

# 1º CADERNO

CONTENDO AS

30 PRIMEIRAS  
RECEITAS DO



AÇÚCAR

# União

**POR QUE AS CRIANÇAS GOSTAM  
TANTO DE DOCE?**

*Será apenas por gulodice?*

*Não! A verdade é outra! As crianças gostam de doce por uma imperiosa necessidade orgânica. Precisam de açúcar, que é o alimento básico do sistema muscular. As crianças, sempre tão peraltas, pulando de lá p'ra cá o dia todo, dispendem grande quantidade de calorias que precisam ser recuperadas. O açúcar é o único alimento que fornece ao organismo energia muscular imediata.*

*Não contrarie a Natureza! Nunca recuse a seu filhinho alimentos adoçados com o Açúcar UNIAO, duplamente filtrado, açúcar tão puro que os médicos não hesitam em recomendá-lo mesmo em se tratando da alimentação de recém-nascidos.*

## AS RECEITAS DÊSTE CADERNO...

... não são receitas comuns, dessas que você encontra em qualquer livro de cozinha. São receitas excepcionais, cuidadosamente selecionadas pela Cozinha Experimental União.

A Diretora da Cozinha, D.<sup>a</sup> Ilydia Magnani, separa diariamente as receitas mais meritórias, que nos chegam de todos os Estados do Brasil. Então, os doces são feitos por doceiras peritas e rigorosamente de acôrdo os termos das respectivas receitas. Uma vez prontos, são enviados para a Junta Degustadora, composta de dez pessoas habilitadas que se incumbem de preencher uma ficha para cada doce, na qual, após cuidadosa degustação, inscrevem suas notas de PALADAR, ORIGINALIDADE, APARÊNCIA, ECONOMIA e FACILIDADE DE FEITURA.

A receita que obtém a melhor nota média na quinzena é comprada por dez mil cruzeiros para ser publicada no verso dos pacotes do Açúcar UNIÃO.

Êste Caderno contém as trinta primeiras receitas adquiridas pela Cozinha Experimental União. Brevemente, publicaremos o "2.<sup>o</sup> Caderno" contendo trinta novas receitas.

# AS RECEITAS DESTA COZINHA

... não são receitas simples, mas são interessantes e divertidas. Já em outras ocasiões, estas experiências culinárias foram realizadas na Cozinha Experimental União.

A Cozinha da Cozinha B. J. (B. J. B. J.) sempre foi um ponto de encontro para aqueles que têm interesse em aprender a cozinhar. É aqui que você encontra as receitas que vão fazer sua cozinha funcionar melhor. É importante de mais a atenção para a preparação de pratos e bebidas que são preparados na Cozinha B. J. (B. J. B. J.)

**Primeiro caderno de uma série editada pela  
COZINHA EXPERIMENTAL UNIÃO  
RUA DA MOÓCA N.º 2.044 - SÃO PAULO**

UNIAO EXPERIMENTAL COZINHA  
UNIAO EXPERIMENTAL COZINHA

A cozinha da Cozinha B. J. (B. J. B. J.) sempre foi um ponto de encontro para aqueles que têm interesse em aprender a cozinhar. É aqui que você encontra as receitas que vão fazer sua cozinha funcionar melhor. É importante de mais a atenção para a preparação de pratos e bebidas que são preparados na Cozinha B. J. (B. J. B. J.)

... não são receitas simples, mas são interessantes e divertidas. Já em outras ocasiões, estas experiências culinárias foram realizadas na Cozinha Experimental União.

# PAVÊ DELICIA

---

Receita enviada por Da. Cecy Maria Vasques,  
residente na Rua Alves Ribeiro, 282, Casa 18,  
São Paulo.

**INGREDIENTES:** 600 gramas de creme de leite,  
200 gramas de manteiga sem sal, 200 gramas  
de Açúcar UNIÃO, 300 gramas de biscoitos tipo  
Maizena, 4 gemas e 150 gramas de amendoim  
torrado e moído bem fino.

**MODO DE FAZER:** Bata a manteiga com o açúcar até clarear, acrescente as gemas uma a uma, batendo sempre. Junte à massa o amendoim e o creme de leite, aos poucos e alternadamente, batendo sempre. Unte com manteiga uma forma média de vidro pirex e coloque alternadamente uma camada de creme e uma camada de biscoitos. A primeira e a última camadas devem ser de creme. Leve à geladeira de véspera. É um pavê realmente delicioso!

