Reserve.

. Coloque a cebola, o azeite e programe **3 Seg/ Vel 5**.

. Refogue **7 Min/ 100°/ Vel 1**.

. Adicione a carne, os temperos, o sumo de limão e programe **10 Min/ Varoma/ 5/ Vel 4**.

. Junte o tomate e envolva com a espátula. Deixe arrefecer.

PREPARAÇÃO DA MASSA

. Coloque no copo o leite, o óleo, o sal, açúcar, o fermento e programe **2 Min/ 37°/ Vel 1**.

. Adicione a farinha e programe **2 Min/ Vel 4**.

. Retire a massa do copo e faça bolinhas com cerca de 30 g cada uma e cubra com um pano seco até dobrar de volume.

. Numa superfície enfarinhada e com a ajuda de um rolo, faça círculos com cerca de 9 cm de diâmetro, no centro coloque uma colher de sobremesa de recheio.

. Para fechar as esfihas, una primeiro dois lados e no fim o terceiro lado, dando assim a forma de um triângulo.

. Coloque-os numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha (com a parte fechada para baixo), deixe levedar e pincele com gema de ovo.

. Leve ao forno pré-aquecido a 180° durante 20 min.



Nota 

Usar somente tomate fresco



Para a minha família a Bimby é...
“Qualidade de Vida”

Darci Coelho
e a filha

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE

05. Sopa de Tomate

INGREDIENTES

2 cebolas
4 dentes de alho
50 g azeite
700 g tomate maduro
1 batata
2 caldos de carne
1 c. chá de açúcar
400 g água
Natas, pão torrado
e orégãos q.b.

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo as cebolas, os alhos, o azeite e pique **8 Seg/ Vel 5.**

. Refogue **7 Min/ 100%/ Vel 1.**

. Adicione o tomate partido aos bocados, a batata, os caldos, o açúcar, a água e programe **20 Min/ 100%/ Vel 1.**

. De seguida, programe **1,30 Min** e vá progressivamente até **Vel 7.**

6 PAX



29
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Sirva com pão torrado, natas a gosto e polvilhe com orégãos



*Para a minha família a Bimby...
"Faz Magia"*

*Elsa Reis
e as filhas*

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DE PALHAIS

06. Borchi (Sopa Russa)

INGREDIENTES

300 g couve coração
1 cenoura
2 beterrabas
1 cebola
2 dentes de alho
2 tomates maduros
20 g azeite
2 folhas de louro
2 batatas cortadas em cubos
700 g água
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Coloque no copo a couve e pique **5 Seg/ Vel 4**. Reserve.

Coloque no copo a cenoura, as beterrabas e pique **5 Seg/ Vel 5**. Reserve.

Sem lavar o copo, coloque a cebola, os alhos, o tomate e pique **5 Seg/ Vel 5**.

Adicione o azeite, as folhas de louro e refogue **7 Min/ 100°/ ⚡/ Vel 4**.

Junte as batatas, a água e o sal, os ingredientes reservados e programe **25 Min/ 100°/ ⚡/ Vel 4**.





Para a minha família a Bimby é...
"O Milagre do Século XXI"

Liudmila Morais
e o filho

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DE SINTRA

07. Amêijoas ao Vapor

INGREDIENTES

- 50 g salsa
- 50 g azeite
- 200 g cebola
- 20 g alho
- 1000 g amêijoas lavadas
- Sal q.b.
- 150 g vinho branco
- 1 iogurte natural
- 1 c. chá de paprika
- Sumo de ½ limão
- 1 c. chá de mostarda
- 1 c. chá de caril

PREPARAÇÃO

. Coloque a salsa no copo e pique **6 Seg/ Vel 9**. Reserve.

. Coloque no copo o azeite, a cebola, o alho e pique

5 Seg/ Vel 5.

. Refogue **7 Min/ 100º/ Vel 4**.

. Coloque na Varoma as amêijoas, regue-as com azeite, tempere com sal, coloque metade da salsa picada e reserve.

. Entretanto, no copo, coloque o vinho, a Varoma e programe

25 Min/ Varoma/ Vel 4.

. Retire a Varoma e reserve sem abrir a tampa.

. Por fim, coloque no copo o iogurte, a paprika, o sal, o sumo de limão, a mostarda, o pó de caril e programe

2 Min/ 90º/ Vel 3.

. Coloque as amêijoas no recipiente onde as vai servir, regue com o molho que acabou de fazer, e enfeite com a salsa.

4 PAX

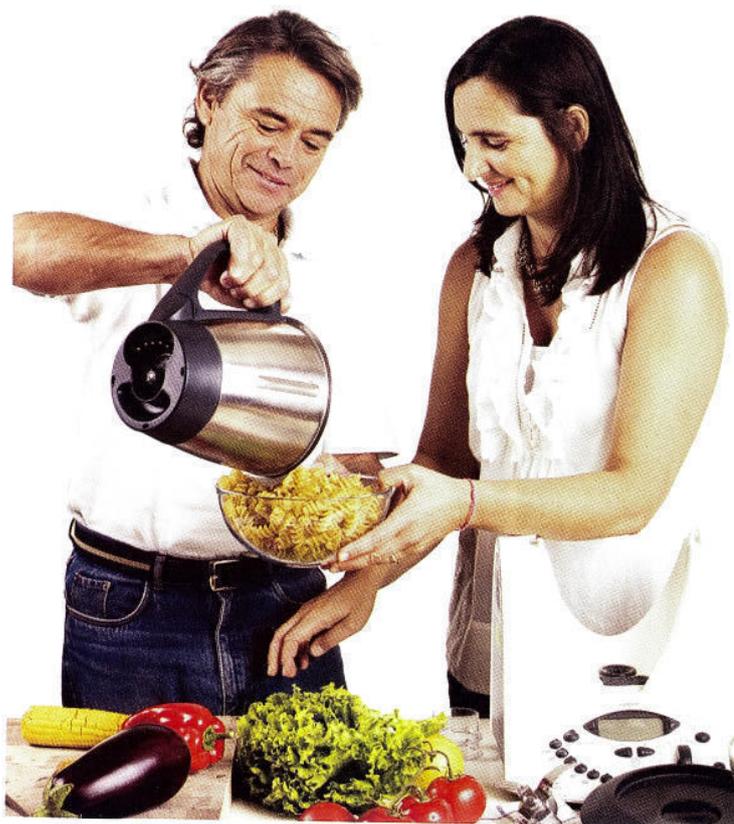


34
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Se preferir coentros pode substituir pela salsa, assim como o iogurte pode substituir por natas.



*Para a minha família a Bimby é...
"A Nossa Cozinha
Ambulante"*

*Luísa Areosa Ribeiro
com o marido*

AGENTE DELEGAÇÃO DE SANTARÉM

08. Abacates Recheados

INGREDIENTES

- 40 g manteiga
- 2 peitos de frango
- 1 cebola média
- 100 g cogumelos
- 125 g natas
- 2 c. sopa de conhaque
- 4 pêras-abacate
- Salsa, sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

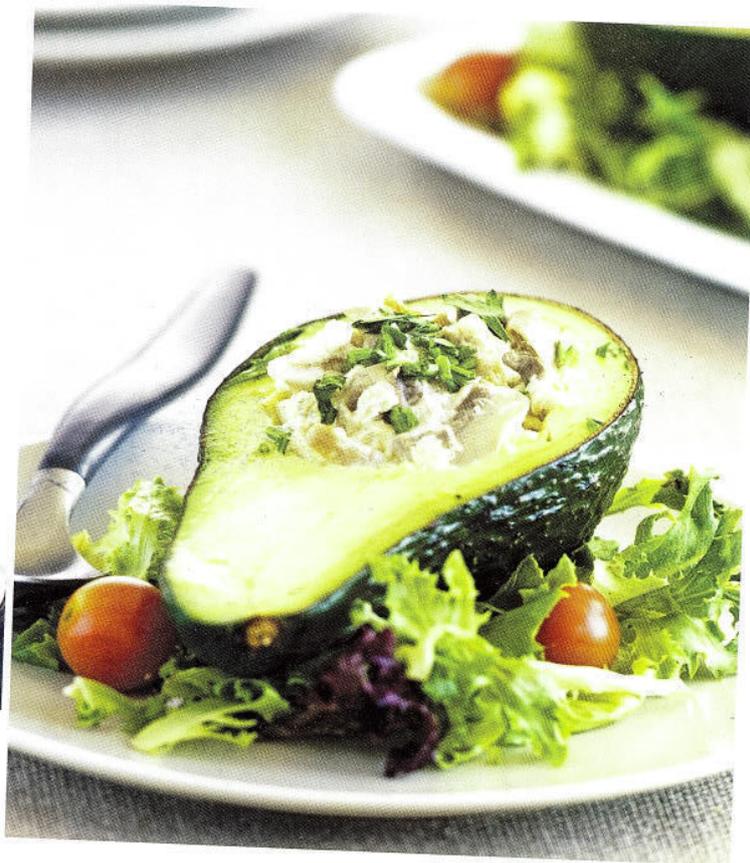
- . Coloque a manteiga no copo e programe **2 Min/ 50º/ Vel 1.**
- . Junte o frango partido em pedaços pequenos e programe **7 Min/ Varoma/ 5/ Vel 4.**
- . Retire o frango e guarde-o de forma a manter-se quente.
- . À gordura que ficou no copo, junte a cebola e pique **5 Seg/ Vel 5.**
- . Adicione os cogumelos laminados e programe **5 Min/ Varoma/ 5/ Vel 4.**

- . Junte as natas e programe **5 Min/ 80º/ 5/ Vel 4.**
- . Retire e envolva com o frai reservado. Junte o conhaque e reserve.
- . Corte os abacates ao meio e retire-lhes o caroço. Temp com sal e pimenta.
- . Recheie os abacates com o preparado anterior, e coloque a salsa picada por cima.



Dica 

Sirva com alface ripada.



Para a minha família a Bimby é...
“Um Símbolo de Excelência”

M^a José Freire
com a sobrinha
AGENTE DELEGAÇÃO DE PALHAIS

09. Moelas à minha Moda

INGREDIENTES

3 dentes de alho
1 cebola
250 g tomate fresco
1 caldo de galinha
50 g azeite
1 malagueta
1000 g moelas
Sal e colorau q.b.
1 folha de louro
50 g vinho branco

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo os dentes de alho, a cebola, o tomate, o caldo de galinha, o azeite, a malagueta e programe

10 Seg/ Vel 7.

. Com a ajuda da espátula, baixe o que ficou na parede do copo e programe **7 Min/ 100%/ Vel 1.**

. Adicione as moelas, o sal, o colorau, o louro, o vinho envolva bem e programe

45 Min/ 100%/ Varoma/ Vel 4.

. Se desejar o molho apurado, programe mais

10 Min/ Varoma/ Varoma/ Vel 4.

6 PAX



62

Min

DIFICULDADE:
FÁCIL



*Para a minha família a Bimby é...
“Mais um Membro
da Família”*

*Ana Paula Alexandra
e as filhas*

AGENTE DELEGAÇÃO DE PALHAIS

10. Pizza de Alcachofras e Queijo Chèvre

INGREDIENTES P/ A MASSA

- 200 g água
- 50 g azeite
- 1 c. chá de sal
- 1 saqueta de fermento padeiro
- 420 g farinha

INGREDIENTES P/ A COBERTURA

- 2 dentes de alho
- 50 g azeite
- 1 lata de alcachofras
- 120 g courgette
- 1 c. chá de sal
- 100 g natas
- 180 queijo chèvre
- 1 lata de cogumelos
- 1 banana
- 150 g queijo mozzarella ralado

PREPARAÇÃO DA MASSA

. Coloque no copo os líquidos, o sal e programe **1 Min/ 37°/ Vel 2.**

. Adicione o fermento, a farinha e programe **15 Seg/ Vel 6.** De seguida, **1 Min/ Vel 8.**

. Deixe a massa repousar cerca de 30 Min.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

. Coloque no copo o alho, o azeite e pique **5 Seg/ Vel 5.**

. De seguida programe **3 Min/ Varoma/ Vel 2.**

. Junte as alcachofras previamente escorridas, a courgette cortada em cubos pequenos e programe **5 Min/ 100°/ Vel 1.**

. Adicione, o sal, as natas e programe **3 Min/ 100°/ Vel 2.** De seguida, triture **20 Seg/ Vel 7.**

. Estenda a massa e cubra com este preparado.

. Por cima, distribua o queijo chèvre em pedacinhos, os cogumelos e a banana fatiada.

. Termine com o queijo mozzarella.

. Polvilhe com orégãos e pimenta preta moída na altura.

