

# 200 RECEITAS DO AÇÚCAR UNIÃO



## AS RECEITAS DESTES LIVROS...

... não são receitas triviais, dessas que a senhora encontra em qualquer livro de cozinha. São receitas realmente selecionadas, de doces variados e saborosos, enviadas por quituleiras de todos os quadrantes deste imenso Brasil. Tais receitas foram e continuam sendo compradas pela Cozinha Experimental União (da Companhia União dos Refinadores), ao preço atual de trezentos cruzeiros cada uma, para serem publicadas no verso dos pacotes do Açúcar UNIÃO, "o famoso açúcar das grandes doceiras".

A Cozinha Experimental União acha-se instalada em prédio próprio, à rua Oscar Freire N.º 1463, em São Paulo. As dependências são amplas e confortáveis, incluindo duas grandes cozinhas equipadas com o que há de mais moderno em matéria de utensílios de copa e cozinha. Dispõem de quatro fogões "Brastemp", de uma geladeira e de um "freezer". Venha visitar-nos que dará prazer.

Na sala de seleção, as diretoras da Cozinha separam diariamente as receitas mais meritórias. Os respectivos doces são feitos por doceiras auxiliares, perfeitamente habilitadas e enviados para a Junta Degustadora, composta de dez pessoas responsáveis, que se revezam periodicamente e que se incumbem de preencher uma ficha para cada doce, nas quais, após cuidadosa degustação, inscrevem suas notas, referentes exclusivamente ao paladar. As demais, notas de originalidade, de aparência, de economia e de facilidade de feitura, são privativas das diretoras da Cozinha e das doceiras que aí trabalham. Como o sabor é o que mais importa em qualquer doce, a nota máxima, de paladar, vale cem pontos, ao passo que as demais, (originalidade, aparência, economia e facilidade de feitura) valem, no máximo, dez pontos cada uma. Assim, a nota mais alta que uma receita pode alcançar é de 140 pontos (cem de paladar, 10 de originalidade, 10 de aparência, 10 de economia e 10 de facilidade de feitura).

Este livro contém as 200 receitas adquiridas ultimamente.

Como já explicamos, foram cuidadosamente testadas pela Cozinha Experimental União e melhoradas sempre que se tornou aconselhável.

Acreditamos que a senhora, mesmo não tendo prática de cozinha, possa executá-las... para seu orgulho de exemplar dona-de-casa e para a alegria de seus familiares.

COMPANHIA UNIÃO DOS REFINADORES  
Rua Borges de Figueiredo N.º 237  
São Paulo

## torta de ricota diferente

Receita (N.º 1-A) enviada por Da. Maria Barbosa de Moraes, residente na Rua Itacolomi N.º 523, ap. 8ª, Higienópolis, São Paulo.

**INGREDIENTES DO RECHEIO:** 750 g de ricota fresca, 4 ovos, uma lata de creme de leite sem o sôro, 300 g de Açúcar UNIÃO, uma colherinha (de café) rasa de sal, uma colher (de chá) de baunilha e 100 g de passas sem sementes passadas em farinha de trigo.

**MODO DE FAZER:** Passe a ricota na peneira, junte todos os ingredientes, misture bem e reserve.

**INGREDIENTES DA MASSA:** 300 g de farinha de trigo pura, 150 g de manteiga, um ovo inteiro, uma gema, duas colheres (de sopa) rasas de Açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de fermento em pó e a casca de meio limão verde ralado.

**MODO DE FAZER:** Passe pela peneira a farinha, junte todos os outros ingredientes, misture bem com as mãos, mas não há necessidade de sovar a massa. Forre uma forma de torta desmontável, com 25 centímetros de diâmetro. Atenção: A massa deve ser colocada com os dedos, não deve usar o rôlo. Coloque o recheio e leve ao forno quente por uma hora. Retire, polvilhe açúcar peneirado com canela e sirva fria.

*Você mexeu bem o seu cafèzinho, mas a açúcar talmeu em ficar no fundo da xícara. Que desperdício! Não era Açúcar UNIÃO, já se vê. UNIÃO, refinado a mais de 120 graus, dissolve-se rapidamente, não fica no fundo da xícara.*



## torta de ameixas e amêndoas

Receita IN.º 2-A) enviada por Da. Maria da Paz Barbosa, residente no Largo Paissandu N.º 100, 6.º andar, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 250 g de Açúcar UNIÃO, 300 g de amêndoas, 300 g de ameixas, 12 ovos e meio quilo de creme de Chantilly.

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



*O açúcar refinado UNIÃO é mais econômico porque se dissolve integralmente. Não deixa resto no fundo da xícara.*



## COMO FAZER BONS DOCES

*Doces perfeitos, apetitosos e bonitos, dependem sobremaneira da qualidade dos ingredientes que entram na sua confecção: farinha de trigo pura, ovos frescos, fermento novo, manteiga fresca e, o que é mais importante, dependem da qualidade do açúcar, que deverá ser alvo e muito bem refinado.*

*Todo mundo sabe que uma farinha mojada, ou uma manteiga rançosa, prejudicam o doce, alterando-lhe o sabor. Da mesma forma, o fermento exausto, torna-o embatumado. O bôlo não cresce porque o fermento já perdeu sua força de expansão.*

*Evidentemente, a manteiga pode ser julgada pelo olfato: manteiga estragada cheira a ranço. A respeito dos ovos nada precisamos dizer. Quem desconhece a aparência e o odor característico de um ovo que já foi fresco?*

*Como, porém, julgar o açúcar? Como saber se é realmente puro e bem refinado? Aparentemente, todos os açúcares refinados são iguais. Não têm cheiro e são*

mais ou menos brancos. No uso, porém, revelam suas qualidades e seus defeitos.

Por exemplo, adoçando a coalhada conhece-se o bom açúcar. O Açúcar UNIÃO permanece alvo, na sua cor natural. Um açúcar não-refinado, em contato com a coalhada, muda de cor, ficando encardido. Aliás, pode-se conhecer o bom açúcar fazendo cocadinhas brancas. Feitas com o Açúcar UNIÃO resultam alvíssimas e macias. Também se pode avaliar o açúcar fazendo suspiros. Suspiros branquíssimos, que derretem na boca, só feitos com Açúcar UNIÃO. Com açúcar de qualidade inferior, os suspiros não resultam tão claros nem tão delicados. Podemos garantir que o Açúcar UNIÃO resiste brilhantemente a qualquer prova. É açúcar duplamente refinado, do mais alto grau de pureza.



Você sabia que o consumo domiciliar de açúcar, por mês e por pessoa é de, no máximo, dois quilos e meio, correspondendo a apenas um por cento do salário mínimo? — Ante despesa tão insignificante, é lógico que você prefira a melhor, o Açúcar UNIÃO, a única refinado a mais de 120 graus.



## torta de côco

Receita (N.º 3-A) enviada por Da. Odette Scherma Schurig, de Jacaré  
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 café) 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 chá) de Açúcar UNIÃO bem amassadas com 2 colherinhas (de chá) de manteiga. Bata 6 gemas e junte-as batendo novamente muito bem. Acrescente um copo e meio de leite fervido, 2 xícaras (de chá) de côco ralado, 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo e meia colherinha (de café) 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 sopa) de açúcar. Coloque o suspiro sôbre a torta, logo que esta esfrie e leve novamente ao forno, só para secar.



*Cuidado, minha senhora! Não sirva a seus filhas um açúcar qualquer, não-refinado, fermentável e sujeito a proliferação de bactérias. Sirva-lhes o legítimo Açúcar UNIÃO, puríssima, refinado a mais de 120 graus.*



## torta de chocolate

Receita (N.º 4-A) enviada por Da. Armenoa Pilard, residente na Rua Da Júlia N.º 66, ap. 10, Vila Mariana, São Paulo.

**MASSA:** 150 g de manteiga, 250 g de Açúcar UNIÃO, 4 ovos, 150 g de chocolate em barra (ralado), uma xícara (de chá) de leite, um cálice de vinho branco doce, 350 g de farinha de trigo pura, uma colher (de sopa) de fermento em pó e uma pitada de sal. Bata em creme a manteiga com o açúcar, junte as 4 gemas, uma a uma, e sempre batendo, adicione o chocolate, o leite e o vinho. Incorpore aos poucos, suavemente, a farinha previamente peneirada com o fermento e o sal e, por último, as 4 claras batidas em neve. Leve ao forno em assadeira N.º 2, untada com manteiga e forrada de papel impermeável. Depois de assada e fria, corte a torta em três partes iguais. Coloque uma dessas partes no prato em que vai servir, regue-a com um pouco de calda abaixo (já fria), espalhe sobre a mesma um pouco do recheio, também já frio (receita abaixo), sobreponha outra parte da torta e repita o processo até terminar. Cubra com o merengue (receita abaixo) e leve ao forno brando por 5 minutos, para secar. Deixe esfriar e enfeite com 50 g de rasps de chocolate. Mantenha na geladeira até o momento de servir.

**CALDA:** 50 g de Açúcar UNIÃO, 100 g de chocolate em barra (ralado), uma colher (de chá) de manteiga, uma colher (de chá) de vanilina, um copo e meio de água e meio copo de licor de cacau. Junte os ingredientes numa caçarola (exceto o licor), misture e leve ao fogo até engrossar. Retire, junte o licor, mexa ligeiramente e deixe esfriar.

**RECHEIO:** 50 g de farinha de trigo, 3 gemas, uma lata de leite condensado, a mesma medida de leite comum e um vidro de leite de côco. Junte todos os ingredientes numa tigela, passe na peneira, ponha essa mistura numa caçarola, acrescente uma colher (de sopa) de manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre, retirando quando engrossar. Espere esfriar.

**COBERTURA:** (Merengue): Bata 4 claras em neve firme e junte aos poucos 8 colheres (de sopa) de Glaçúcar (ou Açúcar UNIÃO, peneirado fino), batendo sempre, até ficar bem consistente.



## **bôlo de aniversário**

*Receita IN.º 5-A1 enviada por Da. Colinha da Cunha Buena, residente na Avenida Higienópolis N.º 349, São Paulo.*

**INGREDIENTES:** Um côco ralado, 3/4 de litro de creme de leite, 2 1/2 xícaras (de chá) de farinha de trigo peneirada, 4 ovos inteiros, 2 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) rasa de fermento em pó, uma xícara (de chá) de manteiga e 1 1/2 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, arme o bôlo em camadas: uma camada de bôlo, uma de creme de leite batido e adoçado a gosto e uma camada de côco ralado. Cubra o bôlo com creme e côco, inteiramente e até ficar com bonita aparência. Se quiser, escreva em cima "Feliz Aniversário", com pequenos confeitos prateados.



*Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use somente Açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.*



## pudim de nozes

Receita (N.º 6-A) enviada por Da. Marina Machado, residente na Rua Cristóvão Colombo N.º 50, ap. 6, Porto Alegre, RGS.

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

**MODO DE FAZER:** Bata como para suspiro as 8 claras com 8 colheres de açúcar. Junte as 250 g de nozes (raladas a máquina) e misture bem. Coloque essa massa em fôrma untada com manteiga e leve ao forno para corar. Ponha num prato e cubra com o seguinte:

**DOCE DE OVOS:** Leve ao fogo, em uma panela pequena, uma xícara (de chá) de água e 200 g de açúcar, até dar ponto-de-fio. Retire do fogo e deixe esfriar. Junte 8 gemas passadas por peneira e leve ao fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau, até engrossar.

Cubra o pudim com este doce de ovos e coloque compota de ameixas pretas ao redor. O Pudim de Nozes é uma sobremesa finíssima, para grandes ocasiões.



*Cuidado, minha senhora! Não sirva a seus filhas um açúcar qualquer, não-refinado, fermentável e sujeito a proliferação de bactérias. Sirva-lhes o legítimo Açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.*



## sobremesa paulistinha

Receita (N.º 7-A) enviada por Da Helena Dotta Verona, residente na Rua Gertrudes de Lima N.º 488, Santo André, SP

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

MODO DE FAZER: Prepare 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 (batido) e uma camada de morangos. Repita as camadas até terminar e leve à geladeira. É uma sobremesa deliciosa e nutritiva.

*Não lhe parece justo que uma mercadoria de melhor qualidade custe um pouquinho mais cara? — Não lhe parece justo que o Açúcar UNIÃO, o único refinado a 120 graus, custe uma insignificância a mais do que um açúcar qualquer, não-refinado? — Não lhe parece justo gastar mais uns tostões para ter o privilégio de adoçar a dieta de seus filhos com a puríssimo Açúcar UNIÃO, o melhor açúcar que o Brasil produz?*



## torta artística

Receita (N.º 8-A) enviada por Da. Maria Ignez Caninéo, residente na Rua Caiovas N.º 161, Perdizes, São Paulo

**INGREDIENTES:** Um ovo, uma xícara de Açúcar UNIÃO, 2 xícaras de farinha de trigo, 3 colheres (de sopa) de manteiga, uma colher (de sobremesa) de fermento em pó, 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 com papel impermeável untado com manteiga e leve ao forno. Enquanto a massa estiver assando, 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 sobre ela creme de Chantilly à vontade. Enfeite com as frutas das quais já utilizou a calda e com morangos frescos. Cubra com a geléia e leve à geladeira.



*Açúcar é energia, é o "carvão dos músculos", na sábia expressão de Claude Bernard. Criança convenientemente suprida de açúcar é criança saudável, corada, bem disposta.*



## torta de laranjas

Recetta (N.º 9-A) enviada por Da. Charlotte Stein, residente na Rua Francisco Leitão N.º 124, 5.º andar, ap. 20, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 8 ovos, 250 g de Açúcar UNIÃO, 2 laranjas, meio limão, 120 g de castanhas de caju, 100 g de laranjas cristalizadas e 2 colheres (de sopa) de farinha de rôsca.

**MODO DE FAZER:** Misture um ovo inteiro com 7 gemas e 250 g de açúcar, junte a casca ralada das 2 laranjas e do meio limão, o suco dos mesmos e a laranja cristalizada picada miúdo. Adicione o caju moído fino, uma colher de farinha de rôsca, as 7 claras batidas em neve e a outra colher de farinha de rôsca. Asse em 3 fôrmas iguais (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 g 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 caju torradas e moídas.



*A saúde de sua família é o seu maior patrimônio.  
Ajude a conservá-la utilizando em sua alimentação o  
puríssimo Açúcar UNIÃO, produto da mais moderna  
e avançada técnica de filtração e empacotamento.*



## pavê especial de chocolate

Receita (N.º 10-A) enviada por Da Luiza Correia, residente na Rua Amador Bueno da Ribeira N.º 95, casa 6, São Vicente, SP.

**INGREDIENTES:** 250 g de chocolate em tabletes, meia xícara de leite, 3 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, 250 g de manteiga fresca, 5 gemas, meio quilo de biscoitos Champanhe (ou de "palitos") e um cálice de licor de cacau.

**MODO DE FAZER:** Derreta ao fogo as 250 g de chocolate em meia xícara de leite. Em separado, bata as 5 gemas, como para gemada, com 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 um pouco de leite misturado com o licor de cacau e embeba os biscoitos nessa mistura. Arrume em um pirex uma camada de biscoitos, 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.