---

# TORTA DE AMEIXAS E AMÊNDOAS

---

**Receita enviada por Da. Maria da Paz Barbosa, residente no Largo Paissandú, 100, 6.º - S. Paulo**

**INGREDIENTES:** 250 grs. de Açúcar UNIÃO, 300 grs. de amêndoas, 300 grs. de ameixas e 12 ovos.

**MODO DE FAZER:** Bata 6 gemas com o açúcar até clarear bem. Em separado, misture as 6 gemas restantes com as 300 grs. de amêndoas passadas na máquina. Misture tudo e, por fim, adicione 6 claras batidas em neve, como para suspiro. Asse em três fôrmas forradas de papel untado com manteiga. Para o recheio, faça um doce com 4 colheres (de sopa) de açúcar e as ameixas passadas na máquina. Com as 6 claras restantes e 18 colheres de açúcar prepare a massa de suspiro. Arme a torta em três camadas, recheando um intervalo com suspiro e o outro com doce de ameixas. Cubra a torta com o suspiro restante e enfeite com doce de ameixas. É uma torta fina e muito saborosa!

# TORTA DE CÔCO

---

**Receita enviada por Da. Odette Scherma Schurig,  
de Jacareí, Est. de São Paulo.**

**MASSA:** Misture 2 xícaras de farinha de trigo (peneirada) com 2 colheres (de sopa) de manteiga. Junte um pouco de leite, uma pitada de sal e 2 colherinhas de fermento. Amasse tudo até ficar na consistência de abrir. Unte um pirex e forre com a massa que deverá cobrir bem as beiras, assinalando estas com os dentes de um garfo, para enfeitar.

**RECHEIO:** 2 xícaras de Açúcar UNIÃO bem amassadas com 2 colherinhas de manteiga. Bata 6 gemas e junte-as, batendo novamente muito bem. Acrescente um copo e meio de leite fervido, 2 xícaras de côco ralado, 2 colheres de farinha de trigo e meia colherinha de sal. Misture tudo e deite no pirex já forrado com a massa. Leve ao forno regular para cozinhar o recheio (experimente com um palito). Faça um suspiro com 6 claras em neve e 4 colheres de açúcar. Coloque o suspiro sôbre a torta, logo que esta esfrie e leve novamente ao forno, só para secar.

## FATIAS DA CHINA

---

Receita enviada por Da. Helena Fernandes de Magalhães, residente na Rua Eng. Andrade Júnior, 402, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 12 gemas, 800 gramas de Açúcar UNIÃO e 3 colheres de água-de-flor-de-laranjeira.

**MODO DE FAZER:** Faça uma calda, não muito grossa, com as 800 gramas de açúcar. Separadamente, bata as 12 gemas, muito bem, como para pão-de-ló, pondo-as numa assadeira pequena, untada com manteiga, a qual vai ao forno bem quente, dentro de outra assadeira com água em banho-maria. Depois de esfriar, corte em retângulos, colocando-os na calda fria, onde permanecerão durante a noite toda. Pela manhã, junte as 3 colheres de água-de-flor-de-laranjeira e leve ao forno brando até ficar bem apurado. Sirva numa compoteira. As Fatias da China são originais e de paladar muito delicado.



# BÔLO DE ANIVERSÁRIO

---

**Receita enviada por Da. Colinha da Cunha Bueno,**  
**residente na Avenida Higienópolis, 349,**  
**São Paulo.**

**INGREDIENTES:** 1 côco, 3/4 de litro de creme de leite, 2½ xícaras (de chá) de farinha de trigo peneirada, 4 ovos inteiros, 2 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, 1 colher de sopa rasa de fermento inglês, 1 xícara (de chá) de manteiga e 1½ xícara (de chá) de leite fresco.

**MODO DE FAZER:** Bata muito bem a manteiga com o açúcar. Junte as gemas e continue a bater. Adicione a farinha de trigo peneirada com o fermento, juntando o leite aos poucos. Adicione as claras em neve e misture tudo, sem bater. Asse em duas fôrmas baixas, de torta, de igual tamanho. Depois de assado, rale o côco e arme o bolo em camadas: uma camada de bolo, uma de creme batido e adoçado a gôsto, uma camada de côco ralado. Assim até terminar as camadas. Cubra o bolo com creme e côco; inteiramente e até ficar com bonita aparência. Se quiser escreva em cima "Feliz Aniversário", com pequenos confeitos prateados.

## PUDIM DE NOZES

---

**Receita enviada por D.ª Marina Machado, residente na Rua Cristóvão Colombo, 50, apto. 6, Pôrto Alegre, Rio Grande do Sul**

**INGREDIENTES:** 8 ovos, 16 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 250 gramas de nozes raladas e 200 gramas de ameixas pretas.

**MODO DE FAZER:** Bata como para suspiro as oito claras com oito colheres de açúcar. Junte as 250 gramas de nozes (raladas à máquina) e misture bem. Coloque esta massa em fôrma untada com manteiga e leve ao forno para corar. Ponha num prato e cubra com a seguinte cobertura: Faça um doce de ovos com oito gemas e oito colheres de açúcar, mexendo com uma colher de pau até desprender da panela. Cubra o pudim com êste doce de ovos e coloque compota de ameixas pretas ao redor. O Pudim de Nozes é uma sobremesa finíssima, de paladar delicado, para grandes ocasiões.