. Leve a forno pré-aquecido a 220° durante cerca de 20 Min.

8 PAX



13
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL



*Para a minha família a Bimby...
"Faz parte do dia-a-dia
e vai sempre conosco"*

*Mafalda Vasquez
com os sobrinhos*

GESTORA DE VENDAS DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE

11. Feijão Branco com Natas e Coentros

INGREDIENTES

100 g queijo para gratinar
30 g coentros frescos
1 cebola grande
35 g azeite
500 g feijão branco cozido
200 g água
100 g natas

PREPARAÇÃO

. Rale o queijo com 5 golpes de turbo. Reserve.
. Coloque no copo os coentros e pique **6 Seg/ Vel 5**. Reserve.
. Sem lavar o copo, coloque a cebola, o azeite e pique **5 Seg/ Vel 5**.
. Refogue **7 Min/ 100%/ Vel 1**.

. De seguida, adicione o feijão escorrido, a água, a metade dos coentros e programe **7 Min/ Varoma/ ↻/ Vel 4**.
. Junte os restantes coentros as natas e envolva com a ajuda da espátula.
. Coloque num pyrex, e leve ao forno a gratinar com o queijo ralado por cima.



Dica

Excelente para acompanhar um prato de carne.



Para a minha família a Bimby é...
“O Nosso Mealheiro
do Tempo”

Teresa Pinto Gonçalves
com as filhas

AGENTE DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE

12. Tagliatelle com Pleurothus

INGREDIENTES

150 g queijo emental
1500 g água
Azeite q.b.
350 g massa tagliatelle
1 cebola média
1 dente de alho
50 g manteiga
250 g pleurothus
100 g vinho branco
1 pacote de natas
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o queijo e pique alguns segundos na **Vel 9**. Reserve.
. No copo, coloque a água um fio de azeite e programe **10 Min/ Varoma/ Vel 3**.
. De seguida, junte a massa e programe **10 Min/ 100º/ 5/ Vel 4**.
. Escorra a massa e reserve num prato de ir ao forno.
. Coloque no copo a cebola, o alho, a manteiga e pique **5 Seg/ Vel 5**.

. A seguir programe **7 Min/ 100º/ Vel 1**.
. Coloque os pleurothus partidos aos bocados, o vinho e programe **10 Min/ 100º/ 5/ Vel 1**.
. Deite o preparado e o reservado por cima da e envolva tudo. De seguida deite as natas e leve ao pré-aquecido a 180º durante cerca de 20 minutos.



Dica

Pleurothus é uma variedade de cogumelo, que pode encontrar com facilidade nas grandes superfícies.



Para a minha família a Bimby é...
“Um Passatempo Útil”

Maria Gonçalves da Silva
com a filha

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE



13. Tarte de Alho Francês

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

100 g queijo para gratinar
1 cebola
100 g cenoura
30 g azeite
200 g bacon em cubos
200 g alho francês cortado
às rodelas

INGREDIENTES P/ A MASSA

500 g farinha
100 g óleo
500 g leite
50 g margarina
4 ovos
1 c. sobremesa de fermento em pó
2 c. café de sal fino

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

- Coloque no copo o queijo aos bocados e rale por **6 Seg/ Vel 9**. Reserve.
- Sem lavar o copo coloque a cebola, a cenoura, o azeite e pique **5 Seg/ Vel 5**.
- Adicione o bacon e programe **7 Min/ 100°/ ⚡/ Vel 4**.
- Junte o alho francês e programe **5 Min/ 100°/ ⚡/ Vel 4**.

PREPARAÇÃO DA MASSA

- Coloque no copo todos os ingredientes e programe **40 Seg/ Vel 3**. Reserve.
- Unte e enfarinhe uma forma de fundo removível, deite metade da massa, coloque o recheio e cubra com a massa restante.
- Polvilhe com o queijo ralado reservado e leve ao forno pré-aquecido a 180° durante 25 minutos ou até a massa ficar dourada.

6 PAX



13
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Pode experimentar com outros recheios.
Por exemplo, atum, chouriço, espinafres, etc.



*Para a minha família a Bimby é...
“O Melhor que nos Aconteceu”*

*Felicidade Nascimento
e o filho*

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DE SANTARÉM

14. Pequeno-almoço Saudável

INGREDIENTES

1 cuvette de gelo
70 g muesli
300 g maçãs
100g morangos
850 g leite
1 c. chá de mel
2 folhas de hortelã

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o gelo, o muesli, a fruta e dê 5 golpes **Turbo**.

. De seguida, junte todos os ingredientes e programe **1 ½**

Min/ Vel 9.



Dica

Sirva de imediato.
Pode substituir os morangos por outra fruta da época.



*Para a minha família a Bimby é...
“Incansável”*

*Rute Lopes
e o marido*

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK

15. Sangria de Champagne

INGREDIENTES

90 g açúcar amarelo
2 laranjas
1 garrafa de Champagne
300 g gasosa
30 g rum
30 g licor beirão
30 g vodka
1 manga
1 maçã
6 ramos de hortelã
4 paus de canela
Gelo q.b.



PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o açúcar e pulverize **10 Seg/ Vel 9**. Reserve.
. Coloque 1 laranja sem a casca e a parte branca e programe **2 Min/ Vel 9**.
. De seguida, junte ao sumo de laranja as restantes bebidas, o açúcar e programe **10 Seg/ Vel 4**.

. À parte, corte a laranja, a manga e a maçã em quartos.
. Deite tudo num jarro e por último acrescente as folhas de hortelã e os paus de canela.
. Junte o gelo a gosto e sirva bem fria.

16. Sangria de Frutos Silvestres

INGREDIENTES

90 g açúcar amarelo
2 laranjas
1 garrafa de vinho tinto
1 pacote pequeno de sumo de frutos silvestres
500 g gasosa
30 g licor beirão
30 g vodka
30 g whisky
1 embalagem de frutos silvestres
Gelo q.b.



PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o açúcar e pulverize **10 Seg/ Vel 9**. Reserve.
. Coloque as laranjas sem a casca e a parte branca e programe **2 Min/ Vel 9**.
. De seguida, junte ao sumo de laranja as restantes bebidas, o açúcar e programe **10 Seg/ Vel 4**.

. Deite tudo num jarro e por último acrescente os frutos silvestres.
. Junte o gelo a gosto e sirva bem fria.



*Para a minha família a Bimby é...
“Sinónimo de União”*

*Rute Rodrigues
com a filha*

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK

17. Limonada com Vodka e Tomilho

INGREDIENTES

2 limões
800 g água com gás
200 g vodka
50 g açúcar
2 c. sopa de tomilho s/ ramos
6 ramos de tomilho para enfeitar
Pedras de gelo

PREPARAÇÃO

. Lave e corte os limões em metades.
. Coloque no copo 100g de água com gás, o resto dos ingredientes e dê **3 a 4** golpes **Turbo**.

. Coloque o cesto para coar o líquido para um jarro.
. Junte a restante água com gás.

6 PAX



2
Seg

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

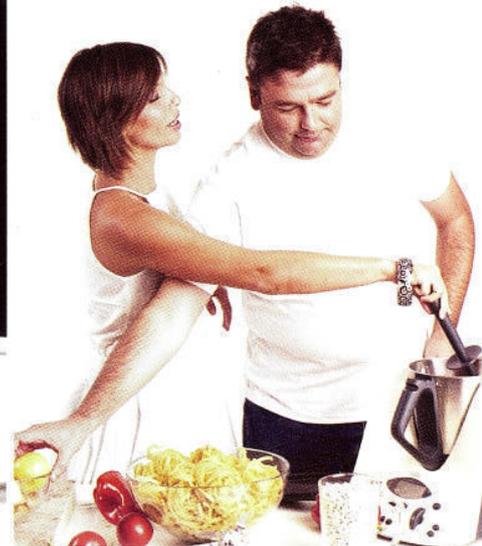
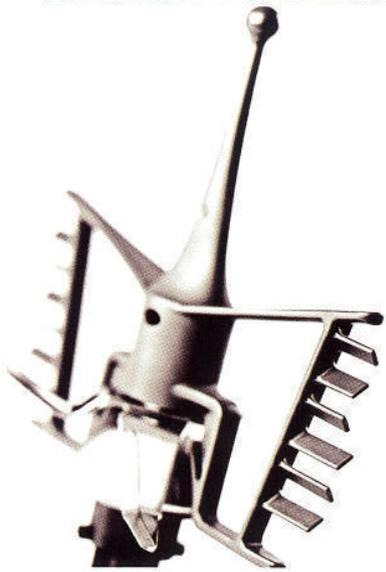
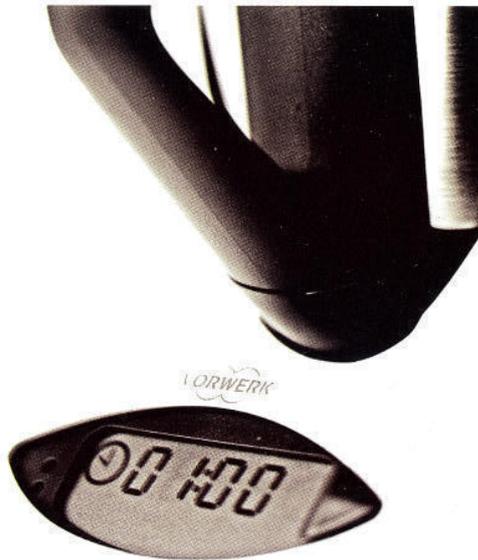
Sirva em copos altos com gelo, enfeitado com um ramo de tomilho.
Em vez do açúcar pode utilizar adoçante (10g) ou frutose (25g).



*Para a minha família a Bimby é...
"Um Show!"*

*Maria João Guimarães
com a mãe*

AGENTE DELEGAÇÃO DO PORTO



Mais saúde nas nossas vidas...

Tirar partido dos alimentos, daquilo que eles têm de melhor. Explorar as receitas de sempre ou ideias originais. Proporcionar à família uma alimentação equilibrada e variada. A Bimby também é escolher uma forma mais saudável de estar na vida.

Peixe

- 44 Camarão à Cardinal
- 46 Lulas Guisadas com Batatas
- 48 Vol-au-Vent com Molho Italiano
- 50 Pizza Vénus
- 52 Torta de Bacalhau
- 54 Trouxas de Tagliatelle com Camarão
- 56 Pudim de Atum
- 58 Atum "Light"
- 60 Salmão em Cama de Alho Francês
- 62 Bavarois de Marisco
- 64 Bacalhau à Soutelo
- 66 Pudim de Bacalhau

01. Camarão à Cardinal

INGREDIENTES

250 g fumet de camarão
feito na Bimby
120 g cebola
2 dentes de alho
250 g tomate maduro
Coentros ou salsa q.b.
1 pitada de açúcar
40 g azeite
40 g farinha
2 caldos marisco
500 g camarão médio
descascado
500 g esparguete cozido
Queijo para polvilhar q.b.

PREPARAÇÃO

. Faça a receita do fumet do Livro Base. Reserve.
. Coloque no copo limpo a cebola, os alhos, o tomate, os coentros, o açúcar, o azeite e triture **10 Seg/ Vel 5.**
. De seguida, programe **7 Min/ 100°/ Vel 2.**
. Adicione a farinha e programe **5 Seg/ Vel 6.**
. Acrescente o fumet, os caldos de marisco e programe **5 Min/ 100°/ Vel 2.**

. Por fim, junte o camarão descascado e programe **3 Min/ 100°/ Vel 4.**

. Numa travessa redonda, coloque o esparguete cozido em forma de coroa e no centro o preparado de camarão

. Polvilhe com queijo e leve ao forno a gratinar.

6 PAX



15
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Pode substituir o esparguete por arroz branco feito na Bimby.



Para a minha família a Bimby é...
“O Fim da ‘Escravidade’
da Mulher’ na Cozinha”

Aida Silva
com o marido

AGENTE DELEGAÇÃO DO PORTO



02. Lulas Guisadas com Batatas

INGREDIENTES

150 g cebola
2 dentes de alho
30 g azeite
100 g polpa de tomate
1000 g lulas cortadas em tiras
50 g vinho tinto
1 folha de louro
1 c. chá de orégãos
Sal e pimenta q.b.
1000 g batatas cortadas em quadrados pequenos

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo a cebola, os alhos, o azeite e pique **5 Seg/ Vel 5**.
. Adicione a polpa de tomate e refogue **7 Min / 100º/ Vel 1**.
. Adicione as lulas, o vinho, a folha de louro, os orégãos, o sal, a pimenta, à Varoma com as batatas e programe **35 Min/ Varoma/ ⚡/ Vel 4**.
. Quando estiver pronto envolva as lulas com as batatas, numa taça, e sirva quente.