O Açúcar UNIÃO serve à Família Brasileira há mais de meio século, mantendo-se sempre como "o melhor açúcar que o Brasil produz".



## doce napolitano de natal (struffoli)

Receita (N.º 11-A) enviada por Da Annunciata A la legge, Caixa Postal N.º 2.278, São Paulo

**INGREDIENTES:** 6 ovos, um cálice de conhaque ou rum, meio quilo de farinha de trigo, 250 g de Açúcar UNIÃO, um quarto de litro de mel, amêndoas, nozes e avelãs picadas, casca de laranja ralada.

**MODO DE FAZER:** Bata os ovos (gema e clara) e, assim parar de bater, adicione o conhaque e vá misturando a farinha de trigo até ficar uma massa consistente. Passe em seguida a trabalhar manualmente sobre 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 caçarola 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 e ligeiramente torradas. Polvilhe também 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, enfeitando-os com confeitinhos multicoloridos.



*Não se iluda! Nem todo açúcar é "União". Exija-o do seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar.*



## **bôlo de natal**

*Receita (N.º 12-A) enviada por Da Nere de P. Beatriz, residente na Rua Vilôrio Mazzei N.º 91, Parada Inglesa, São Paulo*

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

**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 uma hora aproximadamente.

*Se, ao tomar seu cafezinho, você perceber, no fundo da xícara, açúcar que não se dissolveu, esteja certa de que não era açúcar "União". Refinado a mais de 120 graus, "União" não fica no fundo da xícara, dissolve-se rapidamente.*





## pudim frufu

Receita (N.º 13-A) enviada por Da. Angelina Ribeiro Marcullu, residente na Rua Rafael Fecondo N.º 27, Vila Morais, São Paulo.

**INGREDIENTES:** Um litro de leite, 200 g de Açúcar UNIÃO (e mais 100 g para caramelar a fôrma), 50 g de chocolate em pó e 8 gemas.

**MODO DE FAZER:** Ponha numa panela o leite com as 200 g de açúcar e deixe-o ferver até ficar reduzido à metade. Retire e deixe esfriar. Junte, então, o chocolate, misture bem e leve ao fogo para engrossar. Depois, remova do fogo, espere esfriar e adicione as gemas, mexendo tudo muito bem. Passe pela peneira e despeje em fôrma própria para pudim, untada com calda de açúcar queimada. Asse no forno em banho-maria.

*Você sabia que desde a época de seus avós o Açúcar UNIÃO já era o melhor açúcar refinado do Brasil? Açúcar UNIÃO, há mais de meio século oferecendo a máxima qualidade!*



## **pudim de côco à brasileira**

*Receita (N.º 14-A) enviada por Da. Livia Mattoso Saraiva, residente  
Rua da Glória N.º 747 2.º andar, ap. 27, São Paulo*

**INGREDIENTES:** Um côco ralado, meio quilo de Açúcar UNIÃO, seis ovos, um copo de leite, 5 gotas de essência de baunilha e uma colher (de sopa) 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 delicioso.

*Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca e glacês apetitosos, só quando feitos com o famoso "açúcar das grandes doceiras", isto é, Açúcar UNIÃO, alvíssimo, refinado a mais de 120 graus.*



## pudim de nozes

Receita (N.º 15-A) enviada por Da. Diana S. Cox Rolim, residente na Rua Mata Grosso N.º 8, Santos, SP

**INGREDIENTES:** 6 ovos, 10 colheres (de sopa) bem cheias de Açúcar UNIÃO, 300 g de nozes picadas, meio litro de leite, uma colherinha (de café) de essência de baunilha e uma colher (de sopa) de maizena.

**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, a maizena 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, deve estar frio. Conserve na geladeira e sirva gelado.

***LEMBRETE ÀS MÃES:** Ao preparar a refeição de seu filhinho lembre-se dos cuidados essenciais: A água deve ser filtrada; o leite deve ser pasteurizado; o vasilhame deve ser escaldado e o açúcar deve ser refinado. E, por falar em refinado, lembre-se de que os médicos pediatras recomendam a Açúcar UNIÃO como "o mais puro açúcar que o Brasil produz."*



## torta de maçãs

Receita (N.º 16-A) enviada por Da Augusta Lisboa, residente na Rua Almirante Lamego N.º 220, Florianópolis, SC.

**INGREDIENTES DA MASSA:** 200 g de farinha de trigo, 100 g de manteiga, uma gema, meia colher (de sopa) de vinho Madeira e uma colher (de café) de sal.

**PREPARO DA MASSA:** Misture bem os ingredientes, de sorte a que a massa resulte 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, uma colher (de sopa) 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 e ponha-as ao fogo, sem água e com uma xícara (de chá) de açúcar. Em separado, num pouco de água, ponha a cozinhar a casca e o miolo das maçãs. Quando cozidos, acrescente uma xícara (de chá) de açúcar, deixando a calda tomar ponto de geléia. Depois, tire a massa do forno e ponha sobre 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.



*Não se iluda! Nem todo açúcar é UNIÃO. Exija-o do seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar.*



## torta de ricota especial

Receita (N.º 17-A) enviada por Da. Catoméa Guglielmi, residente na Avenida Antônio Rodrigues N.º 513, São Vicente, SP

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

**MODO DE FAZER:** Passe a ricota no espremedor de batatas e junte-lhe o leite. Em separado, bata 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, um ovo, meia xícara (de chá) de açúcar, uma 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 coloque o recheio. Com o restante da massa corte tiras e arrume-as sôbre a torta, em xadrês, polvilhando com açúcar e canela. Forno moderado por um máximo de 40 minutos.

*Que idade você tem? — Não precisa dizer, mas, provavelmente, quando você era pequenina, a mamadeira que lhe serviam costumava ser adoçada com Açúcar UNIÃO. Há mais de meio século, o melhor açúcar refinado do Brasil!*



## torta dos três côcos

Receita (N.º 18-A) enviada por Da. Marina Tanajura Amaral, residente na Av. Jerônimo de Ornelas N.º 510, aps. 3 e 4, Porto Alegre, RGS.

**INGREDIENTES:** 3 côcos, um quilo de Açúcar UNIÃO, uma dúzia de ovos, 120 gramas de farinha de trigo pura e duas colheres de manteiga.

**MASSA:** Rale os 3 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 duas colheres de manteiga. Leve-a ao fogo até aparecer o fundo. Recheie a torta com êste creme, reservando uma parte para cobrí-la. Se quiser, enfeite com confeitos prateados.



*Você sabia que desde o tempo de seus avós o Açúcar UNIÃO já era o melhor açúcar refinado do Brasil? Açúcar UNIÃO, há mais de meio século oferecendo a máxima qualidade.*



## **bôlo “chiffon”**

*Receita (N.º 19-A) enviada por Da. Maria Neide Alves Monte, residente na Rua Comprida N.º 745, Vila Mazzei, São Paulo.*

**MASSA:** Meia xícara (de chá) de chocolate em 3/4 de xícara de água quente, uma xícara e três quartos de farinha de trigo, uma xícara e três quartos de Açúcar UNIÃO, 3 colheres (de café) de fermento em pó, uma colher (de café) de sal. Passe pela peneira os ingredientes secos, faça um buraco no meio deles e aí coloque na seguinte ordem: Meia xícara de óleo de amendoim, 7 gemas, uma colher (de café) de baunilha e o chocolate já frio. Bata a massa até ficar macia. Em uma tigela grande coloque 7 claras e uma colher (de chá) de fermento em pó, 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 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 bôlo, cobrindo-o também.

*O açúcar é o mais perfeito dos alimentos infantís. Conduzida através da circulação, transforma-se no combustível indispensável ao sistema muscular. A Natureza é sábia! Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o mais puro açúcar que o Brasil produz: UNIÃO, refinado a mais e 120 graus.*



## O açúcar é indispensável à vida humana

*Normalmente, o consumo cotidiano de açúcar deve ser de cerca de 70 gramas para os adultos e de um pouco mais para as crianças. Nos Estados Unidos, onde o consumo de açúcar "per capita" é mais elevado, admite-se que a cota diária seja, aproximadamente, de 90 gramas para os adultos.*

*Quando a dosagem de açúcar resulta insuficiente, como sói acontecer em certos regimes de emagrecimento impróprios ou mal calculados, advém característico estado de fadiga, generalizado e progressivo, que tanto atinge o físico como o psíquico do paciente. Ainda assim, não se torna necessário recurso a revigorantes ou reconstituintes. Basta aumentar a dosagem diária de açúcar para o paciente recobrar a energia normal.*

*Tenha-se em conta que a taxa de açúcar imanente no aparelho circulatório tende a reduzir-se em certos momentos do dia. Pode, mesmo, haver insuficiência de açúcar periódica, o que origina certos estados debilitantes, a que os médicos chamam de "hipoglicemias transitórias". Estas se manifestam principalmente pela manhã. Muitas pessoas experimentam, ao acordar, uma sensação desagradável de fadiga, com dificuldade de deixar o leito e uma espécie de vazio no estômago. Para alguns, esses sintomas advêm ao findar o período matinal, por volta das onze horas. Basta, então, um copo de água açucarada para dissipar o mal-estar.*

*(Continua na página seguinte)*



(Continuação)

*Está perfeitamente constatado que a dieta açucarada pela manhã é indispensável (a menos que se trate de diabético) sobretudo se a pessoa tiver de enfrentar algum esforço físico maior, como seja uma longa caminhada. As "hipoglicemias matinais" freqüentes são, por vezes, tão prejudiciais que podem acarretar síncope ou desfalecimentos. Cita-se o caso de um padre que precisou obter dispensa de jejum para poder celebrar a missa sem correr o risco de desmaiar.*

*Analizando êsses estados de "hipoglicemia matinal", alguns médicos indagaram se outras perturbações não poderiam decorrer da mesma causa, principalmente a estafa crônica, de que se queixam tantas pessoas, assim como a tendência para desmaios ou síncope, sempre que não se constatasse outra origem.*

*Muitas vezes a taxa de glicemia, isto é, a taxa de açúcar no sangue é demasiado baixa. A averiguação é simples: basta que o médico proceda à dosagem do sangue. A taxa normal de glicemia é um grama a um grama e dez centigramas. Será, provavelmente, necessário aumentar a dose cotidiana do açúcar e contribuir para uma melhor assimilação com tratamentos hepáticos e vitaminados. As vitaminas do complexo B, por exemplo, são indispensáveis à perfeita absorção dos açúcares. Assim combatida, a fadiga hipoglicêmica desaparece.*

*Do exposto, conclue-se que a justa dosagem de açúcar no sangue é indispensável ao perfeito equilíbrio orgânico.*

# PUDIM DE CAFÉ







**PUDIM DE CÔCO A BRASILEIRA**

## balas de ovos dona raquel

Receita IN.º 20-A1 enviada por Da. Maria Thereza Speers Hayden,  
residente na Avenida Washington Luiz N.º 234, ap. 5, Santos

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

MODO DE FAZER: Faça uma calda em ponto de *lio*, 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 leve 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 em 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.

 O Açúcar UNIÃO é tão puro, tão rigorosamente higiênico, que a classe médica não hesita em recomendá-lo até mesmo na preparação da alimentação de recém-nascidos. 

## rocambole de amendoim

Receita (N.º 21-A) enviada por Da. Isabel 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 rôsca e um pires de amendoim torrado e moído.

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

**INGREDIENTES DO RECHEIO:** 125 gramas de manteiga fresca, 125 gramas de Açúcar UNIÃO, 2 gemas, uma xícara de Café CABOCLO bem forte e um 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, gôta a gôta e bata tudo muito bem. Espalhe uma parte do recheio sôbre a massa, polvilhando amendoim. Enrole o rocambole, cubra com o restante do recheio, polvilhando de novo com amendoim.

*Você mexeu bem o seu cafêzinho, mas o açúcar teimou em ficar no fundo da xícara. Que desperdício! Não era Açúcar UNIÃO, já se vê. UNIÃO, refinada a mais de 120 graus, dissolve-se rapidamente, não fica no fundo da xícara.*



## **pudim anita**

*Receita (N.º 22-A) enviada por Da. Ana Maria Rolim von Hoenholtz, residente na Avenida Brasil N.º 713, Santo Ângelo, RGS.*

**INGREDIENTES:** Uma dúzia de ovos, 350 g de Açúcar UNIÃO, um côco, um pires de queijo de Minas ralado e uma 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 sopa) 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.

*Se a senhora tem filhos, pergunte a seu médico e êle lhe dirá que todo açúcar não-refinado é impróprio para a alimentação infantil. Só o Açúcar UNIÃO, super-refinado, merece absoluta confiança.*



## sobremesa campestre

Receita (N.º 23-A) enviada por Da. Eunice de Maria Mendes, residente na Avenida Dr. Pedro Lessa N.º 157, Santos, SP.

Faça um pão-de-ló da seguinte maneira: Bata 6 gemas muito bem e junte 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: Dois 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 a qual deverá a sobremesa ficar tôda coberta. **ATENÇÃO:** Deverá ser feita de véspera e guardada na geladeira, pois é mais saborosa bem gelada.



*Inda ao empório, ou ao super-mercado, peça a melhor açúcar refinada da Brasil: UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.*



## **bôlo tentação**

Receita (N.º 24-A) enviada por Da. Isaltina Mesquita Marins, Faculdade de Teologia, Rudge Ramos, SP.

**INGREDIENTES:** Um pacote de 200 g de fécula de batata, 8 ovos, 14 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de caldo de limão, uma colher (de 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:** Um abacaxi ralado, um côco ralado, 6 ovos inteiros, 500 g de açúcar e uma colher de manteiga. Misture tudo e leve ao fogo até aparecer o fundo da panela. Retire, bata e deixe esfriar. Divida o bôlo em duas partes, coloque o recheio e cubra com o seguinte glacê: 3 xícaras (de sopa) de açúcar, um pacote e meio de manteiga (375 g) e uma colher (de 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 bôlo, que fica delicioso!

*Se, ao tomar seu cafezinho, você perceber, no fundo da xícara, açúcar que não se dissolveu, esteja certa de que não era Açúcar UNIÃO. Refinada a mais de 120 graus, UNIÃO não fica no fundo da xícara, dissolve-se rapidamente.*





## manjar supremo

*Receita (N.º 25-A) enviada por Da. Luiza Rossi, residente na Rua Henrique Schauman N.º 567, Pinheiros, São Paulo.*

**INGREDIENTES:** Meio quilo de bolachas "Mentira", 250 g de ameixas pretas, um quarto de litro de creme de Chantilly, 6 folhas de gelatina (2 vermelhas e 4 brancas), um cálice de vinho do Pôrto, caldo de 3 laranjas e Açúcar UNIÃO a gosto.

