

# TARTE DE MAÇÃ RÁPIDA



## **Ingredientes:**

Para a cobertura:

4 maçãs

Sumo de meio limão

75 g de açúcar

## **Para o creme:**

2 maçãs

Raspa de meio limão

75 g de açúcar

4 colheres de sopa de água

## **Para a base:**

1 base de massa folhada para tartes

## **Preparação:**

Comece por descascar as maçãs. Corte 2 maçãs em pedaços pequenos, coloque-os numa caçarola com a raspa do limão, o açúcar e a água. Leve ao lume, deixe cozer. Entretanto corte as restantes maçãs em lâminas finas e regue-as com o sumo de limão para não escurecerem, reserve. Retire a caçarola do lume e reduza a puré a maçã. Estenda a massa folhada numa forma de tarte com fundo amovível, espalhe o creme de maçã sobre a massa. Disponha os gomos de maçã em círculo sobre o creme. Pulverize com o restante açúcar e leve ao forno pré-aquecido durante 45 minutos a 170 ° C.

# TARTE DE FRUTOS SILVESTRES



## **Ingredientes:**

300 g de mirtilos congelados  
300 g de framboesas (frescas ou congeladas)  
6 folhas de gelatina  
300 g de bolacha maria  
50 g de margarina Vaqueiro  
2 colheres de sopa de vinho do Porto  
1 lata de leite condensado  
4 ovos  
2 colheres de sopa de água  
2,5 dl de natas

## **Preparação:**

Ponha a descongelar os mirtilos e as framboesas. Demolhe as folhas de gelatina em água fria. Rale as bolachas e misture 2/3 com a margarina Vaqueiro e o vinho do Porto. Com esta massa forre o fundo de uma forma de mola com 22 cm de diâmetro e espalhe por cima 2/3 dos mirtilos, escorridos. Bata o leite condensado com as gemas até obter um preparado fofo. Escorra a gelatina e dissolva-a na água a ferver. Misture com o creme anterior e junte cuidadosamente as natas, previamente batidas. Bata as claras em castelo bem firme e envolva-as cuidadosamente no preparado anterior. Deite metade do creme sobre os mirtilos, por cima espalhe a restante bolacha ralada, os restantes mirtilos e metade das framboesas. Cubra com o restante creme e leve ao frigorífico durante pelo menos 8 horas. Cerca de 1 hora antes de servir, coloque no congelador. Desenforme e enfeite com as restantes framboesas.

# TARTE DE MAÇÃ COM NOZES E PASSAS



## Ingredientes para a massa:

300 g de farinha  
100 g de açúcar  
200 g de Vaqueiro  
1 ovo

## Para o recheio:

8 maçãs  
50 g de sultanas claras  
60 g de açúcar  
1 colher de sobremesa de maisena  
canela  
2 a 3 colheres de sopa de Vinho do Porto  
50 g de nozes  
1 ovo

## Preparação

Misture a farinha com o açúcar numa tigela, junte a Vaqueiro em bocadinhos e trabalhe com as pontas dos dedos até obter uma massa com o aspecto de uma areia grossa. Adicione o ovo e ligue a massa rapidamente. Forre o fundo e as paredes de uma forma de mola com 2/3 da massa e molde a restante em bola. Deixe repousar no frigorífico enquanto prepara o recheio. Ligue o forno e regule-o para os 180 °C. Descasque as maçãs, retire-lhes os caroços e pique em pedaços pequenos. Junte-lhes as sultanas, a maisena e o açúcar. Perfume a gosto com canela, borrife com o Vinho do Porto e adicione as nozes grosseiramente picadas. Misture tudo muito bem e deite na caixa de massa. Estenda a restante massa com a ajuda do rolo e de farinha, corte-a em tiras largas e disponha em grade sobre as maçãs. Pincele a superfície com o ovo batido e leve ao forno durante 60 minutos.

# TARTE DE PÊRA



## **Ingredientes para a massa:**

125 g de farinha  
50 g de açúcar  
75 g de Vaqueiro  
1 gema de ovo  
1 colher de café de fermento em pó