5 PAX



42
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL



Para a minha família a Bimby é...
“A Nossa Cozinheira”

Ana Vacas de Carvalho
e os filhos

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DE PALHAIS

03. Vol-au-Vent com Molho Italiano

INGREDIENTES P/ A MASSA FOLHADA

Receita da massa folhada
(receita Livro Base)

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

200 g camarão
1 ramo de salsa
Fumet de camarão feito na Bimby
1 cebola
4 dentes de alho
50 g azeite
60 g farinha
Sal, pimenta preta e noz-moscada
q.b.
400 g bacalhau demolhado e
desfiado

INGREDIENTES P/ O MOLHO ITALIANO

1 cebola
2 dentes de alho
55 g azeite
50 g polpa de tomate
50 g tomate pelado
Sal e orégãos q.b.
50 g vinho branco

PREPARAÇÃO

. Faça a massa folhada do Livro Base. Reserve.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

- . Descasque os camarões.
- . Coloque no copo a salsa e pique **7 Seg/ Vel 5**. Reserve.
- . Sem lavar o copo faça o fumet com as cascas do camarão, seguindo os passos da receita do Livro Base e reserve.
- . Com o copo limpo coloque a cebola, os alhos, o azeite e pique **5 Seg/ Vel 5**.
- . Refogue **7 Min/ 100%/ Vel 1**.
- . Adicione o fumet, a farinha, o sal, a pimenta, a noz-moscada e programe **7 Min/ 90%/ Vel 4**.
- . Junte o bacalhau, o camarão, a salsa e programe **3 Min/ 90%/ Vel 4**.

- . Forre uma forma com parte da massa folhada e coloque o recheio, que deve ficar 2 cm abaixo da borda da forma.
- . Tape o recheio com a restante massa folhada que deve ficar unida à da base pelas pontas formando um rendilhado.
- . Pincele com gema de ovo e leve ao forno cerca de 20 Min.

PREPARAÇÃO DO MOLHO ITALIANO

- . Pique a cebola e os alhos **5 Seg/ Vel 5**.
- . Junte os restantes ingredientes e programe **10 Min/ 100%/ Vel 1**.
- . Acompanhe o Vol-au-Vent com este molho.

6 PAX



28
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL



Para a minha família a Bimby é...
“Degustação Constante”

Anabela Santos
com os netos
AGENTE DELEGAÇÃO DO PORTO

04. Pizza Vénus

INGREDIENTES P/ A MASSA

200 g água
 50 g azeite
 1 c. chá de sal
 400 g farinha
 1 saq. fermento de padeiro

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

400 g mozzarella
 50 g azeite
 350 g cogumelos frescos laminados
 1 c sopa de salsa picada
 Sal q.b.
 200 g molho de tomate
 300 g atum em lata
 250 g salmão fumado
 200 g de creme fraíche (natas frescas espessas)

PREPARAÇÃO DA MASSA

- Coloque no copo os líquidos, o sal e programe **1 Min/ 37°/ Vel 2.**
- Adicione o fermento, a farinha e programe **15 Seg/ Vel 6.** De seguida amasse **1 Min/ Vel 4.**
- Retire a massa e deixe levedar durante 30 minutos.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

- Coloque a mozzarella no copo e rale **10 Seg/ Vel 5.** Reserve.
- Deite o azeite no copo e programe **3 Min/ 100°/ Vel 1.**
- Junte os cogumelos, a salsa, o sal e programe **15 Min/ 100°/ Vel 4.**
- Estenda a massa fina, coloque uma camada de molho de tomate, uma de atum, uma de cogumelos e cubra toda a pizza com a mozzarella.
- Leve ao forno pré-aquecido a 200° durante 20 Minutos.
- Coloque em cima da Pizza fatias de salmão e sirva com creme fraíche.

6 PAX

20
MinDIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Com esta receita poderá fazer 2 pizzas de 30 cm.



*Para a minha família a Bimby é...
"Mimada"*

*Marie Mangas
e os filhos*

AGENTE DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE

05. Torta de Bacalhau

INGREDIENTES

Maionese feita na Bimby
300 g bacalhau demolhado
6 ovos
50 g azeitonas
50 g pickles
1 cebola
1 dente de alho
100 g óleo
500 g leite
Sal e pimenta q.b.
120 g farinha de trigo

PREPARAÇÃO

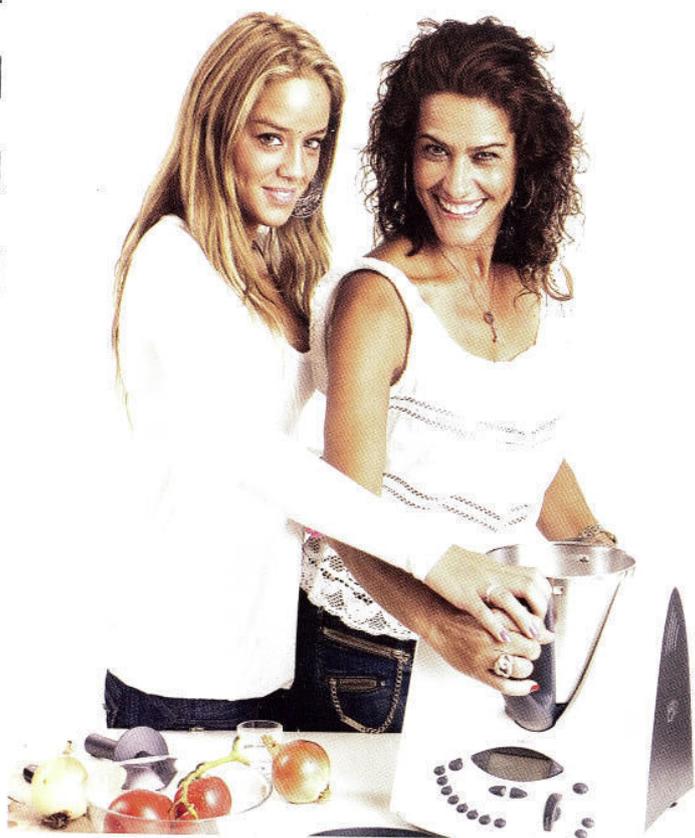
- . Prepare a maionese de acordo com a receita do Livro Base. Reserve.
- . Coloque no copo o bacalhau e programe **10 Seg/ Vel 6**. Reserve.
- . Com o copo limpo, bata as claras em castelo **6 Min/ Vel 3 ½**. Reserve.
- . Coloque no copo as azeitonas, os pickles e pique **3 Seg/ Vel 5**. Reserve.
- . Coloque a cebola, o alho e pique **5 Seg/ Vel 5**.
- . Junte as gemas, o óleo, o leite, o sal, a pimenta e bata **10 Seg/ Vel 6**.
- . Adicione o bacalhau e as claras reservadas, envolva **10 Seg/ Vel 3**.
- . Por fim adicione a farinha e programe **3 Seg/ Vel 3**.
- . Deite o preparado numa forma forrada com papel vegetal e leve ao forno a 200° durante 15 Min.
- . Desenforme e recheie com as azeitonas e pickles reservados.
- . Enrole, e cubra com maionese.

6 PAX



6
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL



Para a minha família a Bimby é...
“Sensacional”

Elsa Veigas
e a filha

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO PARQUE DAS NAÇÕES



06. Trouxas de Tagliatelle com Camarão

INGREDIENTES

Molho pesto feito na Bimby

36 camarões

Sal e piri-piri q.b.

1500 g água

250 g tagliatelle

PREPARAÇÃO

. Comece por fazer o molho pesto conforme receita do Livro Base. Reserve.

. Descasque e tempere os camarões com sal e piri-piri. Reserve.

. Coloque no copo a água e programe

10 Min/ Varoma/ Vel 1.

. Junte o tagliatelle com sal e programe **7 Min/ 100°/ 5/**

Vel 4. Retire o tagliatelle e reserve a água no copo.

. Corte quadrados de papel de alumínio e dentro de cada quadrado, coloque uma porção de tagliatelle, regue com uma colher de molho pesto e por cima coloque 6 camarões.

. Regue novamente com molho pesto, feche as trouxas e coloque-as na Varoma.

. Coloque a Varoma e programe **20 Min/ Varoma/ Vel 1.**

6 PAX



37
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

A preparação das trouxas pode ser feita com bastante antecedência e cozinhadas só na hora.



Para a minha família a Bimby é...
“*União Perfeita*
na Cozinha”

Isabel Eugénio
com a mãe

AGENTE DELEGAÇÃO DO PORTO

07. Pudim de Atum

INGREDIENTES P/ A MAIONESE

1 ovo
1 c. sopa de vinagre
1 c. sopa de ketchup
1 c. sopa de mostarda
1 c. sopa de molho inglês
Sal q.b.
500 g óleo

INGREDIENTES P/ O PUDIM

3 ovos
500 g batata de fritar
800 g água
3 latas de atum
100 g alcaparras
50 g azeitonas
Sal q.b.

PREPARAÇÃO DA MAIONESE

. Faça a maionese seguindo os passos da receita do Livro Base, usando os ingredientes indicados. Reserve.

PREPARAÇÃO DO PUDIM

. Coloque na Varoma os ovos envolvidos em película aderente e as batatas cortadas em cubos.

. Coloque a água no copo, a Varoma e programe

30 Min/ Varoma/ Vel 1.

Reserve.

. No copo coloque o atum, as alcaparras, as azeitonas e programe **20 Seg/ Vel 5.**

. Junte as batatas reservadas, o sal e programe **30 Seg/ Vel 4.**

. Adicione 4 colheres de sopa de maionese e misture **20 Seg/ Vel 4.**

. Coloque este preparado numa forma previamente untada com óleo e leve ao frigorífico.

. Acompanhe com a restante maionese

6 PAX



30
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Sirva bem fresco e enfeite com ovo cozido às rodelas.



Para a minha família a Bimby é...
“Fabulástica”

João Vieira
com a prima

AGENTE DELEGAÇÃO DE PALHAIS

08. Atum "Light"

INGREDIENTES

1 carcaça dura
2 dentes de alho
100 g queijo
400 g batata palha
400 g atum

INGREDIENTES P/ O MOLHO

1000 g leite
80 g farinha
5 g sal grosso
Sumo de ½ limão
Noz-moscada e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o pão, os dentes de alho e triture **10 Seg/ Vel 10**. Retire e reserve.

. Sem lavar o copo, introduza o queijo e dê 5 golpes **Turbo**. Retire e reserve.

PREPARAÇÃO DO MOLHO

. Coloque no copo todos os ingredientes e programe **10 Min/ 90º/ Vel 4**.

. Entretanto, num pyrex, coloque alternadamente a batata palha, as lascas de atum, terminando com batata palha.

. Quando o molho terminar, rectifique os temperos, deite o molho por cima da batata palha. Com a ajuda da espátula envolva tudo delicadamente.

. Decore com o pão ralado e o queijo e sirva frio.

6 PAX



10
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Se preferir quente leve ao forno durante 10 minutos.



Para a minha família a Bimby é...
“Elementar”

Sofia Grilo
com os filhos
LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE

09. Salmão em Cama de Alho Francês

INGREDIENTES

500 g filetes de salmão
 Sal e pimenta q.b.
 50 g gengibre ralado
 Ervas aromáticas q.b.
 1 cebola
 2 dentes de alho
 50 g azeite
 800 g alho francês
 Molho tabasco q.b.
 12 folhas de massa filo
 200 g natas
 50 g manteiga derretida

PREPARAÇÃO:

.Tempere os filetes de salmão com o sal, a pimenta, o gengibre, as ervas aromáticas e coloque na Varoma. Reserve.

.Coloque no copo a cebola, os alhos, o azeite e pique

5 Seg/ Vel 5.

.Refogue **7 Min/ 100°/ Vel 2.**

.Coloque no copo o alho francês em rodela grossas, o tabasco, a Varoma e programe **10 Min/ Varoma/ 4/ Vel 4.**

.Forre um tabuleiro de ir ao forno e à mesa com 6 folhas da massa filo, pincelando cada folha com manteiga derretida.

.Disponha por cima o alho francês escorrido e, sobre este, os filetes de salmão.

.Regue com as natas e cubra com as restantes folhas de massa filo, pincelando com manteiga derretida cada folha. Una as pontas formando um entrançado.

.Leve ao forno pré aquecido a 180° durante 25 minutos.