**MODO DE FAZER:** Primeiro, faça o seguinte creme de ameixas: Ferva as ameixas, retire os caroços, passe-as pelo liquidificador e apure-as ao fogo. Desmanche a gelatina em uma xícara de água fervendo, adicione o vinho do Pôrto o caldo de laranja e o açúcar a gosto. Em separado, faça o seguinte creme: Meio litro de leite, 2 gemas, 2 colheres (de sopa) de maizena e açúcar a gosto. Arrume o manjar da seguinte maneira, em forma de pirex: 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 espessa e leve o manjar à geladeira. É conveniente fazer de véspera.

*Você sabia que o consumo domiciliar de açúcar, por mês e por pessoa é de, na máximo, dois quilos e meia, correspondendo a apenas um por cento da salária mínima? — Ante despesa tão insignificante, é lógico que você prefira o melhor, o Açúcar UNIÃO, o único refinado a mais de 120 graus.*





## torta de castanha de caju

Receita IN.º 26-AI enviada por D<sup>a</sup>. 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 rósca e 250 g 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 rósca. Quando enfiar um palito e êle sair sem massa, embora úmido, está pronto.

**RECHEIO E COBERTURA:** Faça um creme com um quarto 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 castanhas de caju raladas ou moídas e leve à geladeira.

 O Açúcar UNIÃO é tão puro, tão rigorosamente higiênico, que a classe médica não hesita em recomendá-lo até mesmo no preparo da alimentação de recém-nascidos. 

## **pudim clarita**

*Receita (N.º 27-A) enviada por Do. Maria Judith Congro Wundtley,  
residente na Avenida General Rondon N.º 1205, Corumbá, Mato Grosso.*

**INGREDIENTES:** 8 ovos, 14 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, um côco ralado, uma colher (de sobremesa) de fécula de batata e meio litro de leite.

**MODO DE FAZER:** Bata em neve oito claras, acrescentando 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.



*As crianças gostam tanto de doce porque o açúcar é indispensável ao desenvolvimento do sistema muscular. Seu filho merece o melhor: Açúcar UNIÃO, o mais puro açúcar que o Brasil produz.*



## sorvete de morangos

Receita (N.º 28-A) enviada por Da. Adelia Gennari, residente na Rua Victorino Carmillo N.º 1085, Barra Funda, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 250 gramas de morangos, 150 gramas de creme fresco, um 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. É uma excelente receita.

*Não lhe parece justo que uma mercadoria de melhor qualidade custe um pouquinho mais caro? — Não lhe parece justo que o Açúcar UNIÃO, o único refinado a 120 graus, custe uma insignificância a mais do que um açúcar qualquer, não-refinado? — Não lhe parece justo gastar mais uns tostões para ter o privilégio de adoçar a dieta de seus filhos com o puríssimo Açúcar UNIÃO, o melhor açúcar que o Brasil produz?*



## **babá jamaica**

Receita (N.º 29-A) enviada por Da. Maria Queiroz Cesco, residente na Avenida São Carlos N.º 2488, São Carlos, SP

**INGREDIENTES:** 300 gramas de farinha de trigo, 5 ovos inteiros, uma colher (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 250 gramas de manteiga fresca, uma pitadinha de sal, um tablete de fermento Fleischmann, 150 gramas de passas sem semente 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 sobre o bôlo ainda quente. Fure o bôlo em vários lugares, com um palito, para a calda penetrar bem. Fica melhor no dia seguinte.



*Não se iluda! Nem todo açúcar é UNIÃO. Exija o legítimo da seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar.*



## torta de avelãs

Receita (N.º 30-A) enviada por Da. Marlene Farias, residente na Rua Graúna N.º 235, Brás de Pina, Rio de Janeiro.

INGREDIENTES: 4 claras, 250 g de Açúcar UNIÃO, 150 g de avelãs descascadas, três quartos 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 g de açúcar com a pitada de vanilina. Acrescente 50 g de avelãs torradas e moídas. Coloque em fôrma de torta forrada com papel impermeável, em forno regular, até endurecer. Prepare o recheio com três quartos de litro de creme de Chantilly misturado com 50 g 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 duas colheres de açúcar até o ponto de caramelo. Junte 50 g de avelãs torradas. Deite o caramelo sôbre o mármore, estarelando-o com um pau-de-macarrão.

*Se, ao tomar seu cafézinho, você perceber, na funda da xícara, açúcar que não se dissolveu, esteja certa de que não era Açúcar UNIÃO. Refinada a mais de 120 graus, UNIÃO não fica na funda da xícara, dissolve-se rapidamente.*



## CRIANÇAS EM FASE DE DESENVOLVIMENTO

*Assevera o Dr. H. L. Herschensohn, dietista de fama internacional, que a dieta com deficiência de açúcar pode acarretar distúrbios ao delicado aparelho infantil.*

*Eis como se expressa:*

*“Não negue à família as vantagens do açúcar, tão necessárias especialmente às crianças em fase de desenvolvimento. Uma colher de chá de açúcar contém apenas quinze calorias, mas produz de pronto energia e elimina a fadiga resultante do esforço físico. As vezes, a falta de açúcar ocasiona problemas de procedimento pessoal, quando o sistema nervoso é afetado por essa insuficiência.”*

*O ilustre facultativo tem absoluta razão: O açúcar é indispensável à formação dos tecidos de reserva da criança.*

*Minha senhora, aceite o nosso conselho: Adoce a dieta de seu filhinho com o puríssimo Açúcar UNIAO, que merece sua irrestrita confiança.*

# nougat

*Receita (N.º 31-B) enviada por D.ª Nilza Siqueira Anderson, residente na Rua Visconde de Pirajá N.º 786, apt. 21, São Paulo.*

**INGREDIENTES:** 6 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, 2 xícaras (de chá) de mel, 2 xícaras (de chá) de água, 6 claras e um quilo de amendoim (pesado sem casca).

**MODO DE FAZER:** Faça uma calda com o açúcar e a água, até tomar o ponto de puxa-puxa dura. Uma vez pronta, vá pingando essa calda, aos poucos, sôbre as claras batidas em neve, batendo com agilidade para não cozinhar as claras. Continue batendo até esfriar. Depois de fria, torne a levar a mistura ao fogo (brando), mexendo sempre, até soltar do fundo da panela. Retire do fogo e bata bem, até amornar. Misture, então o amendoim, prèviamente torrado e com os grãos inteiros. Despeje a massa sôbre o mármore untado de manteiga, igualando a superfície com uma faca. Corte o "nougat" depois de bem frio, no tamanho de sua preferência, e embrulhe em papel celofane.

**OBS.:** Recomenda-se executar meia receita de cada vez, pois sendo menor o volume de massa, esta ficará mais leve e, conseqüentemente, mais fácil de bater, o que é de grande importância em se tratando de "nougat".



O Açúcar UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixa resto no fundo da xícara.





## **bombons de nozes**

*Receita (N.º 32-A) enviada por Da. Benedita Ferreira da Amaral, residente na Rua Padre Adelina N.º 1059, Belém, São Paulo*

**INGREDIENTES:** 300 g de nozes descascadas, 250 g de Açúcar UNIÃO, 8 gemas e 250 g de passas sem sementes.

**MODO DE FAZER:** Deixe as passas de infusão no vinho branco doce por uns quinze minutos, misture-as com as nozes e passe tudo pelo moedor. Ao resultado acrescente as gemas e o açúcar. Misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre, até despegar do fundo da caçarola. Despeje em um prato bem untado com manteiga e deixe arrefecer um pouco. Então, faça os bombons no formato de bolinhas pouco menores do que uma noz.

Em separado, faça a calda em ponto-de-cabelo, com um copo de água e 500 g de açúcar. Deixe apurar até que da colher escorram fios finos e estaladiços. Servindo-se de um garfo, passe os bombons na calda, rapidamente, colocando-os sobre o mármore untado com manteiga. Uma vez frios, embrulhe-os em papel de celofane colorido.

*UNIÃO, duplamente filtrado, é o famoso açúcar que adoça mais. Nas pacotes da Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma receita de doce selecionada entre milhares pela Cozinha Experimental União.*



## torta julieta

Receita (N.º 33-A) enviada por Da. Wilma Schu, residente na Avenida Chicago N.º 96, Porto Alegre, RGS.

**MODO DE FAZER A MASSA:** Bata, como para gemada, 6 gemas com 250 g de Açúcar UNIÃO, junte 250 g de nozes moídas, 4 colheres (de sopa) de farinha de pão torrado e as seis claras em neve. Misture tudo muito bem e asse em três fôrmas iguais.

**PRIMEIRO RECHEIO:** Bata dois ovos inteiros com duas colheres (de sopa) de açúcar e junte um quarto de litro de leite e uma colher (de sopa) de maizena. Misture bem e leve ao fogo para engrossar. Deixe esfriar e acrescente três gôtas de essência de baunilha.

Em separado, bata 125 g de manteiga com uma colher (de sopa) de açúcar até ficar cremoso. A seguir, vá colocando o creme, colher por colher, até misturar tudo muito bem.

**SEGUNDO RECHEIO:** Cozinhe 250 g de ameixas pretas num pouco de água com açúcar. Engrosse com uma colher (de sobremesa) de maizena. Recheie a torta colocando o primeiro recheio na parte superior e o segundo na inferior. Com a sobra do primeiro recheio cubra a torta, enfeitando-a com ameixas.



*Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho!  
Use somente Açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a  
mais de 120 graus.*



## pão-de-ló recheado

Receita (N.º 34-A) enviada por Da. Maria Caim Penna, residente na Rua Industrial N.º 30, São Paulo

**INGREDIENTES:** Oito ovos, oito colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, três colheres (de sopa) de farinha de trigo e duas colheres (de sopa) de fécula de batata.

**MODO DE FAZER:** Bata bem as claras, junte as gemas, uma a uma e o açúcar aos poucos. Torne a bater muito bem e junte a farinha de trigo e a fécula de batata previamente peneiradas. Asse em fôrma rasa, ou assadeira, untada e forrada com papel. Depois de frio coloque o recheio.

**RECHEIO:** 250 g de amêndoas picadas e torradas, 250 g de açúcar, 6 gemas, 250 g de manteiga, 3 gôtas de vanilina e 2 colheres (de sopa) de chocolate ralado.

**MODO DE FAZER:** Bata bem os ovos com o açúcar, junte a vanilina e a manteiga bem batida. Separe metade dessa mistura e junte-lhe o chocolate ralado. Parta o pão-de-ló em dois pedaços iguais. Coloque entre êles o recheio com chocolate e cubra com o recheio amarelo, salpicando as amêndoas picadas.

Quem diz "açúcar refinado a mais de 120 graus" diz UNIÃO, o melhor açúcar refinado que o Brasil produz. UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixa resto no fundo da xícara.



# QUINDINS



# TORTA ESCOCESA



# sonho americano

receita (N.º 35-B) enviada por D.ª Alzira Ferrando, residente na Rua Haddock Loba N.º 255, apt. 17, São Paulo.

**FERMENTO:** Junte numa tigela um copo de leite amornado, uma colher (de chál) de Açúcar UNIÃO, uma pitada de sal e 2 tabletes de fermento Fleischmann. Dissolva os ingredientes e deixe levedar durante uma hora, em lugar abrigado.

**MASSA:** Uma colher (de sopa) bem cheia de manteiga, 500 g de farinha de trigo, 3 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de rum, 5 gemas e um copo de leite fervido e morno. — Derreta a manteiga e espere amornar. Adicione, então, os demais ingredientes, mexendo lentamente com uma colher de pau, e misturando tudo muito bem. Junte a fermento, acrescente mais meia xícara (de chál) de farinha e continue mexendo. Depois de bem ligada, despeje a massa no mármore enfarinhado e trabalhe-a com as mãos, batendo sempre no mesmo sentido, durante alguns minutos e polvilhando as mãos com farinha (meia xícara de chá, aproximadamente) sempre que necessário, até que a massa se desprenda completamente do mármore e das mãos. Coloque-a numa tigela, polvilhe-a com farinha (mais ou menos 2 colheres de chál) e deixe-a descansar em lugar abrigado, coberta com um pano. Depois de bem crescida, polvilhe o mármore com farinha, abra a massa com as mãos, na espessura de um centímetro e meio, corte-a em rodela com o rebordo de um cálice (ou com cortador próprio) e deixe crescer um pouco mais sobre o mármore enfarinhado. Depois, coloque numa panela grande, com abundante óleo (quente), 4 a 5 sonhos de cada vez, agitando o recipiente (tampado), de sorte que fiquem, todos ao mesmo tempo, inteiramente cobertos pela gordura. Uma vez dourados, vire-os com um garfo para corar por igual, retirando-os e colocando-os sobre papel absorvente. Uma vez escorridos, faça um corte em cada sonho e recheie com creme ou com uma geléia de sua preferência. Finalmente, pulverize com açúcar e canela. Aproveite as aparas para fazer novos sonhos.

**CREME:** Bata ligeiramente 4 gemas com 200 g de Açúcar UNIÃO e 100 g de farinha de trigo. Adicione aos poucos meio litro de leite morno, misturando bem, e leve ao fogo, mexendo sempre com uma colher de pau, até adquirir consistência. Retire e junte 4 folhas de gelatina branca (prêviamente amolecida com meia xícara (de chál)

(Continua na página seguinte)

de água fria e depois bem espremida). Bata com a colher de pau, até que a gelatina se dissolva completamente, deixe esfriar e adicione 250 g de creme de leite batido, misturando levemente.

## flor de pêssego

Receita (N.º 36-A) enviada por Da. Helena Maria Linhares Vieira, residente na Rua Gal. Bento Martins N.º 292, ap. 32, Pôrto Alegre, RS.

**CREME-NATA:** Um litro de leite, 8 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 3 gôtas de vanilina, 5 colheres (de sopa) bem cheias de maizena, 250 g de manteiga e uma lata de pêssegos em calda. Misture muito bem o leite, o açúcar e a maizena. Leve ao fogo até engrossar, junte a vanilina, misture e deixe esfriar naturalmente. Bata a manteiga como nata, acrescente o creme aos poucos, batendo sempre. Se formar grumos, passe por peneira.

**MASSA DE PÃO-DE-LÓ:** 8 ovos, 8 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 8 colheres (de sopa) de farinha de trigo e uma colherinha de fermento. Bata as claras em neve, acrescente o açúcar, as gemas, batendo sempre e, por fim, a farinha peneirada com o fermento. Leve ao forno em tabuleiro untado de manteiga.

**PARA ARMAR A TORTA:** Corte o pão-de-ló em 3 partes iguais, umedeça uma parte com a calda do pêssego, cubra com uma camada fina do creme-nata e salpique com pedacinhos de pêssego. Repita o mesmo para as demais camadas, de sorte que a camada superior fique coberta com o creme-nata e enfeitada com pêssegos em feitiço de flor.

# torta de natal

## de tâmaras e nozes

Receita IN.º 37-A) enviada por Da. Fany F. Feller, residente na Rua Dr. Franco da Rocha, N.º 645, Perdizes, SP.

**INGREDIENTES:** 6 ovos, 200 g de Açúcar UNIÃO, 200 g de tâmaras, 200 g de nozes (sem casca) e uma colherinha (de café) de fermento em pó.