## SOBREMESA PAULISTINHA

---

**Receita enviada por Da. Helena Dotta Verona,  
residente na Rua Gertrudes de Lima, 488,  
Santo André - São Paulo**

**INGREDIENTES:** 3 claras, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 250 gramas de creme de leite, 500 gramas de morangos frescos.

**MODO DE FAZER:** Faça um suspiro com as claras e o açúcar e asse em duas fôrmas iguais, forradas com papel manteiga. Deixe esfriar. Em separado, bata o creme de leite com uma colher (de chá) de açúcar. Arrume num prato uma camada de suspiro, uma camada de creme de leite e uma camada de morangos. (Se não for época de morangos, abacaxi natural picado também serve). Repita as camadas até terminar e ponha na geladeira.

É uma sobremesa deliciosa e nutritiva.

# TORTA ARTÍSTICA

---

Receita enviada por Da. Maria Ignez Caninéo,  
residente na Rua Caiovas N.º 161,  
Perdizes, São Paulo

**INGREDIENTES:** 1 ovo, 1 xícara de Açúcar UNIÃO, 2 xícaras de farinha de trigo, 3 colheres (de sopa) de manteiga, 1 colher (de sobremesa) de fermento inglês, 6 folhas de gelatina branca e uma lata de abacaxi ou qualquer outra fruta em conserva.

**MODO DE FAZER:** Com as mãos faça a massa com o ovo, o açúcar, a farinha, a manteiga e o fermento. Forre uma assadeira e leve ao forno. Enquanto a massa estiver no forno, faça a geléia com a calda e a gelatina, mas não a leve ao fogo e sim ao banho-maria. Retire antes que ferva e leve à geladeira para tomar consistência que baste para ser espalhada. Depois que a massa estiver assada, deixe-a esfriar bem e espalhe sôbre ela creme de Chantilly à vontade. Enfeite com as frutas das quais utilizou a calda e com morangos frescos. Cubra com a geléia e leve à geladeira.

# TORTA DE LARANJAS

---

Receita enviada por Da. Charlotte Stein,  
residente na Rua Francisco Leitão, 124,  
5.º andar, apto. 20, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 8 ovos, 250 gramas de Açúcar UNIÃO, 2 laranjas, 1/2 limão, 120 gramas de castanhas de cajú, 100 gramas de laranjas cristalizadas e 2 colheres de farinha de rosca.

**MODO DE FAZER:** Misture 1 ovo inteiro com 7 gemas e 250 gramas de açúcar, junte a casca ralada das 2 laranjas e do 1/2 limão, o suco dos mesmos e a laranja cristalizada picada miúdo. Adicione o cajú moído fino, uma colher de farinha de rosca, as 7 claras batidas em neve e a outra colher de farinha de rosca. Asse em 3 fôrmas do mesmo tamanho (não se pode cortar), untadas com manteiga e polvilhadas com farinha. Forno regular.

**RECHEIO E COBERTURA:** 4 colheres (de sopa) de leite, 7 colheres (de sopa) de açúcar, 7 gemas, 2 laranjas, 120 gramas de manteiga e uma colher (de chá) de maizena. Misture as gemas com o açúcar, junte o suco das laranjas, o leite e a maizena. Leve ao fogo em banho-maria até engrossar. Quando estiver morno junte a manteiga. Polvilhe a torta, depois de coberta, com castanhas de cajú torradas e moídas.

## PAVÊ ESPECIAL DE CHOCOLATE

---

Receita enviada por Da. Luiza Correia, residente na Rua Amador Bueno da Ribeira, 95, casa 6, São Vicente, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 250 gramas de chocolate em tabletes, 1/2 xícara de leite, 3 xícaras de Açúcar UNIÃO, 250 gramas de manteiga fresca, 5 gemas, 1/2 quilo de palitos (biscoitos Champanhe) e 1 cálice de licor de cacau.

**MODO DE FAZER:** Derreta ao fogo as 250 gramas de chocolate em 1/2 xícara de leite. Em separado, bata as 5 gemas, como para gemada, como as 3 xícaras de açúcar. Ainda em separado, bata a manteiga até ficar esbranquiçada. Misture a manteiga com a gemada, que deve estar muito bem batida, acrescente o chocolate e continue a bater tudo até ficar bem liso. Ponha num prato uma quantidade de leite misturado com licor de cacau e embeba os palitos nessa mistura. Arrume em um pirex uma camada de palitos, outra de massa e assim por diante. Enfeite com frutas cristalizadas ou com passas, previamente deixadas de molho em conhaque para amolecer. Conserve por algumas horas na geladeira antes de servir.

# DOCE NAPOLITANO DE NATAL

---

(STRUFFOLI)

Receita enviada por Da. Annunciata A. Lo Leggio,  
Caixa Postal N.º 2.278, São Paulo (Capital)

**INGREDIENTES:** 6 ovos, 1 cálice de conhaque ou rum, 1/2 quilo de farinha de trigo, 1/4 de quilo de Açúcar UNIÃO, 1/4 de litro de mel, amêndoas, nozes e avelãs picadas, casca de laranja ralada.