6 PAX



17
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Sirva com uma salada



Para a minha família a Bimby é...
“Saúde, Economia,
Qualidade de vida”

Teresa Gomes
com a filha

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DO PORTO

10. Bavarois de Marisco

INGREDIENTES

2 filetes de pescada
800 g água
1 c. chá de manteiga
400 g maionese da Bimby
2 claras
200 g de natas
4 folhas de gelatina
300 g ketchup
250 g camarão cozido e descascado
250 g miolo de amêijoas
150 g milho
1 maçã reineta
200 g ervilhas cozidas
Sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

. Coloque o peixe no cesto, introduza-o no copo com a água, a manteiga e coza **10 Min/ 100°/ Vel 4**. Escorra bem os filetes e reserve.
. Faça a maionese de acordo com a receita do Livro Base. Reserve.
. Com o copo bem lavado, coloque a "borboleta" e bata as claras em castelo **2 Min/ Vel 3½**. Reserve.
. Coloque no copo a "borboleta" limpa e bata as natas **2 Min/ Vel 3**.
. Derreta as folhas de gelatina em água bem quente.

. Junte com muito cuidado a maionese com o ketchup, depois as natas, a gelatina derretida e as claras em castelo.
. Rectifique os temperos.
. De seguida, junte os camarões, a pescada em lascas, as amêijoas, o milho, a maçã cortada aos bocados, as ervilhas cozidas e o sal.
. Disponha numa forma de buraco, previamente demolhada em água fria.
. Leve ao frigorífico de um dia para o outro.

6 PAX



14
Min

DIFICULDADE:
MÉDIA

Dica 

Sirva com uma salada.



Para a minha família a Bimby é...
“Insuperável”

Teresa Barahona de Lemos
com a filha e a neta

AGENTE DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE

11. Bacalhau à Soutelo

INGREDIENTES

2 cebolas
3 dentes de alho
½ pimento encarnado
50 g azeite
35 g coentros
100 g polpa de tomate
500 g bacalhau demolido e desfiado
250 g miolo de camarão
1 c. sopa de vinagre balsâmico
Sal e pimenta q.b.
200 g natas
500 g puré de batata Bimby

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo as cebolas, os alhos, o pimento, o azeite e programe **6 Seg/ Vel 5**.

. De seguida, junte os coentros, a polpa de tomate e programe **7 Min/ 100%/ Vel 1**.

. Na Varoma, coloque o bacalhau e o miolo de camarão, coloque-a sobre o copo e programe **10 Min/ Varoma/ Vel 1**.

. No final, retire a Varoma e tempere o preparado do copo com vinagre, sal, pimenta, as natas e envolva com a ajuda da espátula.

. Junte o bacalhau, o miolo de camarão e programe **5 Min/ 90%/ 4/ Vel 4**. Reserve.

. Faça a receita do puré de batata do Livro Base e envolva ao preparado.

6 PAX



22
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Podé substituir o puré de batata por massa. Polvilhe com coentros picados.



Para a minha família a Bimby é...
"Um Turbo de Emoções"

Rosário Freire d'Andrade
com as filhas

GESTORA DE VENDAS DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE



12. Pudim de Bacalhau

INGREDIENTES P/ O PUDIM

400 g molho béchamel (receita

Livro Base)

1000 g água

500 g batatas

5 ovos

1 pão

100 g leite

2 cebolas

2 dentes de alho

60 g azeite

500 g bacalhau demolhado e desfiado

Sal e pimenta q.b.

INGREDIENTES P/ O MOLHO

1 cebola

1 dente de alho

½ cenoura

20 g azeite

500 g tomate maduro com pele

1 c. chá de orégãos

1 c. chá de sal

½ c. chá de pimenta

PREPARAÇÃO

. Faça a receita do béchamel seguindo os passos do Livro Base. Reserve.

. No copo limpo, coloque a água com o sal, o cesto com as batatas em cubos e programe **20 Min/ 100º/ Vel 4.**

. Reserve as batatas juntamente com a água da cozedura para se manterem quentes.

. Coloque a "borboleta" na lâmina e bata as claras **5 Min/ Vel 3 ½.** Reserve.

. Demolhe o pão em leite aquecido.

. Coloque no copo a cebola, o alho, o azeite e programe **5 Seg/ Vel 5.** De seguida, programe **7 Min/ 100º/ Vel 1.**

. Junte o bacalhau, sal, pimenta e programe **3 Min/ Varoma/ ↻/ Vel 4.**

. Adicione as batatas escorridas, o pão demolhado, o béchamel, as gemas e programe **10 Seg/ Vel 1.**

. Rectifique os temperos, junte as claras em castelo e com a ajuda da espátula envolva até ficar homogéneo.

. Coloque o preparado numa forma untada e enfarinhada e leve a forno pré-aquecido durante cerca de 45 min, sendo os primeiros 30 min a 180º e o restante tempo a 200ºC.

. No final do tempo, deixe o pudim dentro do forno com a porta entreaberta.

PREPARAÇÃO DO MOLHO

. Coloque no copo a cebola, o alho, a cenoura, o azeite e triture **5 Seg/ Vel 5.**

. De seguida, refogue **7 Min/ 100º/ Vel 1.**

. Adicione os restantes ingredientes e programe **20 Min/ 100º/ Vel 2.**

. Se desejar triture **30 Seg/ Vel 7.**

. Desenforme o pudim num prato redondo e cubra com o molho quente. Sirva de imediato.

6 PAX



63
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

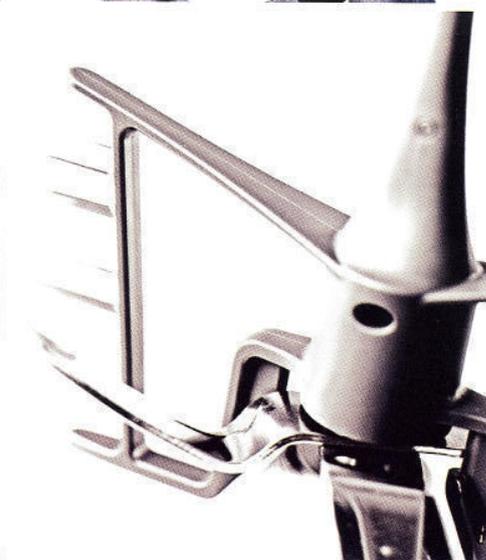
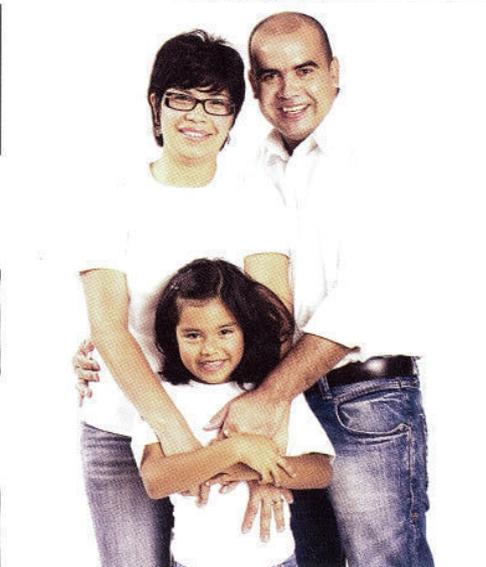
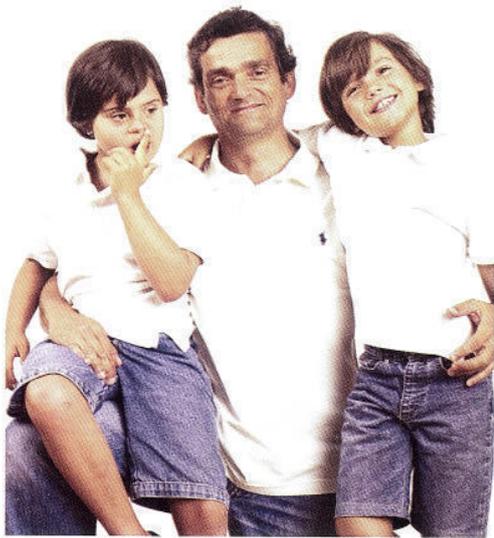
Decore com azeitonas pretas e acompanhe com legumes cozidos ao vapor na Bimby.



Para a minha família a Bimby é...
"Sempre Presente"

Teresa Grilo
com a filha

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK



Mais economia, outro bem-estar...

Gerir melhor o orçamento familiar, viver com outra responsabilidade, aproveitar ao máximo os ingredientes que a natureza nos dá. A Bimby é também uma ajuda para uma forma mais sustentável de viver o dia-a-dia.

Carne

- 70** Pato com Manga e Amêndoa
- 72** Porco Preto com Frutos Silvestres
- 74** Bifinhos de Peru com Gambas
- 76** Carne Guisada com Massa
- 78** Pudim da Tia Micas
- 80** Peru Escondido em Natas
- 82** Empanada de Frango com Sultanas
- 84** Torta de Frango com Puré de Batata

01. Pato com Manga e Amêndoa

INGREDIENTES

1000 g peito de pato, limpo e cortado em cubos pequenos

Sal e pimenta q.b.

100 g amêndoa pelada

200 g cebola

4 dentes de alho

50 g azeite

2 c. chá de mel

Coentros para decorar

INGREDIENTES P/ O MOLHO

Casca de 1 lima (só a parte verde)

1 manga madura

INGREDIENTES P/ A MARINADA

100 g vinho branco

100 g molho de soja

Sumo de 1 lima

1 c. chá de canela

1 c. chá de açúcar

1 c. chá de caril

1 c. chá de cominhos

5 g gengibre fresco

2 malaguetas

PREPARAÇÃO

Tempere o pato com sal e pimenta.

Coloque as amêndoas no copo e pique **4 Seg/ Vel 5**. Retire e leve ao forno até alourarem.

PREPARAÇÃO DO MOLHO

Com a Bimby em funcionamento na **Vel 9**, coloque pelo bocal da tampa a casca de lima, de modo que fique bem ralada.

Junte a manga e pique **4 Seg/ Vel 4**. Reserve.

Sem lavar o copo, coloque todos os ingredientes para a marinada e programe **5 Seg/ Vel 9**. Deite por cima do pato.

No copo coloque a cebola, os alhos, o azeite e pique **5 Seg/ Vel 5**.

De seguida, refogue **7 Min/ 100%/ Vel 1**.

Escorra o pato e reserve a marinada.

Junte o pato, o mel e programe **5 Min/ Varoma/ ↻/ Vel ↻**.

Adicione a marinada reservada e programe **12 Min/ Varoma/ 100%/ ↻/ Vel ↻**.

4 PAX



24
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

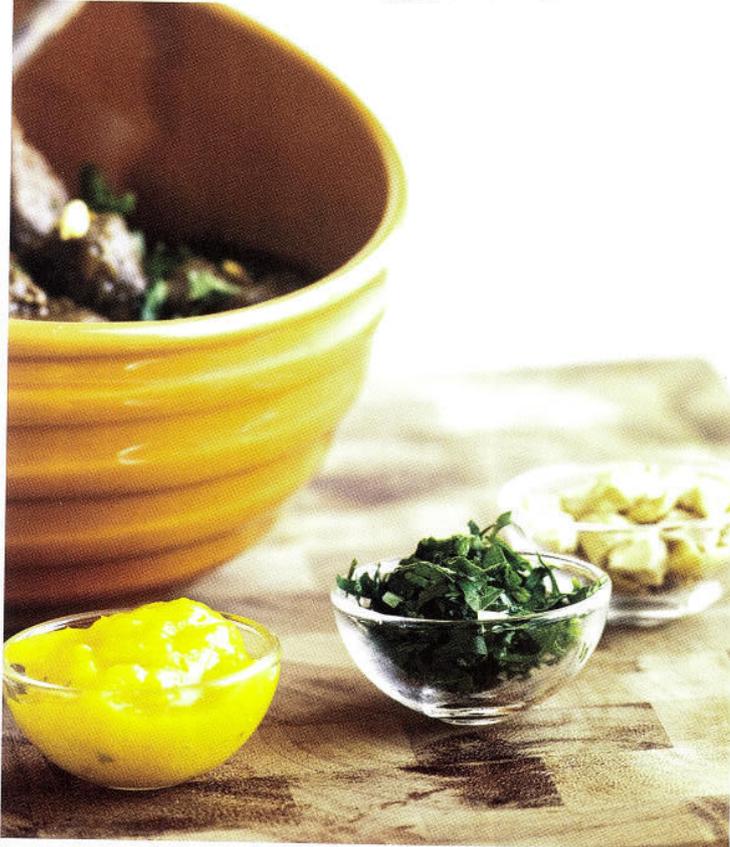
Sirva com o molho de manga e decore com as amêndoas e coentros picados na Bimby. Acompanhe com arroz selvagem preparado na Bimby. Pode substituir o peito de pato por perna de peru.