**MODO DE FAZER:** Pique as tâmaras em pedacinhos e moa as nozes na máquina. Separe as claras das gemas. Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e torne a bater muito bem. Adicione as gemas, as tâmaras, as nozes e o fermento, misturando tudo perfeitamente. Coloque em torma untada e polvilhada com farinha e leve ao forno. Depois de assada, cubra a torta com creme de Chantilly.

*Não lhe parece justo que uma mercadoria de melhor qualidade custe um pouquinho mais cara? — Não lhe parece justo que o Açúcar UNIÃO, o único refinado a mais de 120 graus, custe uma insignificância a mais do que um açúcar qualquer, não-refinado? — Não lhe parece justo gastar mais uns tostões para ter a privlégio de adoçar a dieta de seus filhas com o puríssimo Açúcar UNIÃO, o melhor açúcar que o Brasil produz?*





## **bombocado de laranja**

Receita IN.º 38-A1 enviada por Da. Terezinha Neves Faria, residente na Rua Coronel João Cruz N.º 1072, Avareá, SP.

**INGREDIENTES:** 300 g de Açúcar UNIÃO, 2 xícaras (de chá) de água, uma colher (de sopa) de manteiga, 5 gemas, 2 claras, um copo (de 250 g) de suco de laranja e 2 colheres (de sopa) de maizena.

**MODO DE FAZER:** Com o açúcar e a água faça uma calda em ponto-de-fio. Retire do fogo e junte a manteiga. Separadamente, dissolva a maizena no suco de laranja, misture as gemas, as claras e a calda já fria. Passe tudo pela peneira e asse em forminhas untadas com manteiga.

**LEMBRETE ÀS MÃES:** Ao preparar a refeição de seu filhinha lembre-se das cuidados essenciais: A água deve ser filtrada; o leite deve ser pasteurizado; o vasilhame deve ser escaldado e o açúcar deve ser refinado. E, por falar em refinado, lembre-se de que os médicos pediatras recomendam o Açúcar UNIÃO como "o mais puro açúcar que o Brasil produz".



## charlotte delícia

*Receita (N.º 39-A) enviada por Da. Maria da Conceição Fonseca, residente na Praça Sargento Eudócio Passos N.º 36, Bairro do Encantado, Rio de Janeiro.*

Bata 250 g de manteiga até virar creme. Junte aos poucos 300 g de Açúcar UNIÃO, 5 gemas batidas e uma xícara e meia de chocolate em pó. Torne a bater por dez minutos. Forre a fôrma com papel impermeável e arrume em camadas alternadas 300 g de biscoitos Champagne, o creme de chocolate e 150 g de amêndoas descascadas, torradas e picadas. Arrume nessa ordem até encher a fôrma. Leve à geladeira e, no dia seguinte, vire a fôrma num prato. Deixe descansar por alguns minutos e retire o papel com cuidado. Com o restante do recheio enfeite a gosto.

*Você sabia que o consumo domiciliar de açúcar, por mês e por pessoa é de, no máximo, dois quilos e meio, correspondendo a apenas um por cento do salário mínima? — Ante despesa tão insignificante, é lógico que você prefira a melhor, a Açúcar UNIÃO, a única refinada a mais de 120 graus.*



## spumoni

Receita (N.º 40-A) enviada por Da. Alzira de Almeida Moura, residente na Rua Dr. Rodrigo Otávio N.º 145, Campinas, SP.

Bata 6 claras em neve, junte aos poucos 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e, batendo sempre, faça um suspiro bem firme. Caramele uma xícara de açúcar e despeje aos poucos sôbre o suspiro, batendo sempre. Acrescente 6 folhas de gelatina (4 brancas e 2 vermelhas) desmanchadas em meia xícara de água fria. Torne a bater e junte 150 g de frutas cristalizadas, 50 g de passas, 50 g de ameixas, 50 g de castanhas do Pará, 50 g de nozes, 50 g de marmelada e 50 g de abacaxi cru, tudo isso bem picado em pedacinhos. Despeje em um pirex untado com óleo (de amêndoas doces, de preferência) e leve à geladeira. Em separado, faça um creme fino com um litro de leite, 8 colheres (de sopa) de açúcar, uma colher (de café) de essência de baunilha, 6 gemas e uma colher (de chá) de maizena. Leve ao fogo para engrossar e deixe esfriar. Quando o spumoni estiver gelado solte-o da fôrma, coloque-o num prato e cubra-o com o creme. Conserve-o na geladeira até a hora de servir.



O Açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara. Dissolve-se integralmente. UNIÃO é puríssimo, refinado a mais de 120 graus.



## UMA OPINIÃO VALIOSA

*Palavras da nutricionista Da. Elvira Iglésias Antonelli, responsável pela Secção de Nutrição do Serviço de Saúde Escolar, o qual se encarrega do problema da alimentação dos alunos de quase duas mil escolas desta Capital e do Interior:*

*“Conforme pesquisas efetuadas em nosso meio escolar, o baixo nível de nutrição constitui uma das mais poderosas forças contra o progresso físico, mental e social da criança. O período de desenvolvimento da criança escolar se caracteriza por uma grande atividade que exige consideráveis gastos de energia. O consumo energético gira em torno de 50% da necessidade calórica total diária. A merenda escolar adequada deve refletir, em escala reduzida, as mesmas proporções da dieta total. O lanche ideal deve fornecer entre 400 e 600 calorias, 50% das quais são fornecidas pelo açúcar e outros hidratos de carbono.”*

*De fato, Da. Elvira tem razão: A criança em idade escolar despende, em seus naturais folguedos, calorias que devem ser recuperadas imediatamente pela ingestão de alimentos açucarados. Criança privada de açúcar é desnutrida e enfermiça. Ouça, a esse respeito, a opinião do seu pediatra. Sem dúvida, êle será o primeiro a recomendar o Açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus e inteiramente produzido sem contato manual.*

## torta de café caboclo

Receita (N.º 41-A) enviada por Da. Bernadette Andrade Oliveira,  
residente na Avenida Dr. Arnaldo N.º 2105, São Paulo

Bata 2 colheres (de sopa) de manteiga com 9 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO até formar creme. Junte 2 colheres (de sopa) de chocolate em pó, 3 gemas, um copo de café "Caboclo" bem forte, frio, 50 g de nozes moídas e 9 colheres (de sopa) de farinha de trigo previamente peneirada com uma colher (de sopa) de fermento. Misture tudo muito bem e acrescente 3 claras batidas em neve. Asse em forno regular, em tabuleiro untado e polvilhado. Prepare à parte o seguinte glacê: Misture 7 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO com uma colher (de sopa) bem cheia de chocolate em pó e 3 colheres (de sopa) de manteiga. Junte um ovo inteiro e torne a misturar. Acrescente uma colher (de sopa) de café "Caboclo" bem forte, frio e uma colherinha (de chá) de qualquer licor ou rum. Misture ainda uma vez até formar creme pastoso. Com êste glacê recheie e cubra a torta, cortando-a em quadradinhos.

*Cuidado ao adoçar a mamadeira de seu filhinho! Não use um açúcar qualquer! Açúcar não-refinado é produto impuro, sujeito a rápida fermentação. Só o Açúcar UNIÃO, super-refinado, merece irrestrita confiança.*



## torta de amendoim

Receita (N.º 42-A) enviada por Da. Jamile Abdo Malra, residente na Travessa Ananias Alves Pereira N.º 644, São Sebastião do Paraíso, MG.

**INGREDIENTES:** 6 ovos, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 125 g de amendoim torrado e moído na máquina, 5 colheres (de sopa) de farinha de rêsca e uma colher (de chá) de fermento em pó.

**MODO DE FAZER:** Bata as claras em neve, até ficarem bem duras. Deite as gemas uma a uma, batendo sempre. Junte o açúcar, a farinha de rêsca, o amendoim e o fermento. Mexa bem, mas não bata. Despeje em fôrma rasa untada com manteiga e não deixe assar demais.

**RECHEIO:** Bata até embranquecer 125 g de manteiga sem sal com 2 xícaras (de chá) de açúcar e 2 gemas. Deite meia xícara de café bem forte e frio para amorenar o creme. Acrescente 125 g de amendoim torrado e moído, misturando tudo muito bem. Cubra a torta com o mesmo creme do recheio e enfeite com amendoins inteiros. Sirva gelado.

**REFINAR** — veja na dicionária — significa "tornar mais delicado, mais fina, mais puro". Sendo o Açúcar UNIÃO o melhor açúcar refinado do Brasil, por que não preferi-lo?



## maravilha de côco

Receita (N.º 43-A) enviada por Da. Nelli Thomá, residente no Rua Vergueiro N.º 536, ap. 4, São Paulo.

**INGREDIENTES:** Um côco, 3 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, 6 ovos, uma colher (de chá) de maizena.

**MODO DE FAZER:** Misture numa panela 300 g de côco ralado com 2 colheres (de sopa) de açúcar e leve ao fogo mexendo sempre, até dourar. Retire e deixe esfriar. Em separado, bata as 6 claras em neve, junta aos poucos 12 colheres de açúcar, batendo sempre, até o ponto de suspiro. Coloque o resultado em 2 fôrmas iguais, untadas e forradas de papel-manteiga. Leve ao forno brando para assar. Quando esfriar, recheie e cubra com o seguinte: Misture metade do côco dourado com 3 gemas, uma colher (de chá) de maizena, 2 colheres rasas de açúcar e a água do côco. Leve ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme. Recheie e cubra os suspiros com êsse creme e polvilhe com o restante do côco dourado. De preferência, sirva no dia.



*Cuidado ao adoçar a mamadeira de seu filhinho! Não use um açúcar qualquer! Açúcar não-refinado é produto impuro, sujeito a rápida fermentação. Só o Açúcar UNIÃO, super-refinado merece irrestrita confiança.*



## sorvete de abóbora com côco

Receita (N.º 44-A) enviada por Da. Ignez Constança Pires, residente na Rua Monteiro Godoy N.º 465, Pindamonhangaba, SP.

Lave ao fogo um quilo de abóbora bem madura, em pedacinhos, com 250 g de Açúcar UNIÃO e uma xícara e meia de água, mexendo sempre para não grudar. Quando bem cozido, deixe esfriar. Acrescente 4 xícaras de leite e bata tudo no liquidificador. Adicione meia xícara de côco ralado, 200 g de Açúcar UNIÃO e, por último, uma clara batida em neve. Torne a bater tudo no liquidificador e coloque nas gavetas de sua geladeira. Depois, só lhe resta aguardar os elogios, pois o sorvete é delicioso e muito original.

*O açúcar é o mais perfeito dos alimentos infantís. Conduzido através da circulação, transforma-se na combustível indispensável ao sistema muscular. A Natureza é sábia! Não negue a seu filhinho alimentos adoçadas com o mais puro açúcar que o Brasil produz: UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.*





## **babá ao rum**

*Receita IN.º 45-A1 enviada por Da Josele Machado Miguel, residente na Rua Pedro Magalhães N.º 175, casa 3, Ipiranga, SP*

**INGREDIENTES:** 300 g de farinha de trigo, 250 g de manteiga fresca, 2 tabletes de fermento, 400 g de Açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de leite, uma pitada de sal, 5 ovos, 100 g de passas sem sementes, uma xícara de rum e casca de limão.

**MODO DE FAZER:** Desmanche o fermento no leite morno, junte os ovos, a manteiga, o sal, uma colher (de sopa) de açúcar e a farinha. Sove bem, até levantar bôlhas, junte as passas e misture tudo perfeitamente. Unte de manteiga uma fôrma de orifício central e coloque a massa até à metade. Cubra a fôrma com um pano e deixe a massa crescer. Estando a fôrma quase cheia, leve ao forno já quente, por uns 40 minutos. Depois, deixe esfriar e despeje em cima uma calda fervente feita com 400 g de açúcar, 4 xícaras de água, uma xícara de rum e um pouco de casca de limão ralado. Você poderá, se achar conveniente, enfeitar o babá com geléia de damasco.

*O Açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara de café. É mais econômico porque se dissolve integralmente. UNIÃO é açúcar absolutamente puro, refinado a mais de 120 graus.*



## pavê de ameixas

Receita IN.º 46-A) enviada por Da. Faní Lopes, residente na Rua Homem de Mello N.º 169, ap. 102-B, Tijuca, RJ.

INGREDIENTES: 200 g de ameixas pretas, 250 g de Açúcar UNIÃO, 150 g de manteiga fresca, 250 g de biscoitos amanteigados (também chamados "língua-de-gato"), um côco, 4 ovos, 2 cálices de vinho do Pôrta e um copo de água.

MODO DE FAZER: Rale o côco e deixe-o à parte. Leve ao fogo as ameixas com a água e 100 g de açúcar. Uma vez cozidas, junte o vinho e, nessa mistura, embeba bem os biscoitos. Prepare o creme assim: Bata a manteiga com 150 g de açúcar, muito bem, junte as gemas e torne a bater. Forre com uma camada de creme um pirex próprio para torta, coloque uma camada de biscoitos embebidos, outra de creme, outra de côco ralado e outra de ameixas picadas. Repita tudo até terminar. Cubra com o côco ralado que sobrar e enfeite com algumas ameixas. Leve ao refrigerador, retirando na hora de servir.

*Que idade você tem? — Não precisa dizer, mas, provavelmente, quando você era pequenina, a mamadeira que lhe serviam costumava ser adoçada com Açúcar UNIÃO. Há mais de meio século, o melhor açúcar refinado do Brasil!*



## torta escocesa

Receita (N.º 47-A) enviada por Da. Benedita Azevedo Araújo, residente na Rua Santana Gomes N.º 235, Campinas, SP.

**MASSA:** Prepare-a com 3 xícaras de farinha de trigo, uma xícara e meia de Açúcar UNIÃO, uma colherinha (de café) de fermento em pó, uma colher (de sobremesa) de manteiga, uma colher (de sobremesa) de banha, um cálice de rum e leite que baste para ligar. Amasse tudo até a consistência de abrir com rôlo. Coloque a massa na forma de torta, untada com manteiga. Faça à parte o seguinte recheio:

**RECHEIO:** Um litro de leite, 8 colheres (de sopa) bem cheias de Açúcar UNIÃO, 4 colheres (de sopa) bem cheias de maizena, 3 gemas, raspa de um limão, meio cálice de rum e uma colher (de chál) de manteiga. Misture tudo e leve ao fogo para engrossar. Acrescente uma xícara de côco ralado, misture bem e tire do fogo. Recheie a torta e leve ao forno.

Depois de assada, cubra com suspiro bem batido, feito com 3 claras em neve e 3 colheres (de sopa) de açúcar, salpicando com uma xícara (de chál) de côco ralado. Leve novamente ao forno, só para tostar o suspiro.



Nos pacotes do Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.



## torta dourada

*Receita IN.º 48-A) enviada por Da. Célia Martinez Ehlert, residente na Rua Patagônia N.º 197, Petrópolis, Porto Alegre, RGS.*

Rale um côco, junte 250 g de Açúcar UNIÃO e leve ao fogo, mexendo sempre para não queimar. Quando estiver escurinho, deixe esfriar. Bata 12 claras em neve e junte ao côco já frio. Coloque em 3 fôrmas iguais, untadas de manteiga e leve ao forno brando para secar.