**MODO DE FAZER:** Bata os ovos (gema e clara) e, sem parar de bater, adicione o conhaque e vá misturando a farinha de trigo até ficar uma massa consistente. Passe em seguida a trabalhar manualmente sôbre mármore ou mesa. Da massa resultante, faça macarrão bem fino (talharim), cortando-o em pequenos pedaços, que se fritam em recipiente com bastante óleo, até que torrem suficientemente. Em uma cassarola dissolva ao fogo o açúcar e o mel, até ponto de bala. Tire do fogo e misture com as tirinhas de macarrão já fritas, polvilhando com as amêndoas, nozes e avelãs picadas (estas ligeiramente torradas) e a casca de laranja ralada. Misture bem. Despeje tudo em uma travessa e, molhando as mãos em suco de limão, arrume os "struffoli" a gosto, ornamentando-os com confeitinhos multicoloridos.

# BOLO DE NATAL

---

Receita enviada por Da. Nereide P. Beatriz,  
residente na Rua Vitório Mazzei, 91,  
Parada Inglêsa, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 3 ovos, 1 xícara de Açúcar UNIÃO, 1 colher bem cheia de manteiga, 100 grs. de passas sem caroço, 100 grs. de ameixas pretas, 100 grs. de amêndoas peladas, 100 grs. de nozes, 100 grs. de avelãs, 100 grs. de figos, 100 grs. de tâmaras, 1 colher de maizena e 70 grs. de farinha de trigo.

**MODO DE FAZER:** Bata as claras em neve, junte as gemas uma a uma, batendo sempre. Em separado, passe por uma peneira fina o açúcar, a maizena e a farinha. Misture com a manteiga. Junte tudo e bata bem. Acrescente as passas, as ameixas, as avelãs, as amêndoas, as nozes, os figos e as tâmaras, tudo picado. Leve ao forno brando, em fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha, durante 1 hora aproximadamente.



## RECEITA N.º 13 TORTA GENERAL

---

Receita enviada por Da. Edith Linhares Peluso, residente na Rua General Bento Martins n.º 292, apto. 32, Pôrto Alegre, Rio Grande do Sul.

**INGREDIENTES:** 250 gramas de biscoitos Champanhe, 3 ovos, meio litro de leite, Açúcar UNIÃO que baste, 4 folhas de gelatina vermelha, 4 folhas de gelatina branca, uma colher de maizena, 8 bananas, 12 damascos da Califórnia e 3 laranjas.

**MODO DE FAZER:** Coloque sôbre o prato um arco de fôrma de abrir. Arme dentro dêsse arco uma camada de biscoitos e outra de bananas bem esmagadas com açúcar e um pouquinho de água. Leve ao forno para cozinhar ligeiramente. Arrume, sôbre a camada de bananas, outra de biscoitos e, sôbre esta, outra de damascos, assim preparados: numa panela misture os damascos com açúcar e um pouquinho de água; leve ao fogo até desmanchar. Sôbre a camada de damascos arrume outra de biscoitos. Cubra tudo com creme feito com meio litro de leite, uma colher de maizena, açúcar a gôsto, baunilha e 3 gemas. Depois de colocado e frio o creme, arrume nova camada de biscoitos e cubra a torta cuidadosamente, só na parte superior, com gelatina assim preparada: 8 folhas de gelatina numa panela com uma xícara de água. Leve ao fogo até derreter. Então, junte o caldo de três laranjas e adoce à vontade. Leve a torta ao refrigerador.

---

## PUDIM DE CÔCO À BRASILEIRA

---

Receita enviada por Da. Livia Mattoso Saraiva,  
residente na Rua da Glória, 747,  
2.º andar, apto. 27, São Paulo

**INGREDIENTES:** Um côco ralado, meio quilo de Açúcar UNIÃO, seis ovos, um copo de leite, cinco gotas de essência de baunilha e uma colher de maizena.

**MODO DE FAZER:** Deite o leite numa panela com o açúcar e ponha ao fogo para ferver. Despeje o côco e quando formar mingau tire a panela do fogo para esfriar. Uma vez fria, adicione os ovos batidos (gemas e claras), a essência de baunilha e a maizena, misturando tudo muito bem. Unte uma fôrma de pudim com açúcar queimado e nela despeje a mistura, pondo para cozinhar em banho-maria durante uma hora aproximadamente. Só desenforme quando estiver frio.

A receita é fácil e o pudim é delicioso.

## PUDIM DE NOZES

---

**Receita enviada por Da. Diana S. Cox Rolim,  
residente na Rua Mato Grosso, 8,  
Santos, Estado de São Paulo.**

**INGREDIENTES:** 6 ovos, 10 colheres (de sopa) bem cheias de Açúcar UNIÃO, 300 gramas de nozes picadas, 1/2 litro de leite e 1 colherinha (de café) de essência de baunilha.

