

COM CAFÉ
SUFICIENTE
NADA

• *é impossível!* •

Padero

PADARIA E CAFETERIA

PÃO & Café

UMA DELÍCIA COM TUDO
QUE VOCÊ QUISER!



MOUSSE DE CAFÉ

INGREDIENTES:

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 3 ovos
- ½ xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de nescafé
- 1 lata de leite condensado
- 200 g de chantilly
- Raspas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO:

Dissolva a gelatina em meia xícara (chá) de água fria e reserve. Desmanche as gemas no leite e junte a gelatina. Acrescente o nescafé dissolvido em uma xícara (chá) de água e misture bem. Aqueça em banho-maria até que a gelatina se dissolva por completo. Retire do fogo, junte o leite condensado e, por último, as claras batidas em neve. Misture delicadamente. Despeje a mistura em taças e leve à geladeira. Sirva com chantilly e decore com raspas de chocolate.



FRANGO GRELHADO AO MOLHO DE CAFÉ

INGREDIENTES:

4 filés de peito de frango, limpos
1 dente de alho
½ cubo de caldo de galinha
2 colheres (sopa) de suco de limão
orégano ou tempero chimichurri a gosto
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de farinha de trigo
½ xícara (chá) de vinho branco
½ xícara (chá) de café pronto
3 colheres (sopa) de azeite
1 cebola em rodelas médias
1 abobrinha em rodelas médias
1 cenoura grande em rodelas médias
Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO:

Em uma tigela, coloque os filés de peito de frango, o alho, o caldo de galinha, o suco, o sal, o orégano ou chimichurri e deixe marinar por 20 minutos. Coloque a manteiga em uma frigideira aquecida e adicione os filés, com fogo alto, deixe que grelhe primeiro de um lado e depois vire-os. Abaixar o fogo para médio e deixem que frite por mais 3 ou 4 minutos. Na mesma frigideira adicione a farinha de trigo, o vinho, o Café tradicional preparado e misture bem. Deixe ferver até que reduza. Retire do fogo e reserve. Em outra frigideira, leve o azeite para aquecer. Adicione os legumes e grelhe-os da mesma forma. Junte aos filés e sirva.



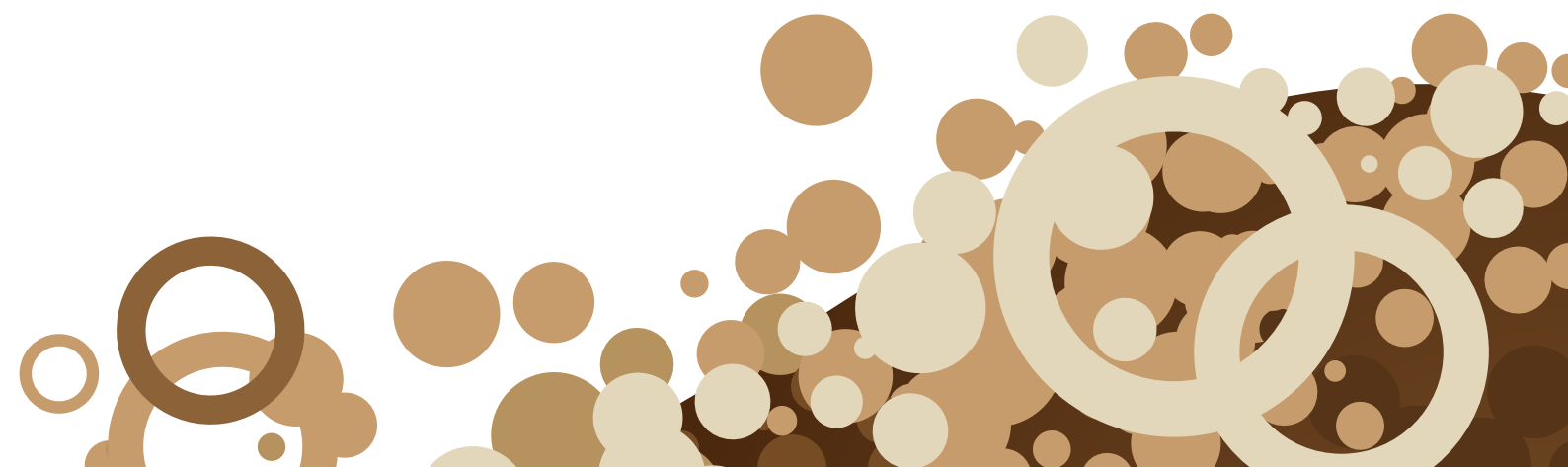
BROWNIE DE CAFÉ

INGREDIENTES:

6 colheres de sopa de manteiga
3/4 xícara de chá de cacau em pó
1/2 xícara de chá de café solúvel
1 1/4 xícara de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá açúcar
4 ovos
Grãos de café

MODO DE PREPARO:

Primeiro, bata os ovos e o açúcar e, depois, acrescente o resto dos ingredientes e continue a bater até a massa ficar uniforme. Despeje a mistura em uma assadeira untada e, por cima, jogue os grãos de café. Leve ao forno médio por 40 minutos. Sirva quando esfriar.



BANANA ASSADA COM CREME DE CAFÉ

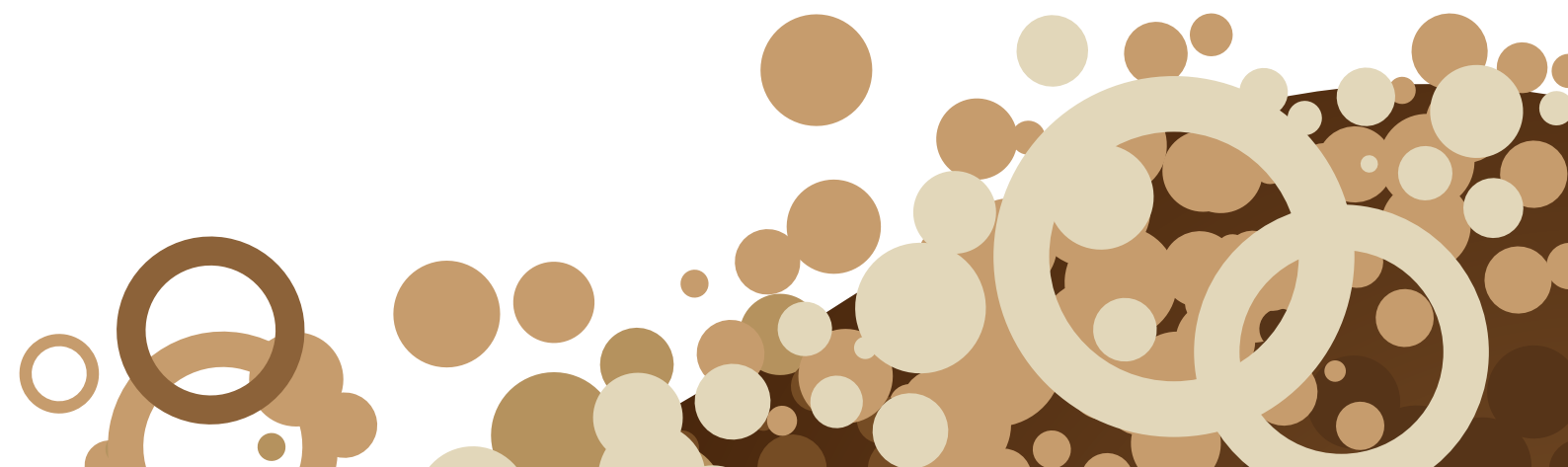


INGREDIENTES:

- 150g de cream cheese
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 1/2 xícara (chá) (café) frio
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite sem soro
- 4 bananas prata cortadas em rodelas

MODO DE PREPARO:

Coloque o cream cheese em uma panela com o amido dissolvido no café e o açúcar. Leve ao fogo, mexendo sempre, até ferver e engrossar ligeiramente. Desligue, misture o creme de leite e coloque as bananas cortadas em um refratário pequeno, despejando o creme (café) por cima. Por fim, leve ao forno por 20 minutos para cozinhar as bananas. Sirva quente e prepare-se para os elogios!





BOLO DE BOLACHA COM CREME DE CAFÉ

INGREDIENTES:

Bolacha Maria q.b.
1 lata de leite condensado cozido
400 ml de creme de leite para bater
4 folhas de gelatina café adoçado q.b.

MODO DE PREPARO

Coloque as folhas de gelatina em água fria. Bata o creme de leite até ficar fofo e volumoso. Misture a gelatina com o café.

Junte o leite condensado cozido ao creme de leite batido e deixe envolver bem.