**RECHEIO:** Cozinhe 250 g de ameixas pretas em meio litro de água e 250 g de açúcar. Retire os caroços, esmague as ameixas com um garfo e leve novamente ao fogo para engrossar como geléia. Faça uma calda em ponto-de-fio, com 300 g de açúcar e um copo de água. Despeje aos poucos essa calda sôbre as 12 gemas que restaram, mexendo bem, ao fogo, até espumar. Arme a torta começando por uma camada do doce de côco. A segunda camada deve ser de doce de ovos, a terceira do doce de ameixas, a quarta do doce de côco e assim por diante. Deve sobrar doce de ovos suficiente para cobrir tôda a torta.

*Você sabia que desde o tempo de seus avós o Açúcar UNIÃO já era o melhor açúcar refinada da Brasil? Açúcar UNIÃO, há mais de meia sécula oferecendo a máxima qualidade!*



## **bôlo quero mais**

Receita (N.º 49-A) enviada por Da. Theresa Pavan Leite, residente na Rua Dr. Moacir Trancoso Peres N.º 822, Vargem Grande do Sul, SP

**MASSA:** Bata 6 claras em neve, junte as respectivas gemas e continue batendo até ficar uma mistura clara e espumosa. Adicione 250 g de Açúcar UNIÃO e continue batendo. Tome 100 g de fécula de batata e 100 g de farinha de trigo e adicione-as, aos poucos e alternadamente. Acrescente uma colher (de chá) de fermento em pó. Ponha a massa em fôrma redonda e leve ao forno quente.

**RECHEIO:** Leve ao fogo 2 copos de leite, uma xícara (de chá) de açúcar, uma gema, 2 colheres (de sopa) de milho e 2 gotas de vanilina e vá mexendo até ficar um creme espesso. Tire do fogo e mexa até esfriar. Bata, separadamente, 200 g de manteiga sem sal, até ficar cremosa. Em seguida, junte a manteiga ao creme, colher por colher, misturando até formar boa liga. Parta o bôlo, já frio, em 3 partes. Aplique nas partes do bôlo geléia de abacaxi e, sôbre esta coloque bastante creme. Armado o bôlo, cubra-o com o creme restante e salpique-o com o seguinte caramelo: 2 xícaras (de chá) de açúcar e uma xícara (de chá) de amendoim torrado e moído. Queime o açúcar sem água, junte o amendoim, misturando bem. Despeje no mármore untado, deixe esfriar e triture com rôlo. Espalhe sôbre a cobertura de creme e leve a gelar.



*Inda ao empário, não se esqueça de pedir o Açúcar UNIÃO, duplamente filtrado, a famoso açúcar das grandes doceiras.*



# PASSAS RECHEADAS



**UNIÃO EM ESPIRAIS**



## passas recheadas

Receita (N.º 50-A) enviada por Da. Maria de Lourdes Santos, residente na Rua A N.º 192, Taubaté, SP.

Com um pano, limpe cuidadosamente meio quilo de passas, conservando-as nos cachos originais. Em cada passa, dê um talho até ao meio, retire as sementes e introduza pequenas bolas de recheio, de sorte que metade destas fique de fora, imitando botões de flores.

RECHEIO: Faça uma massa com 14 gemas, 250 g de Açúcar UNIÃO e uma colher (50 g) de manteiga. Leve ao fogo lento, até desprender da panela. No dia seguinte, faça as bolinhas. Enfeite com galhos naturais, que tenham folhas verdes, formando assim uma bandeja artística.

*As crianças gostam tanto de doce porque o açúcar é indispensável à formação e ao desenvolvimento do sistema muscular. Não negue a seus filhos alimentos adoçados com o açúcar que merece ser considerado como símbolo de pureza e sinônimo de confiança: Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.*





# torta de nozes deliciosa

Receita IN ° 51-BI enviada por D.ª Marina Culau, residente na Rua Leão XIII N.º 38, apt. 11, Pôrta Alegre, RGS.

**MERENGUE:** 18 claras, 300 g de Açúcar UNIÃO e 200 g de nozes (pesadas sem a casca). Bata as claras em neve firme e adicione aos poucos o açúcar, batendo bem, até formar um suspiro bem consistente. Quando pronta, divida a massa em 3 partes iguais, adicione a uma delas as nozes (moídas) e coloque cada uma dessas partes em fôrmas iguais, de 24 cm de diâmetro, untadas com manteiga. Forno brando.

**RECHEIO:** Junte numa caçarola e leve ao fogo 18 gemas, 300 g de Açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de leite e uma colher (de café) de essência de baunilha, mexendo sempre, até engrossar.

**CREME CHANTILLY:** Bata 500 g de creme de leite com 2 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, até adquirir a consistência necessária.

**MODO DE COMPOR A TORTA:** Depois de assados e desenformados, coloque um dos discos de merengue simples (sem as nozes) sôbre o prato em que fôr servir, aplique o recheio, sobreponha o disco com as nozes, espalhe por cima nova camada do recheio e cubra finalmente com o disco restante. Proceda à cobertura com creme Chantilly e enfeite a gosto com metade das nozes (50 g). Leve ao refrigerador e sirva gelada. É deliciosa!

## pudim de abacaxi

Receita (N.º 52-A) enviada por Da. Antônia dos Santos Resende, residente na Rua da Liberdade N.º 839, São Paulo.

Descasque um abacaxi grande e maduro, passe-o pelo liquidificador e retire a suco. Adicione a este 500 g de Açúcar UNIÃO, leve ao fogo e faça uma calda em ponto-de-pasta. Bata 12 ovos inteiros e misture-os à calda ainda morna, passando tudo por uma peneira fina. Coloque em fôrma untada com açúcar queimado e cozinhe em banho-maria no forno.

*Não lhe parece justo que uma mercadoria de melhor qualidade custe um pouquinho mais caro? — Não lhe parece justo que o Açúcar UNIÃO, o único refinada a 120 graus, custe uma insignificância a mais do que um açúcar qualquer, não-refinado? — Não lhe parece justo gastar mais uns tostões para ter o privilégio de adoçar a dieta de seus filhos com o puríssimo Açúcar UNIÃO, o melhor açúcar que o Brasil produz?*



## O TOQUE FINAL

*Nós sabemos que a senhora faz questão de receber suas visitas com a maior cordialidade, provando ser dona-de-casa prestimosa e hospitaleira. Naturalmente, a senhora espera que os convidados levem da acolhida que tiveram a melhor das impressões, que saiam de sua casa satisfeitos, elogiando a excelência do passado.*

*Se a senhora costuma receber visitas para jantar, deve saber quão importante é o "toque final" de uma boa refeição. Se a maionese esteve deliciosa, o assado excelente e a sobremesa magnífica, isso tudo pode ser prejudicado por um "toque final" impróprio, que deixou de ser um arremate condigno.*

*Minha amiga: o "toque final", a chave de encerramento de um jantar perfeito consiste num cafezinho bem quente, bem aromático e, sobretudo, bem saboroso.*

*Evidentemente, a senhora já percebeu que nos referimos ao Café CABOCLO, o café feito pela Companhia União dos Refinadores especialmente para servir ao paladar das visitas mais exigentes. É por isso que muita gente diz que "o Café CABOCLO é irmão do Açúcar UNIÃO!"*

## pavê de frutas cristalizadas

*receita IN.º 53-A1 enviada por Da. Genecy de Ávila, residente na Rua General Rondon, N.º 349, Tristeza, Porto Alegre, RGS.*

**INGREDIENTES:** 175 g de manteiga sem sal, 160 g de Açúcar UNIÃO, 160 g de frutas cristalizadas picadinhas, 350 g de biscoitos Champanhe, 125 g de amêndoas torradas e picadas, três quartos de xícara (de chál) de vinho do Pôrto, meio litro de leite, um quarto de litro de creme de leite e 4 gemas.

**MODO DE FAZER:** Bata bem a manteiga com o açúcar, junte as gemas uma a uma, batendo sempre. Em separado, bata o creme de leite até ficar espêso e junte a mistura acima. Acrescente as amêndoas, misturando tudo muito bem. Em separado, misture o vinho do Pôrto com o leite e, nesta mistura, umedeça ligeiramente os biscoitos. Ponha uma camada dêsses biscoitos no fundo de uma fôrma lisa forrada com papel-manteiga, cubra com uma camada de creme e salpique as frutas cristalizadas. Alterne as camadas de biscoitos, creme e frutas. Deixe na geladeira durante 4 horas.

*Quem diz "açúcar refinado a mais de 120 graus" diz UNIÃO, o melhor açúcar refinado que o Brasil produz. UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixa resto no fundo da xícara.*



## torta celestial

Receita (N.º 54-A) enviada por Da Aurea Vichi Zelante, residente na Rua Bela Cintra N.º 33, ap. 602-C, São Paulo

**INGREDIENTES:** 2 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, meia xícara (de chá) de leite, 2 xícaras (de chá) de creme de leite, um quarto de colher (de chá) de cremor de tártaro, 2 colheres (de sopa) de côco ralado, 2 colheres (de sopa) de caldo de limão, 4 ovos, 200 g de morangos frescos, uma pitada de sal e raspa de um limão.

**MODO DE FAZER:** Bata as claras em neve, junte aos poucos uma xícara de açúcar misturado com o cremor de tártaro e continue batendo como para suspiro. Espalhe esse merengue no fundo e nos lados de uma fôrma rasa bem untada com manteiga e salpique o côco ralado em cima. Leve ao forno brando, por uma hora. Deixe esfriar.

**CREME:** Bata ligeiramente as gemas, junte o leite, a raspa, o caldo de limão, meia xícara (de chá) de açúcar e o sal. Misture bem. Leve ao fogo em banho-maria até engrossar, mexendo sempre. Retire e deixe esfriar. Bata uma xícara (de chá) de creme de leite até engrossar e junte ao creme, misturando bem. Despeje dentro do merengue já assado e frio. Leve à geladeira por 12 horas. No momento de servir decore com o creme de leite restante batido com 2 colheres de açúcar. Enfeite com os morangos.



O Açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara. Dissolve-se integralmente. UNIÃO é puríssimo, refinado a mais de 120 graus.



## creme de nozes

Receita IN.º 55-A1 enviada por Da Hilda O. Piccolo, Caixa Postal N.º 64, Assis, SP.

**INGREDIENTES:** 8 ovos, 300 g de Açúcar UNIÃO, 250 g de nozes moídas e 200 g de ameixas pretas.

**MODO DE FAZER:** Bata as claras em neve, junte aos poucos metade do açúcar (150 g) e bata como para suspiro. Junte as nozes moídas, misture bem e leve ao forno, em fôrma untada com manteiga, para corar. Coloque num prato e cubra com a seguinte cobertura: Faça um doce de ovos com as 8 gemas e o açúcar restante (150 g), mexendo sempre com uma colher de pau, até desprender do fundo da panela. Cubra o creme com êste doce de ovos e coloque compota de ameixas pretas ao redor. Faça a compota da seguinte maneira: Ponha a ferventar 200 g de ameixas pretas, retire os caroços, junte cinco colheres (de sopa) de açúcar e deixe cozinhar o suficiente.

*Você mexeu bem o seu cafézinho, mas o açúcar teimou em ficar no fundo da xícara. Que desperdício! Não era Açúcar UNIÃO, já se vê. UNIÃO, refinado a mais de 120 graus, dissolve-se rapidamente, não fica no fundo da xícara.*



## pãezinhos de maçã

Receita (N.º 56-A) enviada por Da. Dilce de V. Jacintho, residente na Rua Dr. Quirino N.º 1353, Campinas, SP.

Desmanche 2 tabletes de fermento em um copo de água morna. Junte uma xícara (de chál) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de café) de sal, 3 colheres (de sopa) de banta, outra de manteiga e 2 ovos, misturando tudo muito bem. Acrescente aos poucos 750 g de farinha de trigo, sovando a massa até levantar bôlhas. Deixe descansar por uma hora. Abra a massa com o rôlo, na espessura de meio centímetro. Unte a superfície com 3 colheres (de sopa) de manteiga derretida, cubra com fatias finas de 2 maçãs descascadas e 100 g de passas sem sementes. Corte com o rebordo de um copo e enrole os pãezinhos. Deixe crescer novamente durante uma hora. Leve ao forno já quente. Logo que os pãezinhos estejam assados, ainda quentes, cubra-os com o seguinte glacê: Desmanche em banho-maria dois copos de Açúcar UNIÃO e 4 colheres de leite.



UNIÃO, duplamente filtrado, é o famoso açúcar que adoça mais. Nas pacotes da Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma receita de doce selecionada entre milhares pela Cozinha Experimental União.



## banana folhada

Receita (N.º 57-A) enviada pelo Sr. Antônio Rodrigues Yodas, residente na Avenida Gentil de Moura N.º 722, São Paulo.

Prepare uma massa com meio quilo de farinha de trigo, uma colher (de chá) de sal, 2 xícaras de água gelada e uma colher (de sopa) bem cheia de banha. Amasse até levantar bôlhas e deixe descansar por uma hora. Em separado, misture bem 225 g de manteiga sem sal com 225 g de banha. Acrescente 125 g de farinha de trigo, misture bem, divida em 4 partes iguais e leve à geladeira. Abra a massa na espessura de meio centímetro, aplique uma das partes da mistura, dobre-a 4 vêzes e leve-a à geladeira por 15 minutos, findo os quais torne a abrí-la, aplique-lhe nova camada da mistura e leve-a outra vez à geladeira. Repita êsse processo até acabar a mistura. Depois, abra a massa com o rôlo, ponha-a numa assadeira molhada com água e leve-a ao forno. Frite uma dúzia de bananas (bananas-figo, da terra ou pratal) e passe-as em açúcar com canela. Arme a torta e cubra-a com um suspiro feito com 3 claras e 3 colheres (de sopa) bem cheias de açúcar. Por último, salpique-a com meia xícara de côco ralado e leve-a ao forno apenas para alourar.

*Que idade você tem? — Não precisa dizer, mas, provavelmente, quando você era pequenina, a mamadeira que lhe serviam costumava ser adoçada com Açúcar UNIÃO. Há mais de meio século, o melhor açúcar refinada do Brasil!*





## canudos de chantilly

Receita (N.º 58-A) enviada por Da. Júlia Ferreira Rocco, residente na Rua 1.ª de Maio N.º 490, casa 4, São Caetano da Sul, SP

INGREDIENTES: 250 g de Açúcar UNIÃO, 170 g de farinha de trigo, 50 g de amendoim cru e 5 ovos.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve, junte as gemas, torne a bater, acrescente as 250 g de açúcar e continue batendo até formar massa firme. A seguir, adicione a farinha, misturando tudo muito bem. Em assadeira untada com manteiga faça filêtes de uns 12 centímetros de comprimento por 2 de largura, polvilhe amendoim cru bem picadinho e leve ao forno quente por uns 5 minutos. Uma vez assados, mas ainda quentes, enrole os filêtes no dedo formando canudos. A assadeira deverá permanecer à boca do forno, para que os filêtes não esfriem. Feitos os canudos, logo que arrefeçam, recheie-os com creme de Chantilly na hora de serem servidos.