**MODO DE FAZER:** Bata as claras em neve, como para suspiro, adicione 6 colheres de açúcar aos poucos e torne a bater muito bem. Acrescente as nozes picadas, mexa bem e leve ao forno em banho-maria, em fôrma forrada com calda de açúcar queimado. Forno brando. À parte, leve ao fogo o leite, as 6 gemas e as 4 colheres de açúcar restantes. Mexa até engrossar. Assim que retirar do fogo, acrescente a baunilha. Vire num prato o pudim, bem assado e frio, e despeje em cima o creme de ovos e leite, que também já deve estar frio. Ponha na geladeira e sirva gelado.

# TORTA DE MAÇÃS

---

Receita enviada por Da. Augusta Lisboa,  
residente na Rua Almirante Lamego, 220,  
Florianópolis, S. C.

**INGREDIENTES DA MASSA:** 200 gramas de farinha de trigo, 100 gramas de manteiga, 1 gema, 1/2 colher (de sopa) de vinho madeira e 1 colher (de café) de sal.

**PREPARO DA MASSA:** Misture bem os ingredientes, de sorte a que a massa fique homogênea. Coloque-a em fôrma rasa untada com manteiga e leve ao forno regular.

**INGREDIENTES DO RECHEIO:** 2 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 2 xícaras de leite, 2 gemas, 1 colher de maizena e 2 maçãs.

**PREPARO DO RECHEIO:** Faça um creme com o açúcar, o leite, as gemas e a maizena, mexendo sempre, em fogo brando. Descasque as maçãs, corte-as em fatias finas, ponha-as numa xícara de açúcar e leve-as ao fogo para cozinhar (sem água). Ponha a cozinhar, em separado, num pouco d'água, a casca e o miolo das maçãs. Quando cozidos, acrescente uma xícara de açúcar, deixando a calda tomar o ponto de geléia. Depois, tire a massa do forno e ponha sôbre ela o creme, espalhando-o bem. Enfeite a torta com as fatias de maçãs e coloque por cima a geléia convenientemente coada. Leve ao refrigerador e sirva duas horas depois.

---

## TORTA DE RICOTA ESPECIAL

---

Receita enviada por Da. Catoméa Guglielmi,  
residente na Avenida Antônio Rodrigues, 513,  
São Vicente, São Paulo.

**RECHEIO:** 1/2 quilo de ricota fresca, 9 ovos,  
1/2 quilo de Açúcar UNIÃO, 1/2 pacotinho de  
canela em pó, 1/2 limão ralado e 1/4 de copo  
de leite.

**MODO DE FAZER:** Passe a ricota no espreme-  
dor de batatas e junte-lhe o leite. Bata, em se-  
parado, as gemas com o açúcar até ponto de  
gemada. Adicione a canela, o limão e as claras  
em neve e misture muito bem as duas partes.

**MASSA:** Uma xícara e meia de farinha de trigo,  
1 ovo, 1/2 xícara de açúcar, 1 colher (de chá)  
de manteiga, tudo muito bem amassado. Unte  
a fôrma com manteiga e polvilhe com farinha  
de trigo. Estenda a massa na assadeira e colo-  
que o recheio. Com o restante da massa corte  
tiras e as arrume sôbre a torta, em xadrez, pol-  
vilhando com açúcar e canela. Forno moderado  
por um máximo de 40 minutos.

# TORTA DOS TRÊS CÔCOS

---

Receita enviada por Da Marina Tanajura Amaral,  
residente na Av. Jerônimo de Ornelas, 510,  
apts. 3 e 4, Pôrto Alegre, RGS.

**INGREDIENTES:** 3 côcos, 1 quilo de Açúcar  
UNIÃO, 1 dúzia de ovos, 120 gramas de farinha  
de trigo e 2 colheres de manteiga.

**MASSA:** Rale os três côcos, pese-os e, da metade, faça uma massa com as 12 claras bem batidas e meio quilo de açúcar. Bata tudo muito bem e adicione as 120 gramas de farinha de trigo. Coloque a massa em duas fôrmas forradas de papel e leve-as ao forno.

**CREME:** Ponha numa panela a outra metade dos côcos com as 12 gemas, meio quilo de açúcar e 2 colheres de manteiga. Leve-a ao fogo até aparecer o fundo. Recheie a torta com êste creme, deixando uma parte para cobri-la. Se quiser, enfeite com confeitos prateados.

## BOLO "CHIFFON"

---

**Receita enviada por Da. Maria Neide Alves Monte, residente na Rua Comprida, 745, Vila Mazzei, São Paulo.**

**MASSA:** 1/2 xícara de chocolate em 3/4 de xícara de água quente, 1 xícara e 3/4 de farinha de trigo, 1 xícara e 3/4 de Açúcar UNIÃO, 3 colheres (de café) de fermento inglês, 1 colher (de café) de sal. Passe pela peneira os ingredientes secos, faça um buraco no meio deles e aí coloque na seguinte ordem: 1/2 xícara de óleo de amendoim, 7 gemas, 1 colher (de café) de baunilha e o chocolate já frio. Bata a massa até ficar macia. Em uma tigel grande coloque 7 claras e 1 colher (de chá) de fermento inglês, batendo até formar picos duros. Em seguida, misture as claras batidas à massa das gemas, suavemente, apenas para ligar. Não bata. Divida em duas fôrmas e asse em forno brando. Retire do forno quando a massa, sendo tocada levemente, torne a subir. Deixe esfriar.