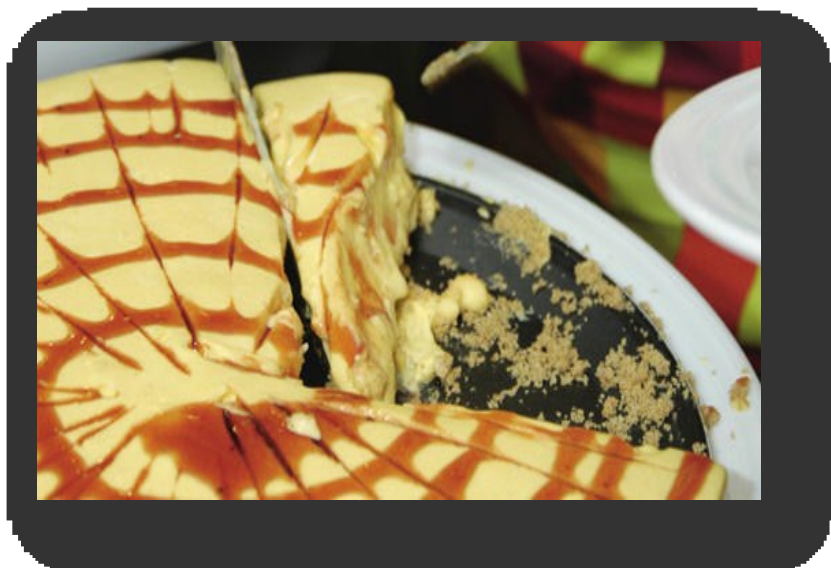
## **Para o recheio:**

700 gr de pêras maduras  
  
50 gr de margarina  
200 gr de açúcar ( um pouco menos)  
2 ovos inteiros  
umas gotas de sumo de limão

## **Preparação:**

Sobre a pedra da cozinha faça um monte com a farinha, abra-lhe uma cavidade ao centro e deite aí a margarina, o açúcar e o fermento. Amasse bem, junte a gema e continue a amassar com as pontas dos dedos. Envolve depois tudo com a farinha e, com as palmas das mãos, amasse bem para obter uma massa areada. Deixe repousar meia hora. Polvilhe a pedra da bancada com farinha e estenda a massa com o rolo. Forre a tarteira com a massa. Descasque as pêras, corte-as em oitavos e disponha-as sobre a massa de modo a cobrir todo o fundo. Junte à margarina derretida o açúcar e mexa bem. Adicione os dois ovos e as gotas de limão e continue a mexer para ficar bem ligado. Deite esta mistura sobre as pêras e leve a cozer no forno a 180° cerca de 40 a 50 minutos.

# TARTE DE MANGA



## **Ingredientes:**

1,5 dl de água

1 pacote de gelatina de manga e pêssego

1 lata pequena de polpa de manga

2 pacotes de natas

1 pacote de bolachas (maria, de aveia ou tipo "digestivas")

60 g de margarina Vaqueiro

## **Preparação:**

Aqueça a água sobre o lume ou no microondas. Deite sobre a gelatina e mexa até dissolver. Adicione a polpa de manga e misture bem. Bata as natas até estarem bem espessas junte-lhes a mistura anterior. Rale as bolachas, misture-as com a margarina Vaqueiro, deite-as numa forma de mola e calque com as mãos de modo a cobrir o fundo. Por cima deite o creme de manga e meta no congelador, ou no frigorífico, caso disponha de mais tempo para refrescar.

# TARTE DE BANANA CARAMELIZADA COM CREME DE AMENDOIM



## **Ingredientes:**

Para a massa:

250 g de bolachas tipo digestivas

60 g de *Vaqueiro*

## **Para o recheio:**

3 bananas

30 g de *Vaqueiro*

3 colheres de sopa + 120 g de açúcar

0,3 dl de rum

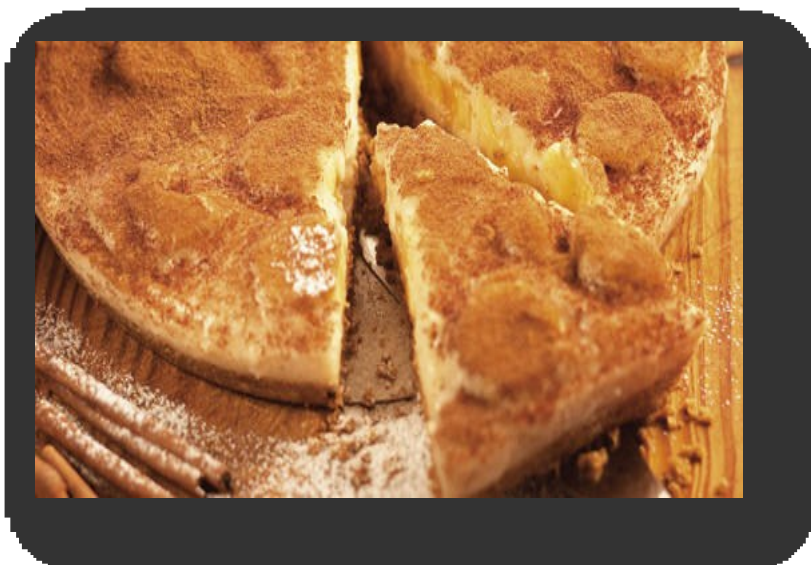
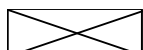
150 g de manteiga de amendoim