Nos pacotes de Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.



## torta de natal

Receita IN ° 59-A1 enviada por Da Maura da Silva Vieira, Caixa Postal N ° 8470, Diadema, SP

Bata 10 claras em neve, junte as respectivas gemas uma a uma, batendo sempre e crescente 10 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, aos poucos, sem parar de bater. Junte 100 g de nozes moídas, 100 g de amêndoas moídas e 100 g de avelãs moídas, misturando tudo muito bem. Coloque a massa em duas fôrmas iguais, untadas e polvilhadas com farinha e leve ao forno para assar. Esfriando, recheie com o seguinte: leve ao fogo, em uma panela, 2 xícaras de açúcar e uma xícara de água, fazendo uma calda em ponto-de-fio. Deixe esfriar, junte 6 gemas, 50 g de nozes picadas, 50 g de avelãs picadas e torradas e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Tire do fogo e junte 2 cálices de vinho do Pôrto. Cubra a torta com o seguinte: leve ao fogo em uma panela em banho-maria, uma clara sem bater, 2 copos de açúcar e o caldo de um limão médio. Quando bem dissolvido, cubra a torta, enfeitando com nozes.

*REFINAR — veja no dicionário — significa "tornar mais delicado, mais fino, mais puro". Sendo o Açúcar UNIÃO o melhor açúcar refinado do Brasil, por que não preferi-lo?*



## nozes vidradas

Receita (N.º 60-A) enviada por Da Daisy Castro Mendes, residente na Rua General Júlio Salgado N.º 647, Pindamonhangaba, SP

Faça uma calda em ponto-de-fio, com 250 g de Açúcar UNIÃO e meio copo de água. Deixe esfriar um pouco e junte uma colher (de chá) de manteiga. Depois de bem frio, acrescente três gemas e 100 g de nozes moídas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau, até o ponto-de-enrolar. Espere esfriar e faça pequenas bolas, aplicando meia noz a cada uma delas. Faça à parte uma calda em ponto-de-quebrar, com 300 g de açúcar, um copo de água e o caldo de meio limão. Experimente a calda em uma xícara com água fria. Quando estalar, estará no ponto-de-quebrar. Mergulhe ligeiramente as nozes na calda e ponha-as sôbre mármore untado com manteiga. Arrume em caixinhas de papel. São excelentes para festas.



*Cuidada ao preparar a mamadeira de seu filhinho!  
Use somente Açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a  
mais de 120 graus.*



## beijinhos de côco e nozes

Receita (N.º 61-A) enviada por Da. Júlia B. Lieski, residente na Rua Siqueira Afonso, N.º 71, São Paulo

**MODO DE FAZER:** Com alguma antecipação ponha 100 g de passas sem sementes num copo com qualquer licor. (Rum também serve). Em separado, ponha numa panela 6 gemas, 150 g de côco ralado, 3 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO e 200 g de nozes moídas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até ficar no ponto-de-enrolar. Retire, espere esfriar um pouco, faça bolinhas, introduzindo em cada uma duas das passas retiradas do copo.

**GLACÊ:** Dilua em banho-maria 250 g de chocolate-cober-tura e 70 g de manteiga de cacau, mexendo constantemente, para não ferver. (Se ferver, perderá o brilho!) Servindo-se de dois garfos passe as bolinhas rapidamente neste glacê, colocando-as em assadeira forrada com papel manteiga untado. Uma vez secas, coloque-as em forminhas plissadas.

*Cuidado ao adoçar a mamadeira de seu filhinho! Não use um açúcar qualquer! Açúcar não-refinado é produto impuro, sujeita a rápida fermentação. Só o Açúcar UNIÃO, super-refinado, merece irrestrita confiança.*



## panetone folhado

Receita (N.º 62-A) enviada por Da. Eliana Costa Rizzo, residente na Rua Um N.º 53, Vila Ademar, São Miguel Paulista, SP

Ponha numa tigela uma colher (de sopa) de Açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de leite morno, na qual desmanche previamente 2 tabletes de fermento Fleischmann e uma xícara (de chá) de farinha de trigo. Misture tudo muito bem, cubra a tigela e deixe crescer. Depois, junte 4 ovos inteiros, uma colher (de café) de sal, 3 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 3 colheres (de sopa) de manteiga, 2 de banha previamente desfeitas em uma xícara (de chá) de leite morno e uma colher (de chá) de canola em pó. Por último, acrescente 700 g de farinha de trigo e sove muito bem, até levantar bôlhas. Deixe crescer novamente, até dobrar de volume. Abra a massa com o rôlo na espessura de um centímetro, passe em tôda a superfície 150 g de manteiga, dobre a massa três vêzes, torne a abri-la com o rôlo, aplique mais 150 g de manteiga, dobre novamente e torne a repetir mais uma vez. Finalmente, abra a massa na espessura de dois centímetros, corte tiras na largura de quatro centímetros, sôbre as quais coloque frutas cristalizadas picadinhas e passas sem sementes, trança as tiras formando uma rôsca, ponha em assadeira untada e deixe crescer. Passe gema e leve ao forno moderado, previamente aquecido. Espere assar muito bem.



Indo ao empório, ou ao super-mercado, peça o melhor açúcar refinado da Brasil: UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.



## **zabaione de natal**

Receita (N.º 63-A) enviada por Da. Teresa S. Guiomar, residente na Rua Tupi N.º 728, ap. 5, São Paulo.

Faça uma gemada bem batida com 6 gemas e 8 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO. Junte 8 colheres (de sopa) de vinho do Porto e leve ao fogo em banho-maria até engrossar, mexendo sempre, sem deixar ferver. Espere esfriar, junte 4 claras batidas em neve, 6 folhas de gelatina branca desmanchadas em meia xícara (de chá) de vinho do Porto morno.

Em separado, bata meio litro de creme de leite, junte 3 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 250 g de frutas cristalizadas bem miudinhas e embebidas por quinze minutos em um licor qualquer, ou em rum. Acrescente 125 g de chocolate ralado e misture levemente.

Forre com papel impermeável uma fôrma untada com óleo. Coloque a metade do creme de gemas na fôrma, sobre esta camada coloque todo o creme de leite e cubra-o com o restante do creme de gemas. Leve à geladeira por 4 horas. Vire em um prato, enfeite com creme Chantilly e com frutas cristalizadas.

*Cuidado, minha senhora! Não sirva a seus filhos um açúcar qualquer, não-refinado, fermentável e sujeito à proliferação de bactérias. Sirva-lhes o legítimo Açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus.*



## **bôlo da rainha**

*Receita IN.º 64-A1 enviada por Da. Conceição de Souza, residente na Rua Bahia N.º 151, Gonzaga, Santos, SP*

Sôbre dois côcos ralados deite duas xícaras de água fervendo e uma pitada de sal, abafando tudo pelo espaço de dez minutos. Depois, esprema o côco ralado com um pano para retirar o leite.

Em separado, derreta uma colher (de sopa) de manteiga espere esfriar e junte-a ao leite de côco. Acrescente doze gemas apenas desmanchadas, três xícaras (de chá) de massa de mandioca cozida e meio quilo de Açúcar UNIÃO. Passe tudo por uma peneira e adicione 150 gramas de castanhas de caju torradas e moídas. Leve ao forno quente em fôrma untada com manteiga.

*Você sabia que a consuma domiciliar de açúcar, por mês e por pessoa é de, na máximo, dois quilos e meio, correspondendo a apenas um por cento do salário mínimo? — Ante despesa tão insignificante, é lógica que você prefira a melhor, o Açúcar UNIÃO, a única refinada a mais de 120 graus.*





DO AÇÚCAR QUE É BRASIL



PETIT-FOURS DE TAMARA





Adoce suas receitas adicionando açúcar à medida que precisar.



**BANANANA FOLHADA**

## legítimos pasteis de belém

*Receita (N.º 65-A) particular do pasteleiro-chefe do navio português "Vera Cruz" enviada por Da. Gertraude Steigleder, residente na Rua Joaquim Gustavo N.º 45, ap. 71, São Paulo.*

Faça uma massa com 500 g de farinha de trigo, 2 gemas, 100 g de manteiga, uma colher (de café) de sal, uma xícara e meia (de chá) de água. Amasse bem, até levantar bôlhas e deixe descansar por uma hora sob um pano. Em separado, divida 375 g de banha de porco em três partes iguais. Abra a massa na espessura de um centímetro, passe sôbre tôda a superfície uma das partes da banha e polvilhe com uma colher (de sopa) de farinha de trigo. Dobre a massa quatro vêzes e deixe descansar por quinze minutos. Repita êsse processo por mais duas vêzes, até acabar a banha. Então, abra a massa na espessura de dois milímetros e, com ela, forre forminhas molhadas com água. Recheie com o seguinte creme:

Ferva meio litro de água com um quilo de Açúcar UNIÃO até ponto-de-fio, junte 150 g de farinha de trigo prèviamente desteita em um copo e meio de leite. Deixe em fogo brando, mexendo sempre, até formar creme. Espere esfriar, junte 25 gemas, uma colherinha de baunilha, misture tudo muito bem, com uma colher de madeira e recheie as forminhas. Leve ao forno já quente.



**Não se iluda! Nem todo açúcar é UNIÃO. Exija o legítimo do seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar.**



## quindins

*Receita (N.º 66-A) enviada por Da. Joana de Castro Filhinho, residente na Rua Delfino Cintra N.º 303, Campinas, SP.*

Com meio quilo de Açúcar UNIÃO e um copo e meia de água faça uma calda em ponto-de-fio-brando. Tire a calda do fogo e, ainda bem quente, junte duas colheres (de sopa) de manteiga e misture bem. Espere esfriar e acrescenta 16 gemas e uma xícara (de chá) de côco ralado e misture tudo muito bem com uma colher de pau.

Despeje em forminhas de alumínio, pequeninas, untadas com manteiga e polvilhadas com açúcar. Arrume-as em um tabuleiro e asse os quindins em banho-maria, em forno quente. Depois de frios, retire-os das forminhas e arrume-os, na hora de servir, em caixinhas de papel prateado.

*Cuidado, minha senhora! Não sirva a seus filhos um açúcar qualquer, não-refinado, fermentável e sujeito à proliferação de bactérias. Sirva-lhes o legítimo Açúcar UNIÃO, puríssimo, refinado a mais de 120 graus. Indo ao empório, ou ao super-mercado, peça a melhor açúcar refinada do Brasil: UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.*



## torta de morangos

Receita (N.º 67-A) enviada por Da. Alzira Estochi Cortelini, residente na Rua Espírito Santo N.º 517, Cornélia Procópio, Paraná.



Faça um creme com um litro de leite, 4 colheres (de sopa) bem cheias de maizena e uma colher (de café) de essência de baunilha. Deixe esfriar. Bata 250 g de manteiga sem sal com 250 g de Açúcar UNIÃO até esbranquiçar, junte ao creme e bata até ficar de consistência cremosa.

Em separado, amasse um quilo de morangos frescos com 250 g de açúcar, reservando alguns morangos para enfeitar a torta. Em outra vasilha coloque 250 g de biscoitos Champanhe e regue-os com um copo de vinho do Pôrto ou de vermute doce.

### COMO ARMAR A TORTA

1.ª camada - creme; 2.ª camada - biscoitos regados com vinho; 3.ª camada - creme; 4.ª camada - massa de morangos; 5.ª camada - creme; 6.ª camada - biscoitos com vinho; 7.ª camada - creme.

Enfeite com os morangos reservados. Esta torta pode ser armada em vasilha de vidro pirex ou em fôrma desmontável. Leve-a à geladeira e sirva-a gelada.

 Não se iluda! Nem todo açúcar é UNIÃO. Exija o legítimo do seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar. 

## alfenins de nozes

Receita (N.º 68-A) enviada por Da. Waldeli Magda Schiavon, residente na Rua Catarina Braida N.º 479, ap. 206-A, São Paulo.

Rale um côco e escale-o com dois copos de água fervente. Esprema com um guardanapo para extrair o leite ao qual acrescente um quilo de Açúcar UNIÃO. Leve ao fogo até tomar ponto-de-fio. Depois, junte uma xícara (de chá) de nozes passadas na máquina, mexa bem e despeje no mármore. Depois de fria, puxe a massa até ficar branca. Corte em pedacinhos e os embrulhe em papel de seda. Para evitar que a massa se açucare, é preferível que os alfenins sejam feitos por duas pessoas.

*Não lhe parece justo que uma mercadoria de melhor qualidade custe um pouquinho mais caro? — Não lhe parece justo que a Açúcar UNIÃO, o único refinado a 120 graus, custe uma insignificância a mais do que um açúcar qualquer, não-refinado? — Não lhe parece justo gastar mais uns tostões para ter o privilégio de adoçar a dieta de seus filhas com o puríssima Açúcar UNIÃO, o melhor açúcar que o Brasil produz?*



## pão de ricota

Receita (N.º 69-A) enviada por Da. Esther A. Menezes, residente na Rua Minas Gerais N.º 115, São Paulo.

**INGREDIENTES DA MASSA:** 50 g de fermento Fleischmann, uma xícara (de chá) de leite morno, 2 ovos, 2 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de sal, uma colher (de sopa) de manteiga e meio quilo de farinha de trigo.

**INGREDIENTES DO RECHEIO:** Meio quilo de ricota fresca, 100 g de passas sem sementes, 2 ovos, uma colher (de sopa) de manteiga, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, e uma colher (de chá) de baunilha.

**MODO DE FAZER:** Dissolva o fermento no leite morno e acrescente os demais ingredientes da massa, amassando tudo muito bem. Depois, abra a massa com o rôlo, na espessura de meio centímetro, espalhe o recheio por cima e enrole como para rotambolê. Para fazer o recheio, misture a ricota com os ovos, a manteiga, o açúcar, a baunilha e as passas. (A receita dá para dois pães). Depois de enrolada a massa com o recheio, espere 2 horas para crescer. Passe gema por sobre os pães e leve-os ao forno.

*REFINAR — veja no dicionário — significa "tornar mais delicado, mais fino, mais puro". Sendo o Açúcar UNIÃO o melhor açúcar refinado do Brasil, por que não preferi-lo?*



# caixinhas de ovos

Receita (N.º 69-B) enviada por D.ª Felícia Ribeiro Novaes, residente na Rua Paulo de Faria N.º 27, Tucuruvi, São Paulo.

**INGREDIENTES DA MASSA:** 3 xícaras (de chá) rasas de Açúcar UNIÃO, um copo de água, 12 gemas, 6 claras, meia colher (de sopa) de manteiga e uma colher (de sopa) bem cheia de farinha de trigo.