**RECHEIO:** Bata 200 gramas de manteiga fresca com 2 gemas e 2 xícaras de açúcar. Acrescente 2 xícaras de chocolate. Com essa mistura recheie o bolo, cobrindo-o também.

## BALAS DE OVOS DONA RAQUEL

---

Receita enviada por Da. Maria Thereza Speers Hayden, residente na Avenida Washington Luiz N.º 234 - apartamento 5 - Santos

**INGREDIENTES:** 2 xícaras (de chá) bem cheias de Açúcar UNIÃO, 2/3 de xícara de água, 13 gemas, 1 colher (de chá) de manteiga salgada, 1 colher (de café) de vanilina.

**MODO DE FAZER:** Faça uma calda em **ponto de fio**, com as 2 xícaras de açúcar e os 2/3 de xícara de água. Fora do fogo, junte as gemas a essa calda, mexendo sempre, acrescentando a manteiga e ponha ao fogo brando, numa frigideira ou mesmo numa panela rasa. Mexa sempre ao comprido, nunca volteando. Quando a massa desprender do fundo está pronta. Ponha a vanilina na massa e deixe-a descansar até o dia seguinte. Faça uma segunda calda em **ponto de quebrar**, com a mesma quantidade de açúcar e água da primeira. Experimente a calda em uma xícara com água fria. Quando estalar no fundo está no **ponto de quebrar**. Faça bolinhas com a massa, passe-as nessa calda, com auxílio de palitos untados de manteiga e coloque-as em travessas ou tabuleiros untados, até esfriarem. Embrulhe-as em papel impermeável ou de seda.



## ROCAMBOLE DE AMENDOIM

---

Receita enviada por Da. Izabel Penteado,  
residente na Avenida Dr. Arnaldo N.º 1532,  
São Paulo.

**INGREDIENTES DA MASSA:** 6 ovos, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 3 colheres (de sopa) de farinha de rosca e 1 pires de amendoim torrado e moído.

**MODO DE FAZER:** Bata os ovos como para pão-de-ló e adicione o açúcar, a farinha de rosca e o amendoim. Asse em assadeira untada de manteiga. Depois de assado vire sôbre um guardanapo úmido. Faça, então, o seguinte recheio:

**INGREDIENTES DO RECHEIO:** 125 gramas de manteiga fresca, 125 gramas de Açúcar UNIÃO, 2 gemas, 1 xícara de Café CABOCLO bem forte e 1 pires de amendoim torrado e moído.

**MODO DE FAZER:** Bata bem a manteiga, adicione o açúcar e as gemas, tornando a bater. Despeje o café aos poucos, gota a gota e bata tudo muito bem. Espalhe o recheio sôbre a massa, polvilhando com amendoim. Enrole o rocambole, polvilhando-o de novo com o amendoim restante.

## PUDIM ANITA

---

Receita enviada por Da. Ana Maria Rolim von Hoonholtz, residente na Avenida Brasil, 713, Santo Ângelo, Rio Grande do Sul.

**INGREDIENTES:** 1 dz. de ovos, 350 grs. de Açúcar UNIÃO, 1 côco, 1 pires de queijo de Minas ralado, 1 colher (de sopa) rasa de maizena.

**MODO DE FAZER:** Bata as doze gemas e misture-as aos demais ingredientes. Despeje em fôrma untada com manteiga e leve ao forno. Bata em separado seis claras em neve com seis colheres de açúcar. Retire o pudim do forno quando estiver quase pronto e sôbre êle despeje as claras batidas. Leve o pudim novamente ao forno, apenas para corar as claras. Uma vez assado, espere esfriar, desenforme e terá um delicioso pudim de duas côres.

# SOBREMESA CAMPESTRE

---

Receita enviada por Da. Eunice de Maria Mendes,  
residente na Avenida Dr. Pedro Lessa, 157 —  
Santos, Estado de São Paulo.

Faça um pão-de-ló da seguinte maneira: bata 6 gemas muito bem, juntando-lhes as 6 claras batidas em neve. Acrescente 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e 5 colheres (de sopa) de farinha de trigo. Misture tudo muito bem e asse em assadeira comprida. Corte em três pedaços do mesmo tamanho. Faça em separado o seguinte creme: 2 copos bem cheios de leite, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de maizena. Leve ao fogo até engrossar. Coloque um dos pedaços do pão-de-ló numa travessa e cubra-o com o creme. Salpique frutas cristalizadas, cobrindo-as com uma camada de creme de Chantilly. Coloque outro pedaço de pão-de-ló, nova camada de creme, de frutas e de Chantilly. Coloque, finalmente o terceiro pedaço, cobrindo-o da mesma forma. Assim, a última camada será de Chantilly, com o qual deverá a sobremesa ficar toda coberta. Esta sobremesa deverá ser feita de véspera e guardada na geladeira, pois é muito saborosa bem gelada.