Para a minha família a Bimby é...
“Um Anjo Caído do Céu”

Catarina Gouveia
e o pai

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK



02. Porco Preto com Frutos Silvestres

INGREDIENTES

500 g lombo de porco preto
Sal e pimenta preta q.b.
200 g espargos verdes e frescos

INGREDIENTES P/ O PURÉ DE CASTANHAS

500 g castanhas congeladas
600 g água
Sal q.b.
5 folhas de hortelã
30 g manteiga
50 g natas

INGREDIENTES PARA MOLHO

25 g água
25 g açúcar
200 g frutos silvestres
2 c. sopa de vinagre de frutos silvestres

PREPARAÇÃO

. Tempere o lombo com sal e pimenta e dê uns cortes. De seguida coloque-o na Varoma. No tabuleiro, coloque os espargos sem pé temperados com sal.

. No copo, coloque as castanhas, a água, o sal, as folhas de hortelã, a Varoma e programe **35 Min/ Varoma/ ↻ / Vel ↻**.

. Retire a Varoma, coloque o copo de medida e passe o puré **15 Seg/ Vel 7**.

. Junte a manteiga, as natas e envolva **10 Seg/ Vel 5**. Reserve.

PREPARAÇÃO DO MOLHO

. Com o copo limpo, coloque a água, o açúcar e programe **5 Min/ Varoma/ Vel 1**.

. Coloque a "borboleta", adicione os frutos silvestres e programe

5 Min/ Varoma/ Vel ↻.

. Por fim junte o vinagre e programe **2 Min/ Varoma/ Vel ↻**.

. Corte o lombo em fatias, acompanhe com puré de castanhas e os espargos e decore com o molho de frutos silvestres.

4 PAX



52
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL



Para a minha família a Bimby é...
“Uma Arte”

Cristina Sobrinho
e a tia

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DE PALHAIS

03. Bifinhos de Peru com Gambas

INGREDIENTES

2 cebolas
1 dente de alho
50 g azeite
2 tomates
1 pimento verde
1 pimento encarnado
1 cenoura
150 g cerveja
700 g bifinhos de peru cortados
às tiras
250 g gambas
Sal e pimenta q.b.
Molho Inglês q.b.

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo as cebolas, o alho, o azeite e pique **6 Seg/ Vel 5.**
. De seguida, programe **7 Min/ 100°/ Vel 1.**
. Adicione o tomate, os pimentos, a cenoura e programe **15 Seg/ Vel 7.**

. Junte a cerveja e programe **10 Min/ 100°/ Vel 2.**
. De seguida, junte as tiras de peru e programe **10 Min/ 100°/ 5/ Vel 4.**
. Adicione as gambas, rectifique os temperos e programe **7 Min/ Varoma/ 5/ Vel 4.**

4 PAX

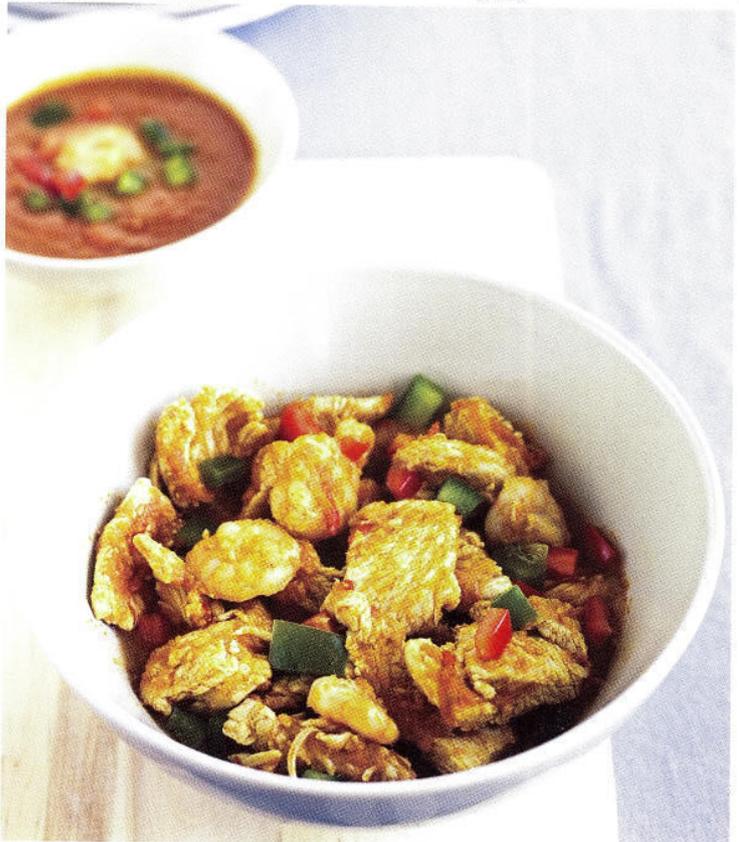


34
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Acompanhe com arroz branco basmati ou massa fettuccine.



Para a minha família a Bimby é...
“Imprescindível”

Denise Silva
com o marido e o filho
LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DE SINTRA

04. Carne Guisada com Massa

INGREDIENTES

1 cebola média
3 dentes de alho
200 g tomate
30 g azeite
500 g carne p/ estufar cortada aos cubos
1 chouriço de carne cortado às rodelas
40 g vinho branco
1 caldo de carne
650 g água
250 g massa em espirais
Sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Coloque no copo a cebola, os alhos, o tomate, o azeite e pique **12 Seg/ Vel 7**.

Refogue **7 Min/ 100°/ Vel 1**.

Adicione a carne, o chouriço, o vinho, o caldo e programe **15 Min/ 100°/ Vel 4**.

Junte a água e programe

10 Min/100°/ Vel 4.

Adicione a massa e programe

10 Min/100°/ Vel 4.

6 PAX

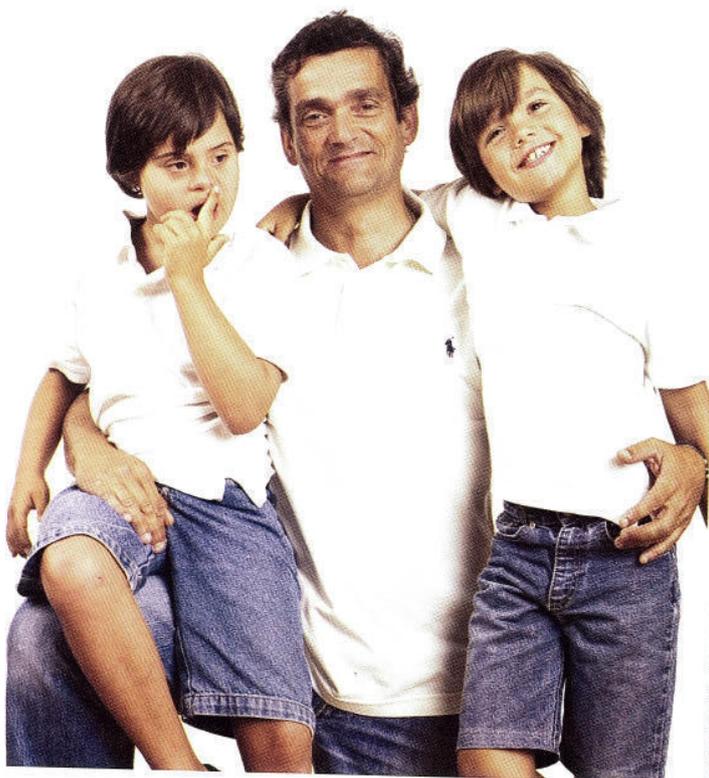


42
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Retire para uma taça e sirva de imediato.



*Para a minha família a Bimby...
"Dá-nos 'Asas'"*

*Gonçalo de Sousa Coutinho
com os filhos*

AGENTE DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE



05. Pudim da Tia Micas

INGREDIENTES P/ O PUDIM

1000 g água
Sal q.b.
200 g massa penne
40 g manteiga
4 ovos
300 g fiambre em cubos
50 g queijo ralado

INGREDIENTES P/ O MOLHO

1 cebola grande
2 dentes de alho
Manjeriçao fresco q.b.
Sal q.b.
50 g azeite
500 g tomate fresco (ou em lata)

PREPARAÇÃO DO PUDIM

. Coloque no copo a água, o sal e programe **10 Min/ Varoma/ Vel 1**.

. Introduza pelo bocal da tampa a massa penne e programe **8 Min/ 100º/ ⚡/ Vel 4**.

. Escorra a massa de imediato com a ajuda do cesto da Bimby. Reserve.

. Coloque no copo a manteiga e programe **1 Min/ 50º/ Vel 1**.

. Junte os ovos previamente batidos com um garfo, o fiambre, o queijo ralado, a massa penne e programe **15 Seg/ ⚡/ Vel 2**.

. Deite o preparado numa forma de bolo inglês bem untada e coloque-a dentro da Varoma. Reserve.

PREPARAÇÃO DO MOLHO

. Coloque no copo a cebola, os alhos, o manjeriçao, o sal, o azeite e programe **5 Seg/ Vel 5**.

. Junte o tomate e programe **6 Seg/ Vel 7**.

. Coloque a Varoma e programe **25 Min/ Varoma/ Vel 4**.

. No final, deixe o pudim arrefecer um pouco e desenforme.

. Cubra com o molho de tomate.



Dica 
Acompanhe com salada.



Para a minha família a Bimby é...
“Sinónimo de Saúde”

Mathilde Candeias
com a sobrinha

AGENTE DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK

06. Peru Escondido em Natas

INGREDIENTES

1000 g béchamel Bimby
200 g cebola
2 dentes de alho
130 g cenoura
6 pés de salsa ou coentros
50 g azeite
120 g cogumelos frescos
500 g bifes de peru
1 c. sopa de mostarda
Sal, pimenta q.b.
400 g batata palha
Queijo ralado q.b.

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo as cebolas, os alhos, as cenouras, a salsa, o azeite e pique **10 Seg/ Vel 5**.
. Adicione os cogumelos e pique **2 Seg/ Vel 5**.
. De seguida, programe **7 Min/ 100°/ Vel 1**.
. Junte os bifes cortados às tiras, a mostarda, o sal, a pimenta e programe **10 Min/ 100°/ Vel 4**.
. Num pirex, coloque a batata palha, deite o preparado e envolva.

. Prepare o béchamel conforme a receita do Livro Base.
. Adicione as natas ao béchamel, deite por cima do preparado, e envolva tudo muito bem.
. Polvilhe com o queijo ralado e leve a forno pré-aquecido a 180° durante cerca de 15 Minutos para gratinar.

6 PAX



17
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Em vez do queijo ralado pode substituir por pão ralado aromatizado.



*Para a minha família a Bimby é...
“A Nossa Salvação”*

*Paula Chau
e a mãe*

AGENTE DELEGAÇÃO DO PORTO

07. Empanada de Frango com Sultanas

INGREDIENTES

Massa folhada da Bimby
2 cebolas
30 g salsa
50 g azeite
100 g sultanas
½ chouriço de carne s/pele às rodelas
100 g pimentos morrones
50 g polpa de tomate
300 g frango cortado em tiras finas
Sal e pimenta q.b.
1 pitada de açafrão
1 gema

PREPARAÇÃO

. Faça a massa folhada seguindo os passos da receita do Livro Base.
. Coloque as cebolas, a salsa, o azeite e pique **8 Seg/ Vel 5**.
. De seguida, programe **7 Min/ 100°/ Vel 1**.
. Adicione as sultanas, o chouriço, os pimentos morrones cortados em tiras finas, a polpa de tomate e programe **5 Min/ 100°/ Vel 4**.

. Junte o frango, o sal, a pimenta, o açafrão e programe **10 Min/ 100°/ Vel 4**.
. Divida a massa a meio, unte um tabuleiro com manteiga ou forre com papel vegetal.
. Estenda metade da massa de forma rectangular, ponha o recheio e cubra com a restante massa unindo bem as bordas.
. Pincele com gema de ovo e leve ao forno previamente aquecido a 180° até alourar.

6 PAX



22
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL



Para a minha família a Bimby é...
“O Sabor da Partilha”

Paula Rosa
com os filhos

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DE SINTRA



08. Torta de Frango com Puré de Batata

INGREDIENTES

500 g peito de frango
400 g água
2 caldos de galinha
Puré de batata da Bimby
1 cebola média
3 tomates sem sementes
2 dentes de alho
40 g azeite
40 g polpa de tomate
Sal e pimenta q.b.
200 g milho
1 pão de forma sem cõdea
Leite q.b.