**MODO DE FAZER:** Faça, com o açúcar e a água, uma calda em ponto-de-fio. Retire do fogo, junte as gemas ligeiramente batidas, as claras batidas em neve e os demais ingredientes, misture bem e leve ao fogo, mexendo continuamente, de preferência com colher de pau, até aparecer o fundo da vasilha. Retire e deixe esfriar completamente. Após isso, faça bolinhas da massa, passe-as em nozes moídas (100 g, pesadas com casca) e banhe-as na seguinte calda:

**CALDA VIDRADA:** 300 g de Açúcar UNIÃO, um copo de água e uma colher (de sopa) de vinagre. Misture os ingredientes numa caçarola e leve ao fogo até atingir o ponto-de-quebrar. Verifique o ponto colocando um pouco da calda numa xícara com água: quando estalar no fundo, está no ponto-de-quebrar e pronta, portanto, para vidrar os docinhos, que são depois dispostos em forminhas de papel.



*Exigindo o açúcar refinado UNIÃO, o maior lucro será seu porque estará recebendo o melhor açúcar que o Brasil produz.*



## **pudim de laranja**

*Receita (N.º 70-A) enviada por Da. Maria Antônia Sampaio dos Santos,  
residente na Rua Dr. Tomás Alves N.º 65, São Paulo*

Com 250 g de Açúcar UNIÃO e uma xícara (de café) de água faça uma calda queimada. Deixe esfriar um pouco e unte com ela uma fôrma que possa ir ao forno em banho-maria (pirex ou similar). Em separado, abra numa vasilha 12 ovos (clara e gema), mexa-os ligeiramente, junte 12 colheres (de sopa) bem cheias de Açúcar UNIÃO, um copo e meio de caldo de laranja (400 cc. aproximadamente) e uma colher (de sopa) de farinha de trigo peneirada. Mexa tudo muito bem e passe por uma peneira média. Coloque na fôrma e ponha em banho-maria no forno, durante uma hora mais ou menos. Uma vez pronto, deixe esfriar bem e sirva, que é uma delícia!

*O açúcar é o mais perfeito dos alimentos infantís.  
Conduzido através da circulação, transforma-se no  
combustível indispensável ao sistema muscular. A Na-  
tureza é sábia! Não negue a seu filhinha alimentos  
adaçadas com o mais puro açúcar que o Brasil produz:  
UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.*





## “bavaroise” de abacaxi

Receita (N.º 70-B) enviada por D.ª Darry Zedan Vieira, residente em Santa Bárbara do Rio Pardo, SP.

De um abacaxi em compota (lata de um quilo) corte duas fatias bem grossas, tiradas das duas pontas. Corte a parte do centro em rodélas bem finas e deite-as de molho numa vasilha com 5 colheres (de sopa) de marasquino (ou outro licor de sua preferência) e 4 colheres (de sopa) bem cheias de Açúcar UNIÃO. Pique em pedacinhos a fatia tirada de uma das extremidades e deixe-a de molho em outro recipiente com uma colher (de sopa) de marasquino e 2 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO. Soque e passe pela prensa a lata restante do abacaxi, formando massa (deve dar umas 200 g aproximadamente).

Enquanto isso, prepare uma calda em ponto-de-lia branco com 100 g de Açúcar UNIÃO e meia copo de água (ou, de preferência, igual quantidade de calda de abacaxil). Deixe esfriar.

Em separado, leve ao fogo, em banho maria, uma caçarola com um copo de água e aí derreta 12 folhas de gelatina branca. Passe a mistura, enquanto quente, por um pano fino, torcendo-lhe as pontas. Isto feito, proceda ao preparo da “bavaroise”.

Junte a calda anteriormente preparada, já fria, com a massa do abacaxi, a calda de um limão, 3 colheres (de sopa) de marasquino e a gelatina, já dissolvida e ainda quente. Mexa tudo com uma colher de pau e logo que começar a tomar consistência adicione 200 g de creme de leite fresco, ligeiramente batido, e as pedacinhos de abacaxi (sem o molho), misturando levemente, sem bater. Despeje a mistura em fôrma untada com óleo e leve a gelar durante quatro horas aproximadas. Desenforme na hora de servir e enfeite com as rodélas de abacaxi, cortadas ao meio. Conserve na geladeira.



O açúcar refinado UNIÃO é mais econômico porque se dissolve integralmente. Não deixa resto na fundo da xícara.



## confeitos de amendoim

Receita (N.º 71-A) enviada por Da. Floriza Santos Colela, residente na Rua Jordão Ferreira N.º 14, São José dos Campos, SP.

Misture uma xícara (de chá) de leite, meio quilo de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) de chocolate em pó, 4 gemas e passe tudo por uma peneira. Adicione uma colher (de sobremesa) de manteiga, um côco pequeno ralado, uma xícara (de chá) de amendoim torrado e moído e uma colher (de sopa) de mel.

Leve ao fogo, mexendo sempre, até começar a soltar do fundo da panela. Retire e deixe esfriar. Faça bolinhas e passe-as por chocolate granulado (100 gramas). Arrume em forminhas de papel. São confeitos excelentes para festas familiares.

*As crianças gostam tanto de doce porque o açúcar é indispensável à formação e ao desenvolvimento do sistema muscular. Não negue a seus filhos alimentos adoçados com o açúcar que merece ser considerado como símbolo de pureza e sinônimo de confiança: Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.*



## balas baianas

Receita IN.º 72-A1 enviada por Da Márcia Giudicissi, residente na Rua Floriano N.º 73, Dourado, SP

**INGREDIENTES:** 5 gemas, um côco ralado, uma colher (de sopa) de manteiga, um quilo de Açúcar UNIÃO, um copo de leite e um limão médio.

**MODO DE FAZER:** Misture muito bem as gemas, o côco ralado, a manteiga, metade do açúcar e o leite e leve ao fogo até aparecer o fundo da panela. Tire e deixe esfriar. Faça bolinhas do tamanho que preferir. Em separado, leve ao fogo o restante do açúcar, um copo e meio de água e o caldo do limão, até o ponto-de-quebrar. Experimente a calda em uma xícara de água fria. Quando estalar, estará no ponto-de-quebrar. Mergulhe rapidamente as balas na calda, uma a uma. Coloque-as sôbre o mármore ou no fundo de uma fôrma de alumínio untada com manteiga fresca. Se as balas forem pequenas, embrulhe-as em papel celofane. Se forem maiores, coloque-as em forminhas de papel prateado.



*Açúcar é energia, é o "carvão dos músculos", na sábia expressão de Claude Bernard. Criança convenientemente suprida de açúcar é criança saudável, corada, bem disposta.*



## **bôlo inglês**

*Receita (N.º 73-A1) enviada por Da. Aurora Marinho Torres, residente na Rua Oliveira Alves, N.º 699, São Paulo.*

Passe por uma peneira 4 xícaras de farinha de trigo, uma colher (de chá) de fermento em pó e uma colher (de café) de noz moscada. Passe três vezes pela peneira para que fique tudo bem misturado. Misture meia xícara dessa farinha peneirada com 200 g de nozes sem casca, picadinhas, e 200 g de passas sem sementes, lavadas e bem secas. Em separado, bata 2 xícaras de manteiga sem sal com 2 xícaras de Açúcar UNIÃO até obter um creme leve. Junte 6 gemas, uma a uma, batendo sempre depois de cada gema. Adicione os ingredientes peneirados e uma xícara de uis-que, alternadamente, pouco a pouco, batendo nos intervalos. Acrescente as nozes e as passas. Bata 6 claras em neve e misture tudo cuidadosamente. Ponha em fôrma bem untada e polvilhada com farinha de trigo. Asse em forno brando e só retire da fôrma depois de frio.

*Que idade você tem? — Não precisa dizer, mas, provavelmente, quando você era pequenina, a mamadeira que lhe serviam costumava ser adoçada com Açúcar UNIÃO. Há mais de meio século, o melhor açúcar refinado do Brasil!*



# torta finíssima

Receita (N.º 74-B) enviada por D.ª Lydia Pisano da Silva, residente na Rua General Osório N.º 800, Santa Bárbara d'Oeste, SP.

**INGREDIENTES DA MASSA:** 8 ovos, 250 g de Açúcar UNIÃO, 150 g de farinha de trigo, 100 g de chocolate em pó e uma colher (de sopa) de fermento em pó.

**MODO DE FAZER:** Bata as 8 claras em neve, acrescente as respectivas gemas e continue batendo, até obter um creme bem leve. Junte a farinha, previamente misturada com o chocolate e o fermento, misturando levemente. Coloque a massa em fôrma de torta, redonda, untada com manteiga e enfarinhada e leve a assar em forno de temperatura média, durante 35 minutos.

**RECHEIO:** Bata no liquidificador meia lata de leite evaporado, uma xícara (de chá) de Açúcar UNIÃO, 3 gemas e 2 colheres (de sopa) de manteiga. Leve depois a mistura ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Retire, junte uma xícara (de chá) de castanhas-do-pará moídas, misture e deixe esfriar.

**COBERTURA:** Junte meia lata de leite evaporado com 2 tabletes (160 g) de chocolate meio amargo, antecipadamente picado e leve a mistura ao fogo, em banho-maria, até que, levantando um pouco dessa mistura com uma colher, esta fique coberta de chocolate. Retire e deixe esfriar.

**MODO DE COMPOR:** Depois de assado, frio e desenformado, corte a bola ao meio (horizontalmente) una as duas partes com o recheio e proceda à cobertura (fria). Decore com castanhas-do-pará moídas (50 g) e sirva gelada.

## união em espirais

Receita (N.º 75-A) enviada por Da. Diva Pereira Cassiano, residente na Rua Dr. Felix N.º 117, Aclimação, São Paulo.

**MASSA:** 5 xícaras rasas (de chá) de farinha de trigo, 3 gemas, uma colher rasa (de sopa) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de sal, 50 g de fermento Fleischmann e um copo de leite morno. Amasse tudo muito bem e deixe descansar por uma hora.

**RECHEIO:** 2 colheres (de sopa) de côco ralado, um copo de Açúcar UNIÃO e 2 colheres (de sopa) de manteiga fresca. Bata tudo até ficar como um creme.

**CALDA:** Um copo de leite, um copo de Açúcar UNIÃO, uma colherinha (de café) de baunilha e uma colherinha (de chá) de canela em pó. Ferva tudo para engrossar um pouco.

**MODO DE FAZER:** Uma vez crescida a massa, retire um pedaço pequeno, abra-o com o rôlo, na espessura de meio centímetro e forre o fundo de uma fôrma de torta untada com manteiga. Abra a massa restante, também na espessura de meio centímetro, espalhe o recheio sôbre ela, com uma faca, enrole como rocambole e corte em rodela de 3 centímetros de grossura. Coloque-as bem juntinhas, viradas com o lado do corte para cima, sôbre o fundo da fôrma já forrado de massa. Espere crescer até dobrar de volume e leve ao forno quente. Quando estiver assado, apague o forno, despeje a calda por igual e coloque novamente no forno, até que este esfrie de vez.



Doces finas? Bonitas e apetitosas? Só com Açúcar UNIÃO, o famoso açúcar das grandes doceiras.



## pãezinhos de côco

Receita (N.º 76-A1 enviada por Da Consuelo Vasconcelos, residente na Rua Visconde do Rio Branco N.º 439, Ribeirão Preto, SP)

**INGREDIENTES:** Meio quilo de farinha de trigo, 300 g de Açúcar UNIÃO, 4 ovos, 250 g de côco ralado, 250 g de manteiga fresca, 2 tabletes de fermento Fleischmann e uma pitadinha de sal.

**PREPARO DA MASSA:** Abra a farinha na mesa, ponha metade de Açúcar UNIÃO, 100 g de manteiga, a pitadinha de sal e um ovo inteiro. Amasse tudo ao centro e, por último coloque o fermento desmanchado em 1/4 de litro de leite morno. Sove bem a massa e coloque-a num pano bem enfarinhado para crescer durante 2 horas.

**MODO DE FAZER:** Jogue a massa sobre a mesa enfarinhada, estique-a com um pau de macarrão até ficar na grossura de um centímetro. Esparrame sobre ela o restante da manteiga e dobre-a em 4 partes. Torne a esticá-la e aplique-lhe uma camada de côco ralado bem misturado com os 3 ovos restantes (inteiros). Corte em quadrados de 10 centímetros por 10 centímetros, divida esses quadrados ao meio, pela diagonal, formando triângulos. Enrole esses triângulos por uma das pontas, deixe crescer por meia hora e leve-os aos forno. Retire os pãezinhos, uma vez assados e regue-os com uma calda feita com as 150 g de açúcar restantes e meio copo de água. Deixe a calda ferver até ponto-de-fio-forte.



O açúcar refinado UNIÃO é mais econômico porque se dissolve integralmente. Não deixa resto no fundo da xícara.



## **bombons de abóbora e côco**

*Receita (N.º 77-A) enviada por Da. Maria Pierangeli, residente na Estrada do Vergueiro N.º 89, São Bernardo do Campo, SP.*

Descasque 2 quilos de abóbora madura, corte em pedaços, junte meio quilo de Açúcar UNIÃO e leve ao fogo brando em panela tampada. Quando cozida, passe por uma peneira não muito fina, junte cravo e canela em pau, a gosto, e leve novamente ao fogo, mexendo sempre com uma colher de pau, até ficar bem apurado, em ponto-de-soltar-da-panela. Junte 100 g de côco ralado, misture bem, deixe por mais uns dez minutos ao fogo, retire e espere esfriar. Faça os bombons do tamanho de uma noz e passe-os no seguinte glacê:

Leve ao fogo, em banho-maria, meio quilo de GLAÇUCAR (ou de Açúcar UNIÃO peneirado fino) com 8 colheres (de sopa) de água, deixe esquentar bem e passe os bombons, colocando-os em prato untado com manteiga. São realmente deliciosos!

*Se, ao tomar seu cafézinho, você perceber, no fundo da xícara, açúcar que não se dissolveu, esteja certo de que não era Açúcar UNIÃO. Refinado a mais de 120 graus, UNIÃO não fica no fundo da xícara, dissolve-se rapidamente.*





## pavê de creme e passas

Receita (N.º 78-A) enviada por Da. Carlota Maria de Jesus, residente na Rua Álvaro Müller N.º 784, Campinas, SP

INGREDIENTES: 200 g de Açúcar UNIÃO, 250 g de manteiga sem sal, 250 g de biscoitos maizena, 100 g de passas sem sementes, 50 g de chocolate granulado, 250 g de creme de leite batido e 4 gemas.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga até espumar, junte o açúcar, torne a bater, junte as gemas, bata mais uma vez, junte as passas e, por último, o creme de leite batido. Coloque uma camada dessa mistura em um pirex, cubra com uma camada de biscoitos, torne a colocar outra camada de mistura e assim sucessivamente. Cubra bem o pavê com a mistura restante, polvilhe com o chocolate granulado e leve para gelar. Sirva algumas horas depois.

*O açúcar é o mais perfeito dos alimentos infantis. Conduzido através da circulação, transforma-se no combustível indispensável ao sistema muscular. A Natureza é sábio! Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o mais puro açúcar que o Brasil produz: UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.*



## folhado de mamão

Receita (N.º 79-A) enviada por Da. Marija Harácia, residente na Rua Serra de Japí N.º 145, Tatuapé, SP.