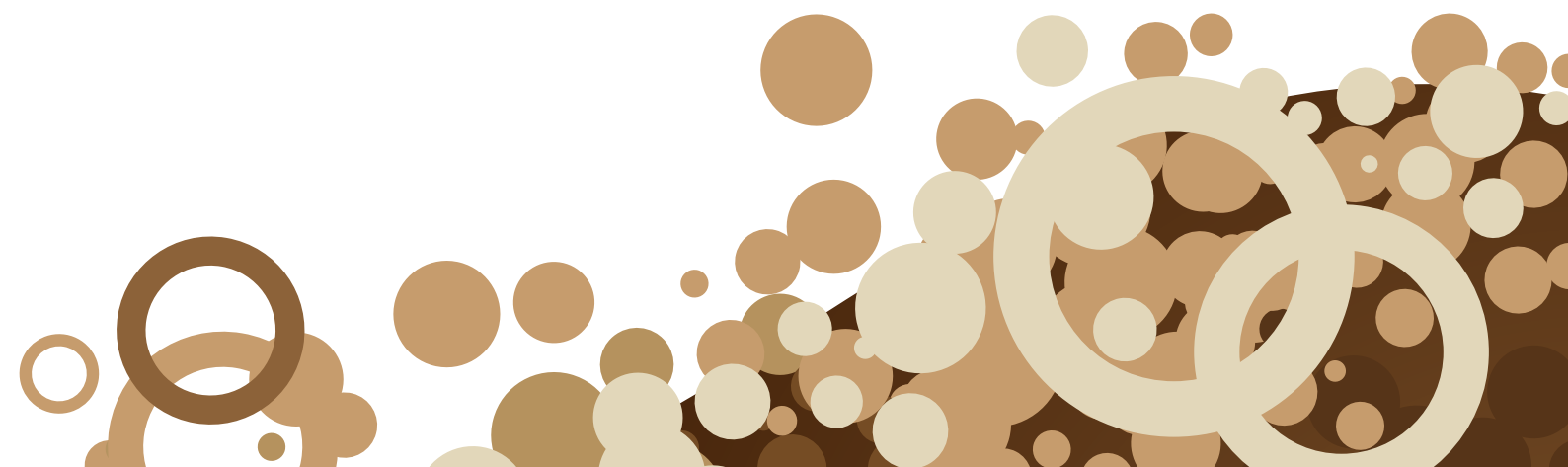
Depois do leite condensado bem misturado junte à gelatina dissolvida com o café já frio ou morno.

Faça um café adoçado e reserve.

Numa forma de aro amovível, coloque uma camada de bolachas embebidas no café, e depois uma camada de creme, e assim sucessivamente até acabar com o creme.

O café deve estar um pouco morno para as bolachas ficarem bem embebidas mas não desfeitas, para que o bolo não fique muito seco.

Leve à geladeira, de preferência de um dia para o outro. Na hora de servir, retire o aro com cuidado e decore com bolacha triturada.





TRIFLE DE CAFÉ

INGREDIENTES:

4 fatias generosas de bolo de chocolate
200 ml de creme de leite
1 café expresso frio
2 colheres de café de café instantâneo
2 folhas de gelatina transparente
30 gr de chocolate ao leite
açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o bolo em cubos pequenos e distribua a metade pelas taças.

Coloque as folhas de gelatina para hidratar em água fria.

Parta o chocolate em pedaços pequenos.

Dissolva bem 2 colheres de café no café expresso.

Bata bem o creme de leite, e acrescente a gelatina escorrida e derretida.

Divida o creme em duas partes e numa das partes acrescente o café expresso e o açúcar a gosto e misture bem. Na outra metade misture o chocolate picado.

MONTAGEM: Coloque o bolo esmigalhado no fundo das taças. Se estiverem muito secos umedeça com um pouco de leite. Por cima do bolo coloque a mistura com o chocolate e depois o creme com café. Vá fazendo as camadas até finalizar.

Leve para a geladeira até ficarem firmes.



PUDIM DE CAFÉ

INGREDIENTES:

1/2 litro de leite
1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) café solúvel
6 ovos
Açúcar para caramelo

MODO DE PREPARO:

Misture o leite condensado com os ovos inteiros.
Aqueça o leite (até começar a ferver) e junte o café mexendo sempre até este se dissolver. Misture este leite ao leite condensado e mexa muito bem até ficar um líquido homogêneo. Faça o caramelo com o açúcar e coloque-o no fundo da forma. Despeje o líquido e deixe cozinhar em banho maria por 1 hora. Coloque-o para gelar e depois desenforme.