PREPARAÇÃO

- . Coloque no copo o peito de frango, a água, os caldos e programe **25 Min/ 100°/ ⚡/ Vel 4**. Retire a água e reserve.
- . Desfie o frango **3 Seg/ Vel 3**. Retire e reserve.
- . Faça o puré de batata, conforme a receita do Livro Base. Reserve.
- . Coloque no copo a cebola, o tomate, os alhos, o azeite e pique **5 Seg/ Vel 5**.
- . Junte a polpa de tomate e refogue **5 Min/ Varoma/ Vel 1 ½**.
- . De seguida, adicione o frango reservado, a água da cozedura e programe **2 Min/ 100°/ Vel 3**.
- . Rectifique os temperos, junte o milho e programe **4 Min/ 100°/ ⚡/ Vel 4** (se necessário ajude a envolver com a espátula).
- . Coloque o pão, fatia a fatia, num tabuleiro. Humedeça com leite.
- . De seguida, e alternadamente, coloque uma camada de puré de batata, recheio e fatias de pão. Acabe com uma camada de puré de batata.
- . Leve ao frigorífico cerca de 30 Min e sirva frio.

6 PAX

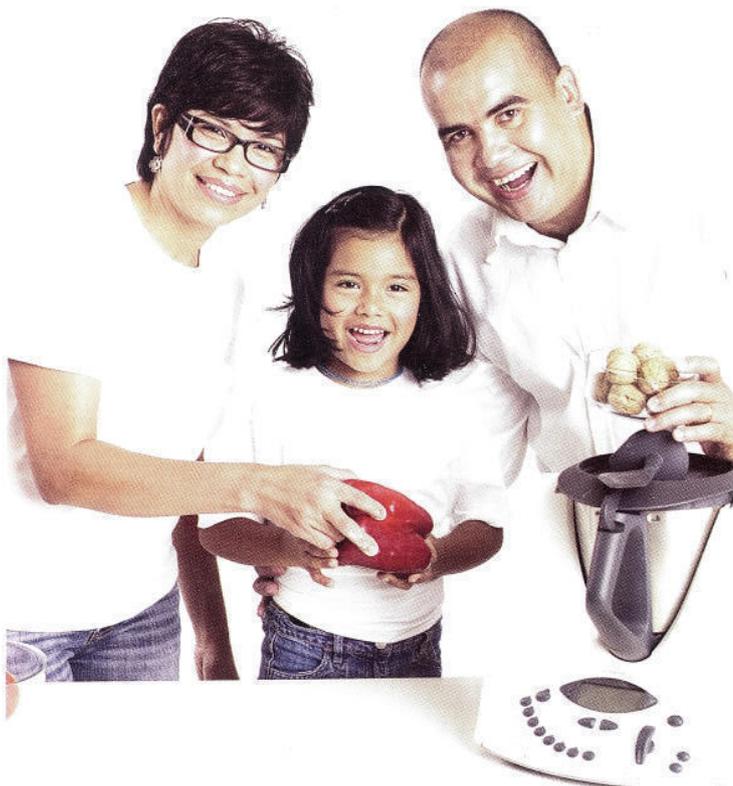


36
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

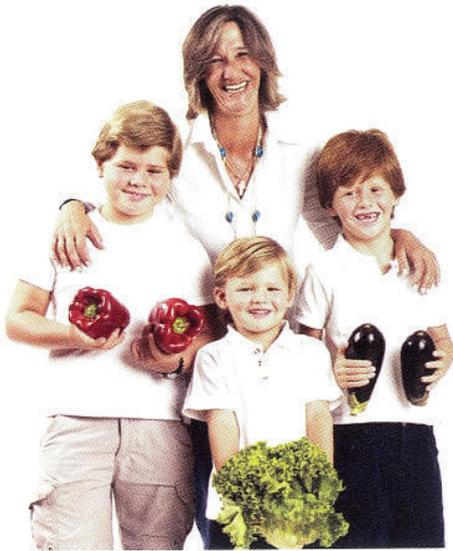
Dica

Pode substituir o puré por maionese Bimby.



Para a minha família a Bimby é...
“Sempre uma Festa”

Rubens Silva
com a mulher e a filha
AGENTE DELEGAÇÃO PARQUE DAS NAÇÕES



Mais sabor, alegria e espírito de partilha...

Trazer a família e os amigos para a paixão pela gastronomia. Seja em casa, no dia-a-dia, nas férias, nos almoços ou naqueles jantares especiais que nunca mais esquecemos, a Bimby é partilha. É estar e desfrutar. É unir, rir e celebrar. É viver intensamente...

Sobremesas

- | | | |
|--|--|---|
| 88 Pudim de Chá Verde dos Açores | 100 Cheesecake | 116 Suspiro de Framboesa |
| 90 Delícia de Leite Condensado e Ovos Moles | 102 Espera Maridos | 118 Crocante de Chocolate com Chantilly e Ovos Moles |
| 92 Queijada de Sintra | 104 Colchão de Noiva | 120 Bolo de Laranja/Limão |
| 94 Chiffon de Laranja | 106 Gelado de Avelã e Chocolate | 122 Bolo de Milho |
| 96 Bolachas de Melaço | 108 Bolinhos dos Santos | 124 Doce de Abóbora Serrano |
| 98 Ovo Estrelado | 110 Strudel de Maçã | 126 Doce Gelado da Avó |
| | 112 Talacinhas | 128 Brisas Africanas |
| | 114 Bolo Delicioso | |

01. Pudim de Chá Verde dos Açores

INGREDIENTES

500 g açúcar
500 g leite gordo
3 c. sopa de chá verde
15 gemas
1 pitada sal
700 g água

PREPARAÇÃO

- . Num recipiente de fundo largo, deite 100 g de açúcar deixe ferver até que a calda engrosse e fique com uma cor dourada.
- . Com cuidado verta a calda ainda quente numa forma com furo central, com 19 cm de diâmetro.
- . Coloque no copo o leite, o chá e programe **7 Min/ 90°/ Vel 4**.
- . Deixe repousar dentro do copo cerca de 3 Min. Coe por um passador fino, reserve e deixe arrefecer um pouco.
- . No copo limpo coloque a "borboleta" introduza as gemas, o açúcar restante e bata **20 Seg/ Vel 4**.
- . Com ajuda da espátula baixe o que ficou nas paredes do copo e bata **2 Seg/ Vel 4**.
- . Programe **1 Min/ Vel 2**, e com a Bimby em funcionamento, introduza o leite reservado e o sal pelo bocal da tampa.
- . Deite o preparado na forma caramelizada, tape com papel de prata e coloque na Varoma. Coloque a água no copo, a Varoma e programe **60 Min/ Varoma/ Vel 2**.
- . Deixe arrefecer antes de desenformar.

6 PAX



68
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Nota

Este pudim foi confeccionado com chá verde da Gorreana, Ilha de S. Miguel Açores – único local da Europa onde se produz chá.



Para a minha família a Bimby é...
“Uma Mais-Valia”

Ana Hintze Ribeiro
com os filhos

AGENTE NA ILHA DOS AÇORES

02. Delícia de Leite Condensado e Ovos Moles

INGREDIENTES

- Ovos moles
- 150 g bolacha Maria
- 3 folhas de gelatina branca
- 2 folhas de gelatina encarnada
- 4 claras
- 2 pacotes de natas bem frias
- 1 lata de leite condensado frio

PREPARAÇÃO

- . Prepare os ovos moles seguindo a receita do Livro Base. Reserve.
- . Com o copo bem seco, coloque a bolacha e rale **10 Seg/ Vel 6**. Reserve.
- . Coloque de molho as folhas de gelatina em água fria. Quando estiverem hidratadas coloque para derreterem no micro-ondas cerca de 20 Seg.
- . Com o copo limpo coloque a "borboleta" as claras e bata **4 Min/ Vel 3 ½**. Reserve.
- . Sem lavar o copo e com a "borboleta", introduza as natas e programe **2 Min/ Vel 3**. (as natas devem ficar tipo chantilly) Reserve.
- . Com a "borboleta", deite o leite condensado, a gelatina derretida e programe **2 Min/ Vel 3**.
- . Adicione as natas e deixe bater uns segundos na **Vel 2**, até que fique tudo incorporado.
- . De seguida, com a ajuda da espátula, envolva nas claras em castelo
- . Num recipiente, coloque primeiro uma camada de bolacha maria, alternadamente com o preparado até que termine com uma camada de bolacha.
- . Enfeite com os ovos moles reservados.





Para a minha família a Bimby é...
“Uma caixinha
de Pandora”

Paula Marques
com a filha

AGENTE DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE

03. Queijada de Sintra

INGREDIENTES P/ A MASSA QUEBRADA

300 g farinha
130 g manteiga
70 g água
1 c. chá de sal
1 c. chá de açúcar

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

250 g açúcar
4 gemas de ovo
2 queijos frescos médios
60 g farinha
1 ½ c. de sopa de canela

PREPARAÇÃO DA MASSA

. Coloque no copo todos os ingredientes pela ordem indicada e programe

15 Seg/ Vel 5.

. Forre uma forma de tarte com a massa e pique bem o fundo da massa para que não empole. Coloque-a no forno, pré-aquecido a 180°, durante 15 Min. Retire do forno e reserve.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

. Coloque no copo todos os ingredientes e programe

10 Seg/ Vel 6.

. Deite o preparado na forma e leve ao forno pré-aquecido a 180°, durante 20 Min.

10 PAX



25
Seg

DIFICULDADE:
FÁCIL

04. Chiffon de Laranja

INGREDIENTES:

400 g açúcar
6 ovos
240 g farinha
200 g óleo
Sumo de 2 laranjas
Raspa de 1 ou 2 laranjas
2 c. chá fermento em pó p/ bolos
1 pitada de sal

PREPARAÇÃO:

. Com o copo seco coloque 60 g de açúcar e pulverize **15 Seg/ Vel 9**. Reserve.
. Com o copo limpo, coloque a "borboleta", as claras e programe **6 Min/ Vel 3 ½**. Reserve.
. Coloque no copo as gemas, os restantes ingredientes e programe **7 Min/ 37°/ Vel 3**.

. Junte a massa às claras e envolva cuidadosamente com a ajuda da espátula.
. Numa forma sem ser untada, deite a massa do chiffon e leve ao forno a 150°/170° cerca de 45 Min.
. Desenforme só quando estiver frio. Enfeite com o açúcar reservado.

8 PAX



13
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

O segredo deste bolo está em juntar a massa às claras, e nunca as claras à massa.



*Para a minha família a Bimby é...
“Única”*

*Andreia Costa
e a mãe*

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO PARQUE DAS NAÇÕES

05. Bolachas de Melaço

INGREDIENTES:

300 g farinha trigo (tipo 55)

250 g açúcar

1 ovo grande

70 g manteiga

50 g banha

1 pitada de canela em pó

Raspa de limão q.b.

1 c. chá de bicarbonato de sódio

60 g melaço

PREPARAÇÃO:

. Coloque todos os ingredientes no copo e programe

2 Min/ Vel 4.

. Deixe levedar de um dia para o outro.

. Faça pequenas bolas com a ajuda de uma colher de café, coloque num tabuleiro untado com banha com uma distância

entre elas de 7 cm e leve ao forno pré-aquecido a 180° durante cerca de 8 Min.

. Retire do forno e deixe arrefecer um pouco antes de retirar do tabuleiro.

XX PAX



2
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL



Para a minha família a Bimby é...
“Um Valor Acrescentado”

Bárbara Ribeiro
com a mãe e a filha
AGENTE NA ILHA DA MADEIRA

06. Ovo Estrelado

INGREDIENTES P/ O GELADO

200 g bolacha Maria

150 g amêndoa

2 pacotes de natas

2 folhas de gelatina

1 lata de leite condensado

Ovos moles da Bimby

PREPARAÇÃO

. Com o copo bem seco, coloque a bolacha e rale **10 Seg/ Vel 9**. Reserve.

. Rale a amêndoa **10 Seg/ Vel 9**. Reserve.

. Coloque a "borboleta", junte as natas e bata **2 Min/ Vel 3 ½**, (atenção para que não passem a manteiga).

. Enquanto bate as natas, ponha a gelatina de molho em água fria. Quando estiverem hidratadas coloque a derreter no microondas cerca de 20 seg.

. Junte às natas, a gelatina, o leite condensado, a amêndoa ralada, metade da bolacha Maria e envolva **10 Seg/ Vel 3**.

. Deite este creme numa forma de coroa e leve ao congelador durante pelo menos 4 horas.

. Faça os ovos moles conforme a receita do Livro Base.

6 PAX



2
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Para servir desenforme o gelado num prato redondo e no meio ponha os ovos-moles e à volta o que sobrou da bolacha Maria.