## 38 BOLO TENTAÇÃO 02

---

**Receita enviada por Da. Isaltina Mesquita Martins,  
Faculdade de Teologia, Rudge Ramos,  
E. S. Paulo.**

**INGREDIENTES:** 1 pacote de 200 grs. de fécula de batata, 8 ovos, 14 colheres (sopa) de Açúcar UNIÃO, 2 colheres (sopa) de caldo de limão, 1 colher (café) de essência de abacaxi.

**MODO DE FAZER:** Bata as claras em ponto-de-neve e misture as gemas continuando a bater. Adicione o açúcar e bata tudo muito bem. Acrescente a fécula, o caldo de limão e a essência. Leve ao forno quente em assadeira untada com manteiga e farinha de trigo. Depois de assado, tire da assadeira ainda quente.

**RECHEIO:** 1 abacaxi ralado, 1 côco ralado, 6 ovos inteiros, 500 grs. de açúcar e 1 colher de manteiga. Misture tudo e leve ao fogo até aparecer o fundo da panela. Retire, bata e deixe esfriar. Divida o bolo em duas partes, coloque o recheio e cubra com o seguinte glacê: 3 xícaras de açúcar, 1 pacote e meio de manteiga (375 grs.) e 1 colher (café) de essência de abacaxi. Leve o açúcar ao fogo até o ponto de calda de fio brando. Deixe esfriar. Bata bem a manteiga, adicione a calda e a essência, continuando a bater até engrossar. Cubra o bolo, que fica delicioso!

---

# MANJAR SUPREMO

---

**Receita enviada por Da. Luiza Rossi, residente na R. Henrique Schauman, 567, Pinheiros, S. Paulo.**

**INGREDIENTES:** 1/2 quilo de bolachas "Mentira", 250 grs. de ameixas pretas, 1/4 de litro de creme de Chantilly, 6 folhas de gelatina (2 vermelhas e 4 brancas), 1 cálice de Vinho do Pôrto, suco de 3 laranjas e Açúcar UNIÃO a gôsto.

**MODO DE FAZER:** Primeiro, faça o seguinte creme de ameixas: ferva as ameixas, passe-as pelo liquidificador e apure-as ao fogo. Desmanche a gelatina em uma xícara de água fervendo, adicione o Vinho do Pôrto, o suco de laranja e o açúcar a gôsto. Em separado, faça o seguinte creme: 1/2 litro de leite, 2 gemas, 2 colheres de sopa de maizena e açúcar a gôsto. Arrume o manjar da seguinte maneira, em fôrma de pyrex: em primeiro lugar, o Chantilly; em segundo, um terço das bolachas; em terceiro, o creme; em quarto, outro terço das bolachas; em quinto, o creme de ameixas e, em sexto, o restante das bolachas. Cubra tudo com a gelatina já meio espêssa e leve o manjar à geladeira. É conveniente fazer de véspera.

# TORTA DE CASTANHA DE CAJU

---

Receita enviada por Da. Helena Luciano, residente na Rua Honduras N.º 199, Jardim Paulista, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 8 ovos, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 3 colheres (de sopa) de farinha de rosca e 250 grs. de castanhas de caju passadas na máquina.

**MODO DE FAZER:** Bata as claras em neve, junte as gemas, torne a bater, acrescente o açúcar, bata ainda e acrescente a farinha e o caju. Bata tudo muito bem e leve ao forno brando em fôrma untada e polvilhada com farinha de rosca. Quando enfiar um palito e êle sair sem massa, embora úmido, está pronto.

**RECHEIO E COBERTURA:** Faça um creme com 1/4 de litro de leite, uma colher (de sopa) de maizena, açúcar e baunilha a gosto. Deixe esfriar. Bata 125 gramas de manteiga, como creme, adicione devagar o creme de maizena já frio e uma colher (de sopa) de "Cherry Brand". Depois da torta recheada e coberta, salpique com caju ralado ou moído e leve à geladeira.

# PUDIM CLARITA

---

**Receita enviada por Da. Maria Judith Congro Wanderley, residente na Avenida General Rondon, 1.205, Corumbá, Est. de Mato Grosso.**

**INGREDIENTES:** 8 ovos, 14 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 1 côco ralado, 1 colher (de sobremesa) de fécula de batata, 1/2 litro de leite.

**MODO DE FAZER:** Bata em neve oito claras, acrescente oito colheres (de sopa) bem cheias de açúcar e torne a bater. Adicione uma xícara (de chá) de côco ralado e leve ao forno, em banho-maria, em fôrma untada de calda queimada. Uma vez frio, vire num prato próprio e cubra com o seguinte creme:

Bata seis gemas com seis colheres (de sopa) de açúcar e uma colher (de sobremesa) de fécula de batata. Em separado, ferva meio litro de leite, adicione o côco que sobrou, esprema num guardanapo e junte o leite que obtiver às gemas, levando ao fogo brando e mexendo sempre.