2 dl de natas frescas

## **Preparação:**

Triture as bolachas no robô de cozinha, junte *Vaqueiro* cortada em pedaços e volte a triturar. Forre o fundo e as paredes laterais de uma forma de tarte com 22 cm de diâmetro com a mistura obtida, calcando bem com as mãos. Descasque as bananas e corte-as em quartos. Deite a *Vaqueiro* numa frigideira larga antiaderente e leve a derreter sobre lume moderado. Introduza as bananas e polvilhe com as 3 colheres de sopa de açúcar. Deixe as bananas caramelizarem de ambos os lados, regue com o rum e puxe fogo. Agite a frigideira até a chama se extinguir e retire do lume. Disponha os quartos de banana, em círculo, sobre a caixa de bolacha. Deite a manteiga de amendoim e 120 g de açúcar numa tigela e bata com a batedeira até obter um creme. Adicione as natas, que devem estar bem frias, e continue a bater até a mistura ficar espessa e cremosa. Espalhe o creme obtido sobre as bananas e leve ao frigorífico durante algumas horas. Sirva bem fresca. Na altura de servir, pique uma barra de *nougat* na picadora e espalhe sobre a tarte.

# TARTE DE BANANA COM CANELA



## Ingredientes:

1 colher de sopa de Maizena  
60 g de açúcar amarelo  
2 ovos  
2 dl de leite de coco  
3 dl de leite  
300 g de biscoitos ou bolachas de aveia e cereais  
50 g de margarina Vaqueiro  
5 a 6 bananas  
canela em pó

## Preparação:

Misture a Maizena com o açúcar amarelo, junte-lhe os ovos e mexa. Adicione o leite de coco e o leite, misture e leve ao microondas cerca de 10 a 12 minutos na potência máxima, mexendo com a vara de arames 3 a 4 vezes durante este tempo. Entretanto esfarele as bolachas, misture-as com a margarina Vaqueiro e espalhe o preparado sobre o fundo de uma forma de tarte. Por cima disponha as bananas, descascadas e cortadas em troços e cubra com o creme preparado. Deixe arrefecer um pouco e polvilhe generosamente com canela.

# TARTE DE COCO



## **Ingredientes para a massa:**

300 g de cookies de chocolate  
100 g de Vaqueiro

## **Para o recheio:**

250 g de açúcar  
100 g de coco ralado  
10 g de Maizena  
60 g de Vaqueiro líquida  
6 ovos  
1 limão

## **Preparação:**

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C. Triture os cookies de chocolate no robô de cozinha, junte a vaqueiro que deve estar bem fria, cortada em bocados e volte a triturar até obter uma massa com o aspecto de areia grossa. Deite o preparado numa forma de tarte e calque bem com a palma das mãos de modo a cobrir o fundo e as paredes laterais da forma. Numa taça misture o açúcar, o coco ralado e a Maizena. Adicione a Vaqueiro Líquida e os ovos, mexendo muito bem com uma vara de arames. Junte a raspa da casca e o sumo do limão e volte a mexer. Deite o preparado na caixa de massa e leve ao forno durante cerca de 30 minutos ou até o recheio estar preso.



# TARTE DE LARANJA COM LASCAS DE CHOCOLATE



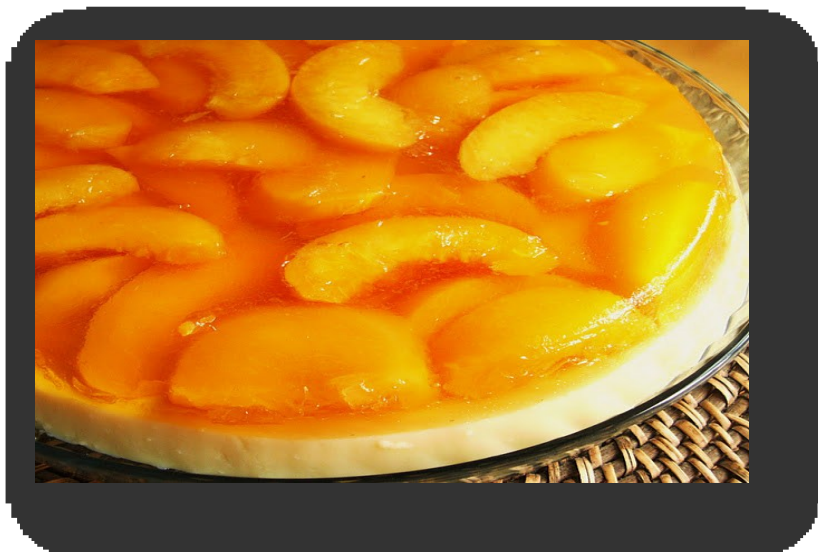
## Ingredientes:

300 g de cookies de chocolate  
70 g de Vaqueiro  
1 laranja  
30 g de Maizena  
70 g de açúcar  
3 ovos  
2 dl de creme culinário Vaqueiro±  
50 de chocolate culinário com teor  $\geq$  a 50% de cacau

## Preparação:

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C. Triture os cookies de chocolate no robô de cozinha, junte-lhes a Vaqueiro cortada em pedaços e ligue de novo o robô na função intermitente até a mistura ter o aspecto de areia grossa. Forre o fundo e os lados de uma tarteira com cerca de 22 cm de diâmetro e reserve no congelador enquanto prepara o recheio. Junte a raspa e o sumo da laranja ( $\pm$  1 dl) à Maizena e mexa até dissolver completamente. Adicione o açúcar e os ovos e mexa com uma vara de arames até os ovos estarem completamente desfeitos. Junte as natas, misture bem e deite na caixa de bolacha. Leve ao forno durante cerca de 20 minutos ou até o creme estar preso. Entretanto, rale o chocolate no crivo mais largo do ralador. Salpique a tarte com as raspas de chocolate assim que sair do forno. Deixe arrefecer completamente.

# TARTE LIGHT DE PÊSSEGO



## Ingredientes:

3 pacotes de gelatina de pêsego ( 3x85g)

200ml de água por cada 85g de gelatina

1 lata grande de pêsego

4 iogurtes magros naturais com bifidus (podem ser os da vossa preferência)

## Preparação:

Parta os pêsegos em meias luas finas e coloque no fundo de uma forma untada com um pouco óleo, usei spray, disponha os pêsegos no fundo da forma. Ferva 200ml de água, dissolva o primeiro pacote de gelatina e adicione 6 pedras de gelo, mexa até que derretam, verta o preparado da gelatina por cima dos pêsegos e leve ao frio cerca de 50 minutos até ficar sólida. Ferva 400ml de água, dissolva os outros 2 pacotes de gelatina e adicione 10 pedras de gelo, mexa até dissolver. Bata os 4 iogurtes e adicione o preparado da gelatina, assim que ficar bem misturado, verta para a forma, que já tem o espelho da gelatina formado, guarde no frigorífico até à hora de servir, bastam 4 horas para ficar bem sólida. Desenforme, colocando 1 minuto num recipiente com água quente por baixo da forma, com o auxílio de uma faca, passe à volta da forma para a deslocar.

**Notas:** As formas de aro amovíveis dispensam este trabalho a desenformar, mas na fase em que a primeira gelatina está a solidificar vertem algum líquido, daí eu deixar de as utilizar para estas sobremesas. Poderão fazer com a fruta que mais gostarem, combinando os sabores da gelatina com a fruta escolhida, atenção que o ananás natural impede a gelatina de solidificar, liberta uma substância que rompe as ligações da gelatina. Não adicione açúcar, a gelatina ao ser menos diluída, empresta o doce à sobremesa.

# TARTE DE MORANGOS



## **Ingredientes:**

1 embalagem de massa quebrada  
500 g de morangos  
1 litro de leite  
100 g de farinha  
10 g d farinha custard  
150 g de açúcar  
4 gemas  
raspas de um limão

## **Preparação:**

Forre uma tarteira com a massa quebrada e pique-a com um garfo. Cubra com papel de alumínio, coloque alguns feijões por cima e leve ao forno a 180° durante 20 minutos. Retire e deixe arrefecer. Coloque no copo todos os ingredientes do creme pasteleiro e misture 15 segundos na velocidade 6, seguidos de 9 minutos a 90° na velocidade 4. Deixe arrefecer um pouco e coloque sobre a massa já cozida. Lave bem os morangos, lamine-os e disponha sobre o creme já frio. Pincele com gel de brilho.

# TARTE DE UVAS



## **Ingredientes:**

1 base de massa folhada para tartes  
Feijão seco q.b.  
1 lata de leite condensado  
Sumo de 1 limão e meio  
600g de bagos de uva

## **Preparação:**

Estenda a massa folhada numa tarteira de fundo amovível e acalque bem à volta. Preencha o fundo da tarteira com o feijão seco. O feijão seco serve para evitar que a massa fique com muitas bolhas. Leve a massa a cozer no forno pré-aquecido nos 200° durante 15 minutos. Depois da massa cozida, retire os feijões. Deixe a massa arrefecer. Desenforme a massa para um prato. Coloque o leite condensado numa tigela. Aos poucos e mexendo sempre, junte o sumo de limão. Espalhe o creme por cima da massa. Preencha a tarte com as uvas. Leve a tarte ao congelador durante 30 minutos, para que a massa não fique mole e a tarte fique fresca. Depois de fresca está pronta a servir.