Para a minha família a Bimby é...
“Poupança”

Beatriz Freitas da Silva
com os filhos

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DE SINTRA



07. Cheesecake

INGREDIENTES P/ A MASSA

350 g bolacha de aveia
100 g manteiga s/ sal

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

250 g açúcar
400 g natas frescas
2 embalagens de Queijo
Philadelfia
10 folhas de gelatina
300 g frutos silvestres

. Para evitar lavar o copo, comece por colocar o açúcar para o recheio e pulverize **15 Seg/ Vel 9**. Retire e reserve.

PREPARAÇÃO DA MASSA

. Coloque as bolachas e triture **10 Seg/ Vel 4**.

. Adicione a manteiga e programe **20 Seg/ Vel 6**.

. Com este preparado forre uma forma de mola e reserve no congelador.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

. Para o chantilly e sem lavar o copo, coloque a "borboleta", junte as natas e bata **2 Min/ Vel 3 ½** (atenção para que não passem a manteiga).

. Adicione 75 g do açúcar reservado e bata **15 Seg/ Vel 3 ½**. Reserve.

. Coloque o queijo com 75 g de açúcar e bata **20 Seg/ Vel 4**.

. Dissolva 8 folhas de gelatina em água bem quente e deite-as pelo bocal do copo com a Bimby em funcionamento na **Vel 4**.

. Junte o chantilly ao preparado e deixe envolver na **Vel 3**.

. No final, deite o preparado na forma.

. Coloque no copo os frutos silvestres, 100 g de açúcar, 2 folhas de gelatina dissolvida e programe **10 Min/ 100%/ Vel 1**.

. Deixe arrefecer ligeiramente e deite por cima do preparado da forma. Leve ao frigorífico para solidificar.

8 PAX



13
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Pode substituir a bolacha por "digesta" e os queijos por requeijões.



Para a minha família a Bimby é...
“Uma Partilha
de Gerações”

Isabel Greco
com os filhos

AGENTE DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK

08. Espera Maridos

INGREDIENTES:

150 g amêndoa torrada
sem pele
500 g açúcar
350 g água
16 gemas
Canela em pó

PREPARAÇÃO:

. Ponha no copo a amêndoa torrada e pique **10 Seg/ Vel 5**. Reserve.

. Para fazer a calda, coloque no copo o açúcar, a água e programe **18 Min/ 100°/ Vel 1 ½**.

. Programe mais **4 Min/ 90°/ Vel 2**, e com a Bimby em funcionamento deite as amêndoas e de seguida as gemas (previamente desfeitas e misturadas).

. Programe **2 Seg/ Vel 9**.

. Deite numa taça e polvilhe com canela.

. Deixe arrefecer, coloque no frigorífico e sirva bem frio.

6 PAX



22
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL



Para a minha família a Bimby é...
“O Caminho
Para a Perfeição”

Isabel Mira Mendes
e as sobrinhas
AGENTE DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK

09. Colchão de Noiva

INGREDIENTES P/ O BOLO

Casca de 1 limão
220 g açúcar
6 ovos
100 g fécula de batata
1 c. chá fermento em pó p/ bolos
Côco ralado q.b.

INGREDIENTES P/ O CREME

600 g leite
40 g farinha Maizena
120 g açúcar
2 ovos
Gotas de limão

PREPARAÇÃO DO BOLO

. Coloque no copo as cascas de limão (só a parte amarela), o açúcar e pulverize **15 Seg/ Vel 9**. Retire e reserve.
. Coloque a "borboleta", junte as claras e bata **6 Min/ Vel 3**. Reserve.
. Sem a "borboleta" coloque no copo, o açúcar pulverizado, as gemas e programe **8 Seg/ Vel 5**.
. Adicione a fécula de batata, o fermento e misture **15 Seg/ Vel 3**.
. Coloque de novo a "borboleta", acrescente as claras em castelo e envolva **5 Seg/ Vel 3**.

. Deite o preparado num tabuleiro rectangular, untado com manteiga e polvilhado com farinha, e leve ao forno pré-aquecido a 200° durante 15 Min.

PREPARAÇÃO DO CREME

. Coloque todos os ingredientes no copo e programe **7 Min/ 90°/ Vel 4**.
. Quando o bolo estiver frio, parta-o em duas partes iguais, recheie e cubra com o creme.
. Polvilhe com côco ralado.

8 PAX



13
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL



Para a minha família a Bimby é...
“Um Verdadeiro Fascínio”

Isabel Navalho
com o marido e o filho
LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DE SINTRA



10. Gelado de Avelã e Chocolate

INGREDIENTES P/ O GELADO

100 g avelã torrada e sem pele
100 g tablete de chocolate
p/ culinária
3 ovos
500 g natas frescas
1 lata de leite condensado

INGREDIENTES P/ O MOLHO DE CHOCOLATE

100 g chocolate p/ culinária
100 g leite

PREPARAÇÃO DO GELADO

- . Coloque no copo as avelãs e triture **2 Seg/ Vel 5**. Retire e reserve.
- . Coloque o chocolate partido e dê 7 golpes turbo. Retire e reserve.
- . Com o copo limpo, coloque a "borboleta", as claras e programe **3 Min/ Vel 3 ½**. Retire e reserve.
- . Sem lavar o copo, e com a "borboleta", deite as natas e programe **2 Min/ Vel 3 ½** (atenção para não passar a manteiga).
- . De seguida, coloque o leite condensado e na **Vel 4**, adicione as gemas, batendo cerca de **40 Seg**.

- . Deite numa taça, junte as natas reservadas, de seguida as claras, e por fim o chocolate e as avelãs, envolvendo tudo com a ajuda da espátula.
- . Coloque tudo numa forma de bolo inglês, forrada com película aderente, e leve ao congelador.

PREPARAÇÃO DO MOLHO DE CHOCOLATE

- . Coloque no copo o chocolate partido aos pedaços, dê 5 golpes **Turbo** e programe **15 Seg/ Vel 9**.
- . Acrescente o leite e programe **5 Min/ 70º/ Vel 2**.
- . Desenforme e sirva com molho de chocolate.



Dica

Deve preparar esta receita de véspera.



Para a minha família a Bimby é...
“Uma Amiga
Indispensável”

Isabel Rodrigues
com os netos

AGENTE DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK

11. Bolinhos dos Santos

INGREDIENTES

Casca de 1 limão
50 g manteiga
100 g azeite
600 g farinha
350 g açúcar
2 ovos batidos
1 saq. fermento de padeiro
1 c. chá fermento em pó p/ bolos
1 c. chá de erva doce
2 c. chá de canela
2 c. chá de sal refinado
50 g água
1 gema
250 g miolo de noz

PREPARAÇÃO

. Rale a casca de limão
10 Seg/ Vel 7.
. Coloque a manteiga, o azeite e programe **7 Min/ Varoma/ Vel 1.** Reserve abafado.
. Coloque no copo a farinha e, com a Bimby em funcionamento na **Vel 6,** vá juntando o azeite pelo bocal de maneira a escaldar a farinha.
. Junte os ingredientes, excepto a água e programe **3 ½ Min/ Vel 4.**

. De seguida, vá acrescentando a água pelo bocal até ficar com a consistência da massa de pão.

. Deixe levedar (cerca de 1 hora). A seguir molde bolos com 80/90 g, pincele com ovo e junte pedacinhos de noz. Leve ao forno a uma temperatura de 250°, durante 20 Min aproximadamente.

8 PAX



DIFICULDADE:
FÁCIL



*Para a minha família a Bimby é...
“Uma Terapia”*

*Antónia Lopes Graça
e o filho*

AGENTE DELEGAÇÃO DE SANTARÉM



12. Strudel de Maçã

INGREDIENTES P/ A COBERTURA

50 g açúcar

INGREDIENTES P/ A MASSA

1 ovo

40 g água

50 g manteiga (à temperatura ambiente)

1 c. sopa de açúcar

1 pitada de sal

250 g farinha de trigo

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

30 g pão

500 g maçãs verdes (ácidas)

Sumo de 1 limão

4 c. sopa de vinho do Porto

100 g açúcar

1 c. café de canela

100 g passas

80 g miolo de nozes

100 g manteiga amolecida

PREPARAÇÃO

. Com o copo seco, coloque o açúcar e programe

10 Seg/ Vel 9. Reserve.

. De seguida rale o pão do recheio **10 Seg/ Vel 9** e reserve.

PREPARAÇÃO DA MASSA

. Sem lavar o copo coloque todos os ingredientes pela ordem indicada, excepto a farinha e programe **15 Seg/ Vel 5**.

. Junte a farinha e programe **2 Min/ Vel 4**. Reserve.

. Deve ficar uma massa elástica. Forme uma bola, coloque num saco de plástico e deixe descansar durante 20 Min.

PREPARAÇÃO PARA O RECHEIO

. Descasque as maçãs e envolva-as em sumo de limão.

. Coloque no copo metade das maçãs e programe **3 Seg/ Vel 4**. Retire e reserve. Repita com as restantes maçãs e reserve.

. À maçã junte o vinho do Porto, o açúcar, a canela, as passas, as nozes, metade da manteiga

amolecida e envolva com a ajuda da espátula.

. Coloque a massa sobre um pano grande enfarinhado e, com a ajuda de um rolo, abra em forma de rectângulo até deixá-la bem fina (cuidado para não se rasgar). Ajude com as mãos.

. Pincele a superfície com a manteiga derretida, polvilhe com o pão ralado, deixando uma margem de 2 cm sem cobertura.

. Espalhe o recheio e dobre as margens laterais da massa. Enrole o *strudel*, como se fosse uma torta, com a ajuda do pano.

. Depois de enrolado, segure firmemente as extremidades do pano e transfira-o para uma forma untada. Pincele com manteiga derretida e leve ao forno pré-aquecido a 180º durante 30 Min.

. Enquanto está no forno, pincele mais 3 vezes com a manteiga.

. Deixe arrefecer e polvilhe com o açúcar pulverizado.

10 PAX



2

Min
DIFICULDADE:
DIFÍCIL



Para a minha família a Bimby é...
“Sonhos Realizados”

Conceição Coelho
e o filho

DEPTº DESENVOLVIMENTO DE RECEITAS VORWERK PORTUGAL



13. Talacinhas

INGREDIENTES

100 g manteiga

130 g açúcar

1 ovo

250 g farinha

1 c. chá de fermento em pó

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo todos os ingredientes pela ordem indicada e programe

20 Seg/ Vel 6.

. Retire a massa do copo, e estenda-a com a ajuda de um rolo numa superfície polvilhada de farinha.

. Corte a massa com formas de diversos feitios, pincele com gema de ovo e polvilhe com açúcar.

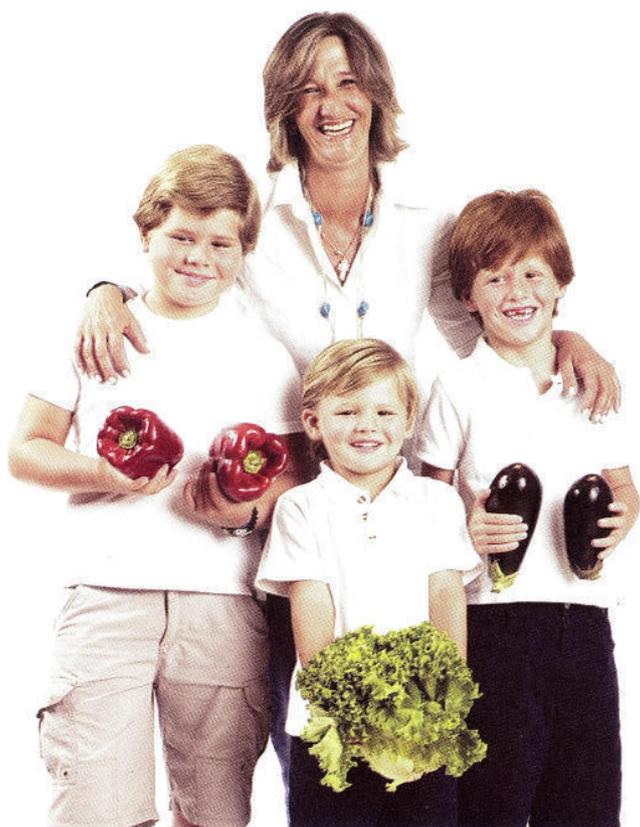
. Leve ao forno brando (cerca de 180°), num tabuleiro polvilhado de farinha.

