

CLAUDIA COZINHA

Todas as receitas testadas e com fotos

Oba! Pudim
de tapioca e
feijão-tropeiro
com menos
calorias

Gelatina
de limão

Beterraba:
cor e sabor
no seu
dia-a-dia

Peixes e frutos
do mar em
receitas com
jeito de praia

PASTEL DE
BACALHAU
e muita história
num passeio pelo
maior mercado
de São Paulo

Doce verão

Com bebidas, frutas e criatividade você
faz da gelatina a sobremesa da estação

Jan/Fev
2004

R\$ 7,50



Abril



SABOR BRASILEIRO

Uma cocada fácil de fazer que pode ser servida quente ou fria em qualquer ocasião



cocada de forno

INGREDIENTES

- 1 coco ralado fresco (300 g)
- 3 xícaras de açúcar cristal
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 ovos batidos

PREPARO

Aqueça o forno em temperatura média. Numa tigela, misture todos os ingredientes até ficar homogêneo. Transfira a mistura para um refratário e leve ao forno por 20 minutos ou até ficar cremoso. Se quiser, sirva quente com uma bola de sorvete de creme.

Rende 6 porções

Calorias 756 por porção

Fácil

A DONA DA IDÉIA

Marcela Maragliano, chef e nutricionista paulistana, é a autora desta receita.

SEM GRUDAR

O novo Cook Paper é antiaderente, por isso dispensa a necessidade de untar a assadeira. É possível usá-lo para forrar uma forma ou cobrir uma comida que será assada em forno convencional ou no microondas. Segundo o fabricante, a empresa nacional Sistem, por reter a umidade ele agiliza o cozimento dos pratos. O preço sugerido é de 7,90 reais para o rolo de 3 m.



SOBREMESAS REFRESCANTES

Convenhamos, não há nada mais prático do que servir frutas na hora da sobremesa. Para fugir do lugar-comum, basta incrementar-las com uma bebida. Bettina Orrico, coordenadora da Cozinha Experimental de CLAUDIA COZINHA, dá algumas opções: “Banhe fatias finas de manga com licor de laranja, as de abacaxi, com licor de menta, quadrados de melancia, com Campari. O abacate batido com leite e açúcar também fica muito bom se, na hora de servir, receber um pouco de licor de cacau.”