# SORVETE DE MORANGO

---

Receita enviada por Da. Adelia Gennari,  
residente na Rua Victorino Carmillo, 1.085,  
Barra Funda, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 250 gramas de morangos, 150 gramas de creme fresco, 1 copo de leite, 2 claras e 9 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO.

**MODO DE FAZER:** Amasse os morangos com a metade do açúcar. Em separado, bata as claras em neve, adicionando, aos poucos, o restante do açúcar. A seguir, junte os morangos amassados, o leite e o creme fresco. Misture tudo muito bem, despeje na gaveta e leve ao refrigerador. Esta é uma das melhores receitas de sorvete de morango que conhecemos. É excelente. Paga a pena fazê-la!



## BABÁ JAMAICA

---

**Receita enviada por Da. Maria Queiroz Cesco,  
residente na Avenida São Carlos N.º 2.488,  
São Carlos, São Paulo**

**INGREDIENTES:** 300 gramas de farinha de trigo, 5 ovos inteiros, 1 colher de Açúcar UNIÃO, 250 gramas de manteiga fresca, 1 pitadinha de sal, 1 tablete de fermento Fleischmann, 150 gramas de passas sem sementes e 150 gramas de laranja cristalizada.

**MODO DE FAZER:** Desmanche o fermento em meia xícara de leite morno. Em separado, bata os ovos, junte o leite com fermento, a manteiga, o açúcar, a farinha e o sal. Bata tudo muito bem, acrescente as passas e a laranja cristalizada e ponha para crescer em fôrma untada com manteiga, pelo espaço de duas horas, em lugar tépido. Faça à parte uma calda com um litro de água e meio quilo de Açúcar UNIÃO. Retire do fogo e acrescente dois cálices de rum e dois cálices de licor de cacau. Despeje esta calda sôbre o bolo ainda quente. Fure o bolo em vários lugares, com um palito, para a calda penetrar bem.

---

## TORTA DE AVELÃS

---

Receita enviada por Da. Marlene Farias, residente  
na Rua Graúna, 235 — Brás de Pina,  
Rio de Janeiro

**INGREDIENTES:** 4 claras, 250 grs. de Açúcar  
UNIÃO, 150 grs. de avelãs descascadas, 3/4 de  
litro de creme de Chantilly e uma pitada de  
vanilina.

**MODO DE FAZER:** Bata bem as 4 claras e vá  
juntando aos poucos as 250 grs. de açúcar com  
a pitada de vanilina. Acrescente 50 grs. de  
avelãs torradas e moídas. Coloque em uma  
fôrma de torta forrada com papel impermeável,  
em forno regular, até endurecer. Prepare o  
recheio com 3/4 de litro de creme de Chantilly  
misturado com 50 grs. de avelãs torradas e  
moídas e coloque-o sôbre a massa. Enfeite com  
avelãs ao caramelo, que se fazem da seguinte  
maneira: Derreta ao fogo 2 colheres de açúcar até  
o ponto de caramelo. Junte 50 grs. de avelãs  
torradas. Deite o caramelo sôbre o mármore,  
esfarelando-o com um pau-de-macarrão.

## **O ALIMENTO DE MAIOR VALOR ENERGÉTICO**

*A dietética moderna revela o impressionante papel do açúcar na formação dos tecidos de reserva do organismo infantil.*

*Está provado que 225 gramas de açúcar correspondem a 100 gramas de gordura alimentar.*

*As crianças nutridas com deficiência de açúcar apresentam distúrbios característicos: anemia, musculatura flácida, indolência e raquitismo.*

*É indispensável, porém, que o açúcar a ser consumido pelas crianças seja realmente puro, isento de possíveis contaminações.*

*Os maiores pediatras brasileiros recomendam o Açúcar UNIAO porque estão convencidos da sua pureza e do seu elevado teor de sacarose, o principio ativo a que Claude Bernard chamou de «carvão dos músculos».*

*As mães de família não devem se esquecer de que, dentre todos os alimentos, o açúcar é o que possui maior valor energético.*



1910

1960

A Companhia União dos Refinadores, comemorando cinquenta anos de existência, sente-se feliz de não ter jamais dormido sobre os louros conquistados. Foram cinquenta anos de trabalho fecundo, de esforços ingentes, no afã de produzir o mais puro açúcar refinado e o café mais saboroso e mais brasileiro. Foram cinquenta anos de luta intensa para jamais desmerecer do alto conceito em que foi sempre tida pelo público, ao qual agradece, penhorada, a cooperação que, tão generosamente, lhe dispensou no seu meio século de existência.

COMPANHIA UNIÃO DOS REFINADORES  
AÇÚCAR E CAFÉ

RUA BORGES DE FIGUEIREDO, 237

—

SÃO PAULO