40/50
BISCOITOS



20
Seg

DIFICULDADE:
FÁCIL



Para a minha família a Bimby é...
“O Nosso Descanso”

Leonor Gomes Pereira
com os sobrinhos

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DE SANTARÉM

14. Bolo Delicioso

INGREDIENTES

150 g manteiga
250 g açúcar
200 g leite
2 ovos
250 g farinha
1 c. chá de fermento
em pó

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo a manteiga e programe **20 Seg/ Vel 6**.
. Adicione o açúcar e programe **15 Seg/ Vel 3**.
. Junte o leite, um ovo de cada vez e programe **1 Min/ Vel 6**.

. Adicione a farinha, o fermento e envolva com a ajuda da espátula **15 Seg/ Vel 3**.
. Unte e enfarinhe uma forma, coloque o preparado e leve ao forno previamente aquecido a 180° durante 40 Min.



2
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Para decorar pode polvilhar com açúcar em pó.



Para a minha família a Bimby é...
“Essencial”

Maria Portugal Collaço
e os filhos

AGENTE DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE



15. Suspiro de Framboesa

INGREDIENTES P/ SUSPIRO

- 300 g açúcar
- 4 claras
- 1 c. chá de cremor de tártaro

INGREDIENTES P/ O RECHEIO

- 250 g framboesas frescas

INGREDIENTES P/ A COBERTURA

- 3 folhas de gelatina
- 2 c. chá de açúcar
- 400 g natas frescas
- 3 c. sopa de água

PREPARAÇÃO DO SUSPIRO

- Pré-aqueça o forno a 180°.
- Com o copo seco, coloque o açúcar e pulverize **15 Seg/ Vel 9**. Reserve.

- Coloque a "borboleta", incorpore as claras, o cremor de tártaro e programe **4 Min/ Vel 3 ½**.

- Com a Bimby em funcionamento e na mesma velocidade, programe mais **2 Min**, e junte o açúcar pouco a pouco através do bocal da tampa.

- Forre um tabuleiro com papel vegetal. Sobre o papel, faça um círculo de suspiro com 1 cm de altura. Com o restante, encha um saco de pasteleiro, e faça montinhos a toda a volta do círculo.

- Baixe o forno para 100°, e coloque o suspiro até ficar estaladiço e seco (aprox. 50 Min).

- Desligue o forno e deixe o suspiro dentro até arrefecer completamente.

- Deite as framboesas em cima do suspiro.

PREPARAÇÃO DA COBERTURA

- Derreta a gelatina em água bem quente.
- Coloque as natas dentro do copo e faça o chantilly (conforme receita do Livro Base).
- Quando estiver pronto, programe **30 Seg/ Vel 3**, e através do bocal da tampa, junte o açúcar e a gelatina derretida.
- Cubra a framboesa com o chantilly, decore a seu gosto e leve ao frigorífico pelo menos 2 horas.

4 PAX



7
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Pode substituir as framboesas por ananás, morango, kiwi ou frutos silvestres. O cremor de tártaro está disponível nas farmácias e em alguns supermercados.



*Para a minha família a Bimby é...
“Uma Obra de Arte”*

*Marta Costa Oliveira
com a mãe*

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DO PORTO

16. Crocante de Chocolate com Chantilly e Ovos Moles

INGREDIENTES

200 g chocolate p/ culinária
120 g manteiga
100 g mel
250 g corn-flakes

PARA DECORAR

Ovos moles da Bimby
e *chantilly* (2 pacotes de natas)

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o chocolate e dê uns golpes de **Turbo**.
. Junte a manteiga e programe **3 Min/ 70°/ Vel 3**.
. Adicione o mel e programe **15 Seg/ Vel 5**.

. Por fim, junte os flocos e programe **2 Seg/ Vel 5**.
. Coloque tudo numa forma de bolo e leve ao frigorífico para que endureça.
. Enfeite com os ovos moles e sirva com o *chantilly* à parte.

6 PAX



3
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL



Para a minha família a Bimby é...
"O Meu Sucesso"

Marta Vasconcelos
com os filhos

AGENTE DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK



17. Bolo de Laranja/Limão

INGREDIENTES P/ A MASSA

2 laranjas
3 ovos
90 g açúcar
1 pitada de sal
150 g farinha

INGREDIENTES P/ O RECHEIO (LEMON CURD)

160 g açúcar
2 limões
60 g manteiga
2 ovos + 1 gema

INGREDIENTES P/ A COBERTURA

700 g açúcar
2 claras de ovo
2 c. sopa de sumo de limão

PREPARAÇÃO DA MASSA

. Raspe a casca e faça o sumo das 2 laranjas, e reserve.

. Coloque no copo as gemas, o açúcar, e programe **30 Seg/ Vel 5.**

. Junte a raspa da laranja, a pitada de sal e programe **30 Seg/ Vel 7.**

. Adicione a farinha e envolva **15 Seg/ Vel 6.**

. Retire o preparado do copo e reserve.

. Com o copo limpo, coloque a "borboleta", as claras, uma colher de sopa de açúcar, e programe **3 Min/ 37º/ Vel 3 ½.**

. Envolve as claras na massa reservada e leve ao forno pré-aquecido a 200º, durante 15 Min.

. No final do tempo, retire o bolo do forno, e com a ajuda de uma linha parta o bolo ao meio para ir arrefecendo.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

. Com o copo bem seco, pulverize o açúcar **15 Seg/ Vel 9.**

. Adicione a casca dos limões e programe **15 Seg/ Vel 9.**

. Acrescente a manteiga, o sumo dos limões e programe **2 Min/ Vel 2.**

. Junte os ovos, a gema e misture **10 Seg/ Vel 4.**

. De seguida programe **7 Min/ 80º/ Vel 2.**

. Deixe arrefecer uns minutos e recheie a massa. Tape com a outra parte cortada.

PREPARAÇÃO PARA A COBERTURA

. Com o copo bem seco, pulverize o açúcar por duas vezes (350 a 350 g), programando **15 Seg/ Vel 9.**

. Adicione os restantes ingredientes e bata **10 Seg/ Vel 6.**

. Molhe a espátula em água quente e espalhe por cima do bolo a cobertura.

10 PAX



14
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL



*Para a minha família a Bimby é...
“A Solução”*

*Rita Roque de Pinho
e o filho*

AGENTE DELEGAÇÃO DE SINTRA

18. Bolo de Milho

INGREDIENTES:

- 3 ovos
- 300 g milho em lata
- 100 g côco ralado
- 1 lata de leite condensado
- 1 c. chá de fermento em pó

PREPARAÇÃO:

- . Coloque no copo os ovos, o milho e programe **5 Seg/ Vel 7**.
- . Adicione o côco, o leite condensado, o fermento e misture **15 Seg/ Vel 4**.
- . Deite numa forma untada, e leve ao forno pré-aquecido a 200°, durante 25 Min.

XX PAX



20
Seg

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Pode dobrar a receita.



Para a minha família a Bimby é...
“Uma Ajudante
de Todas as Horas”

Sandra Peres
com o marido

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO PARQUE DAS NAÇÕES

19. Doce de Abóbora Serrano

INGREDIENTES

800 g água
1200 g abóbora limpa de cascas e sementes
800 g açúcar
70 g manteiga
70 g farinha
1 c. café de canela

PREPARAÇÃO

. No copo coloque a água, a Varoma com a abóbora cortada aos bocados e programe **30 Min/ Varoma/ Vel 1.**
. Retire a água do copo.
. Coloque no copo a abóbora cozida e os restantes ingredientes e programe **15 Seg/ Vel 4.**

. De seguida, programe **20 Min/ 100%/ Vel 2.**
. Para engrossar programe **10 Min/ Varoma/ Vel 2.**
. Tenha o cuidado de retirar o copo de medida e colocar o cesto sobre a tampa para libertar o vapor sem salpicar.

Dica

Para conservar o doce é conveniente guarda-lo em frascos de vidro com tampas metálicas, previamente esterilizados na Varoma durante 15 Min. Para secar os frascos, coloque-os no forno a 100°, virados para cima. O doce deve ser colocado de imediato nos frascos e estes devem ser logo fechados.

Sugestões

A abóbora menina é a melhor para este doce.
Pode adicionar nozes ou amêndoas nos últimos 10 Min.



60
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL



Para a minha família a Bimby é...
“Um Braço Direito”

Susana Leite
com o filho

LÍDER DE EQUIPA DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK



20. Doce Gelado da Avó

INGREDIENTES:

50 g amêndoa com pele

150 g bolacha torrada

1000 g natas frescas

1 lata leite condensado

Ovos moles da Bimby

PREPARAÇÃO:

. Coloque no copo as amêndoas e dê 1 golpe de **Turbo**. Reserve.

. Triture a bolacha em **10 Seg/ Vel 7**. Reserve.

. Coloque a “borboleta” na lâmina, as natas e programe **1 ½ Min/ Vel 4**, (atenção para que não passem a manteiga).

. Retire o copo de medida e com a Bimby em funcionamento na **Vel 4** incorpore o leite condensado em fio.

. Numa forma redonda de abrir, deite toda a bolacha ralada. Por cima desta deite o preparado. Leve ao congelador.

. Com o copo limpo, faça os ovos moles conforme a receita do Livro Base.

. Retire o gelado do congelador e deite metade dos ovos moles, já frios.

. Polvilhe por cima as amêndoas raladas.

. Leve ao congelador por mais 2 horas e desenforme antes de servir.

. Os restantes ovos moles serão para colocar à volta do gelado.

10 PAX



2
Min

DIFICULDADE:
FÁCIL

Dica

Não se esqueça que as natas têm que estar muito frias para que possam montar correctamente.



Para a minha família a Bimby é...
“Uma Fonte de
Criatividade”

Filipa Gonçalves
e a mãe

AGENTE DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE

21. Brisas Africanas

INGREDIENTES:

80 g bolacha de água e sal
200 g açúcar amarelo
50 g cacau em pó
50 g chocolate em pó
10 g café solúvel
50 g manteiga (à temperatura ambiente)
1 ovo

PREPARAÇÃO:

. Coloque no copo as bolachas e triture **15 Seg/ Vel 9**.
. Junte os restantes ingredientes e misture **20 Seg/ Vel 5**.
. Deixe a massa repousar cerca de 30 Min.
. Molde em bolinhas e envolva em açúcar branco.



Dica 

Ideal para acompanhar com chá.



*Para a minha família a Bimby é...
“O 5º Elemento”*

*Vera Mora-Mestre
com os filhos*

GESTORA DE VENDAS DELEGAÇÃO DE SINTRA

índice remissivo

A

Abacates Recheados **24**

Amêijoas ao Vapor **22**

Atum "Light" **58**

B

Borchi (Sopa Russa) **20**

Bavarois de Marisco **62**

Bacalhau à Soutelo **64**

Brisas Africanas **128**

Bifinhos de Peru com Gambas **74**

Bolinhos dos Santos **108**

Bolo Delicioso **114**

Bolo de Laranja / Limão **120**

Bolo de Milho **122**

Bolachas de Melaço **96**

C

Carne Guisada com Massa **76**

Camarão à Cardinal **44**

Cheesecake **100**

Chiffon de Laranja **94**

Colchão de Noiva **104**

Crocante de Chocolate com Chantilly e Ovos Moles **118**

D

Doce de Abóbora Serrano **124**

Doce Gelado da Avó **126**

Delícia de Leite Condensado e Ovos Moles **90**

E

Espera Maridos **102**

Empanada de Frango com Sultanas **82**

Esfiha de Carne Fechada **16**

F

Feijão Branco com Natas e Coentros **30**

G

Gelado de Avelã e Chocolate **106**

L

Lulas Guisadas com Batatas **46**

Limonada com Vodka e Tomilho **40**

M

Moelas à Minha Moda **26**

O

Ovo Estrelado **98**

P

Patê de Delicias do Mar **14**

Patê Miguel com Queijo de Cabra e Nozes **10**

Pato com Manga e Amêndoa **70**

Pequeno-almoço Saudável **36**

Peru Escondido em Natas **80**

Pizza de Alcachofras e Queijo Chèvre **28**

Pizza Vénus **50**

Porco Preto com Frutos Silvestres **72**

Pudim de Atum **56**

Pudim de Bacalhau **66**

Pudim da Tia Micas **78**

Pudim de Courgettes com Molho de Tomate **12**

Pudim de Chá Verde dos Açores **88**

Q

Queijada de Sintra **92**

S

Salmão em Cama de Alho Francês **60**

Sopa de Tomate **18**

Sangria de Champanhe **38**

Sangria de Frutos Silvestres **38**

Strudel de Maçã **110**

Suspiro de Framboesa **116**

T

Talacinhas **112**

Tagliatelle com Pleurothus **32**

Tarte de Alho Francês **34**

Torta de Frango com Puré de batata **84**

Torta de Bacalhau **52**

Trouxas de Tagliatelle com Camarão **54**

V

Vol-au-Vent com Molho Italiano **48**