**MASSA:** Misture 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 50 g de manteiga fresca, uma colher (de chá) de sal e outra bem cheia de canela em pó, 2 colheres (de sopa) bem cheias de Açúcar UNIÃO, 2 gemas e a água que baste para ligar a massa. Sove até levantar bolhas e deixe descansar por uma hora. Em separado, divida 300 g de manteiga sem sal em 4 partes iguais. Também em separado, divida 100 g de farinha de trigo em 4 partes iguais. Abra a massa com o rolo na espessura de meio centímetro, aplique uma das partes de manteiga, alisando com uma faca, polvilhe com uma das partes de farinha, dobre 4 vezes e leve à geladeira por 15 minutos. Torne a abrir a massa, aplique nova camada de manteiga, polvilhe, dobre 4 vezes e torne a levar à geladeira. Repita tudo isso até acabar a manteiga e a farinha.

**DOCE DE MAMÃO:** Leve ao fogo um quilo e meio de mamão não muito maduro, cortado em pedaços, 2 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, 10 cravos da Índia e uma colher (de chá) de canela em pó. Quando estiver pronto, retire os cravos.

**CREME:** Bata 50 g de manteiga fresca, uma xícara (de chá) de Açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de maizena, 2 gemas, 4 claras batidas em neve e uma xícara (de chá) de coco ralado. Leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.

**MODO DE FAZER:** Abra a massa com o rolo na espessura de meio centímetro e divida em 4 partes do tamanho da fôrma, que deve ter uns 25 centímetros de diâmetro. Coloque uma folha de massa na fôrma, sem untar, cubra com a metade do doce de mamão, coloque outra folha de massa, cubra com o creme, torne a colocar outra folha de massa, aplique o resto do doce de mamão e coloque, por último, a folha de massa restante. Polvilhe com meia xícara (de chá) de açúcar e leve ao forno quente por 40 minutos.



*Doces finos? Bonitos e apetitosos? Só com Açúcar UNIÃO, o famoso açúcar das grandes doceiras.*



## **bombinhas de chantilly**

Receita IN.º 80-A1 enviada por Da. Luzia M. M. Capelletto, residente na Estrada do Vergueiro N.º 1172, Rudge Ramos, S. Bernardo do Campo, SP.

Coloque meia xícara (de chá) de manteiga fresca em uma vasilha. Junte uma xícara (de chá) de água fervendo, uma xícara (de chá) de farinha de trigo e uma pitada de sal. Cozinhe, mexendo vagarosamente, até formar uma bola fôfa, que não se separe. Espere esfriar um pouco, junte 3 ovos inteiros, um de cada vez, batendo vigorosamente depois de cada ovo, até formar massa uniforme. Em assadeira untada com manteiga pingue a massa em pequenas porções (do tamanho de uma noz). Leve ao forno bem quente por 15 minutos, passando para forno lento por mais 25 minutos. Depois de frias, corte as bombinhas (de lado) e recheie-as com 1/4 de litro de creme de leite batido com 50 g de Açúcar UNIÃO e cubra-as com o seguinte glacê: Leve ao fogo em banho-maria meio copo de anizete, uma clara de ovo sem bater, 250 g de Açúcar UNIÃO e deixe derreter bem. Cubra as bombinhas com o glacê ainda quente. Sirva no mesmo dia.

*UNIÃO, duplamente filtrado, é o famoso açúcar que adoça mais. Nos pacotes do Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma receita de doce selecionada entre milhares pela Cozinha Experimental União.*



## panettone milanês

Receita (N.º 81-A) enviada por Da. Zelinda Z. Sangiarato, residente na Rua Brasil N.º 689, Vila Vivaldi, S. Bernardo do Campo, SP.

Dissolva uma colher (de chá) de Açúcar UNIÃO e 6 tabletas de fermento Fleischmann em uma xícara (de chá) de água morna. Junte uma xícara (de chá) de farinha de trigo, misture bem e deixe crescer até dobrar de volume. Em separado, bata muito bem 4 ovos inteiros com 12 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, adicione 3 colheres (de sopa) bem cheias de manteiga, uma colher (de sopa) de banha, meio litro de leite morno e uma colher (de café) de sal. Misture tudo ao fermento já crescido, junte um quilo de farinha de trigo aos poucos, sovando muito bem, até abrir bolhas. Abra com as mãos, junte 400 g de cidra e laranja cristalizadas picadinhas, 250 g de passas sem sementes e 100 g de nozes picadas. Misture bem e coloque em fôrmas altas, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha. Ponha a massa pela metade da fôrma, deixando crescer até dobrar de volume. Faça um corte em cruz, pincele com gema e leve ao forno já quente, por cerca de meia hora.



O Açúcar UNIÃO serve à Família Brasileira há mais de meio século, mantendo-se sempre como "o melhor açúcar que o Brasil produz."



## **bombons de leite e ameixa**

*Receita (N.º 82-A) enviada por Da Alda Gesualdi Fernandes Neta,  
residente na Rua Custódia Ribeiro N.º 208, Santa Rita do Sapucaí,  
Minas Gerais.*

**MASSA:** Leve ao fogo 4 copos de leite com 2 copos de Açúcar UNIÃO, mexendo sempre e, quando aparecer o fundo da panela, pingue um pouco numa xícara com água. Se conseguir pegar a massa com facilidade, está no ponto certo. Retire do fogo e bata até formar uma bola. Deixe esfriar. Quando o leite fôr magro, acrescente uma colher de manteiga, no momento de bater.

**RECHEIO:** Pique 200 g de ameixas pretas em pedacinhos e leve-as para cozinhar em um copo de água com 100 g de Açúcar UNIÃO. Espere esfriar.

**FEITURA:** Pegue pequenos bocados de massa, abra-os na mão, recheando-os com um pouco de ameixa. Enrole em fôrma oval. No dia seguinte, passe-os no seguinte banho: 250 g de chocolate próprio para banho, 50 g de parafina raspada e 50 g de manteiga de cacau. Ponha tudo em banho-maria. Passe os bombons nesse banho, virando-os de um lado para outro. Ponha para secar na pedra mármore untada com manteiga e coloque-os em forminhas de papel prateado.

*O Açúcar UNIÃO é tão puro, tão rigorosamente higiênico, que a classe médica não hesita em recomendá-lo até mesmo na prepara da alimentação de recém-nascidos.*



## rocambolo de bombocado

Receita (N.º 83-A) enviada por Da. Márcia Maria Zimpeck, residente na Rua General Glicério, N.º 422, Santo André, S.P.

**INGREDIENTES:** 6 ovos grandes (ou 7 pequenos), 500 g de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) rasa de farinha de trigo pura, uma colher (de sopa) de manteiga, um côco pequeno ralado e 100 g de queijo ralado (tipo parmesão).

**MODO DE FAZER:** Bata as 6 claras em neve, junte as respectivas gemas e torne a bater. Adicione os demais ingredientes, misture levemente e despeie em assadeira de 30 x 40 cms., untada com manteiga e forrada com papel impermeável também untado e polvilhado com açúcar (aproximadamente duas colheres de sopa).

Depois de assada, coloque a massa sobre um guardanapo úmido bem torcido e enrole como rocambole, com auxílio do próprio guardanapo.

*Exigindo o açúcar refinado UNIÃO, o maior lucro será seu porque estará recebendo o melhor açúcar que o Brasil produz.*



## ASSIM FALAVA METCHNIKOFF...

*O famoso biólogo Metchnikoff (Prêmio Nobel), revelando o fantástico papel das bactérias do ácido láctico no aparelho digestivo, elevou a coalhada às culmâncias de elixir da longa vida!*

*Ora, coalhada requer açúcar e o açúcar, com suas calorias e proteínas, é, por sua vez, tido como verdadeira fonte de vitalidade. É assimilado rapidamente, transformando-se, como o demonstrou o não menos famoso Claude Bernard, no combustível por excelência do sistema muscular.*

*Resta-nos apenas acrescentar que a coalhada exige açúcar absolutamente puro. Do contrário, ficará encardida, de aspecto pouco convidativo. O Açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus, é puríssimo e garante uma coalhada branquinha e saborosa.*

*Escolha o melhor para a sua família e não faça concessões: prefira o Açúcar UNIÃO, o único que não altera a cor da coalhada.*

## **bôlo rico de lorena**

Receita (N.º 84-A) enviada por Da. Genésia Di Domênico Ignácio, residente na Avenida Bernardino de Campos N.º 313, Lorena, SP.

**INGREDIENTES:** Meio quilo de Açúcar UNIÃO, 6 ovos, meio quilo de farinha de trigo, 2 colheres (de sopa) bem cheias de manteiga fresca, 2 xícaras (de chá) de leite, 2 colheres (de sopa) de fermento em pó e 250 g de frutas cristalizadas picadinhas.

**MODO DE FAZER:** Bata bem a manteiga com o açúcar até ficar cremoso. Junte as gemas, uma a uma, batendo sempre. Em separado, misture a farinha com o fermento, passe-os pela peneira e junte-os à massa, aos poucos, alternando com o leite. Passe as frutas cristalizadas num pouco de farinha de trigo e coloque-as na massa. Bata bem e acrescente as claras batidas em neve, misturando tudo perfeitamente. Coloque a massa em uma assadeira grande, bem untada de manteiga e farrada com papel impermeável. O forno deve estar bem quente quando o bôlo fôr colocado, mas, depois, o calor deve ser reduzido. Uma vez assado, corte o bôlo em três pedaços iguais, recheando-o com o seguinte creme: Ferva duas garrafas de leite e meio quilo de Açúcar UNIÃO, mexendo sempre, até ficar uma pasta grossa. Espere esfriar um pouco, acrescente duas gemas e leve novamente ao fogo para cozinhar os ovos. Junte, então, 200 g de castanhas do Pará moídas. Com êste recheio cubra também o bôlo.



*Doces finos? Banitos e apetitosos? Só com Açúcar UNIÃO, o famoso açúcar das grandes doceiras.*





## torta miss brasil

Receita (N.º 85-A) enviada por Da. Carmem Rezende, residente em Rio Pardo, Rio Grande do Sul

Faça o seguinte pão-de-ló: Bata 8 claras em neve, junte as respectivas gemas, uma a uma, batendo sempre, junte aos poucos 8 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e torne a bater muito bem. Acrescente vagarosamente 8 colheres (de sopa) de farinha de trigo peneirada com uma colherinha (de café) de fermento em pó e 5 colheres (de sopa) de chocolate em barra ralado. Asse em duas fôrmas iguais untadas com manteiga e forradas com papel impermeável untado. Em separado, faça o seguinte suspiro: Bata 5 claras em neve, junte 15 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO aos poucos, sem parar de bater, até ficar de consistência bem firme. Asse em uma das fôrmas do pão-de-ló, untada com manteiga e forre com papel impermeável também untado.

Em separado, faça o seguinte doce de ovos: leve ao fogo brando 10 gemas com 10 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO mexendo sempre até engrossar.

Ainda em separado, faça a seguinte merengada: Bata 5 claras em neve, junte aos poucos 8 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, batendo sempre, até ficar como suspiro. Caramele meia xícara (de chá) de açúcar e despeje aos poucos na merengada, sem parar de bater.

Arme a torta da seguinte maneira: 1.ª camada: pão-de-ló — 2.ª: doce de ovos — 3.ª: suspiro — 4.ª: doce de ovos — 5.ª: pão-de-ló. Cubra a torta, totalmente, com doce de ovos e enfeite com a merengada.

*A saúde de sua família é o seu maior patrimônio.*

*Ajude a conservá-la utilizando em sua alimentação o puríssimo Açúcar UNIÃO, produzida da mais moderna e avançada técnica de filtração e empacotamento.*



## **bôlo de limão**

*Receita IN.º 86-A1 enviada por Da. Arlette Gazza, residente na Rua Dr. Faustino Ribeiro da Silva, 19, Piratininga, SP.*

**INGREDIENTES:** 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 2 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, 3 colheres (de sopa) bem cheias de manteiga fresca, uma colher (de sopa) de fermento, uma colher (de sobremesa) de casca de limão ralada, 2 ovos inteiros, 2 gemas, uma xícara (de chá) de leite e uma pitada de sal.

**MODO DE FAZER:** Bata o açúcar com a manteiga até branquear. À parte, bata os 2 ovos inteiros e as 2 gemas, guardando as 2 claras. Junte os ovos batidos à mistura anterior e adicione os demais ingredientes. Continue batendo até levantar bôlhas. Divida a massa em 2 partes e asse em 2 fôrmas iguais, redondas. Espere esfriar. Cubra e recheie o bôlo com a seguinte mistura:

**GLACÊ DE LIMÃO:** Bata bem 2 colheres (de sopa) de manteiga até ficar fôfa. Aos poucos, vá adicionando uma xícara (de chá) de Açúcar UNIÃO, e uma colher (de sobremesa) de casca de limão ralada. Em separado, bata as 2 claras restantes, como para suspiro e acrescente uma xícara e meia (de chá) de Açúcar UNIÃO. Junte êsse suspiro à mistura da manteiga e acrescente o caldo de um limão. Depois de cobrir e rechear o bôlo rale um pouco de casca de limão por cima.

*Exigindo o açúcar refinado UNIÃO, o maior lucro será seu porque estará recebendo o melhor açúcar que o Brasil produz.*



## rocambole de amêndoas

*Receita (N.º 87-A) enviada pela Sr. Cirilo dos Reis Theodoro, residente na Rua Paraíba, N.º 319, São Caetano do Sul, SP.*

Bata 9 gemas, junte, aos poucos, 180 g de Açúcar UNIÃO, bata até esbranquiçar, junte 180 g de amêndoas moídas e, por último, acrescente as 9 claras restantes, batidas em neve. Leve ao forno em assadeira N.º 3, untada e forrada com papel impermeável, também untado. Uma vez assado retire do forno, despeje num pano polvilhado com farinha de trigo, enrole e deixe esfriar.

**RECHEIO:** Leve ao fogo 300 g de Açúcar UNIÃO e um copo de água, até o ponto-de-fio, retire e deixe esfriar. Junte 12 gemas passadas em peneira, misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre com uma colher de pau, até engrossar bem.

**COBERTURA:** Bata 100 g de manteiga com 100 g de Açúcar UNIÃO e 2 gemas. Depois de bem batido, acrescente 2 colheres (de sopa) de chocolate em pó e misture tudo. Enfeite com chocolate granulado.

*Você sabia que o consumo domiciliar de açúcar, por mês e por pessoa é de, no máximo, dois quilos e meia, correspondendo a apenas um por cento do salário mínimo? — Ante despesa tão insignificante, é lógico que você prefira o melhor, o Açúcar UNIÃO, o único refinado a mais de 120 graus.*



# torta de nozes diferente

Receita (N.º 88-B) enviada por D.ª Clélia Campos Cruz, residente na Rua Ajudante Albano N.º 559, Piracicaba, SP

**MASSA:** 12 claras, 300 g de Açúcar UNIÃO e 300 g de nozes (pesadas sem a casca e moídas). — Bata as claras em neve, junte aos poucos o açúcar e por última as nozes. Misture tudo e coloque a massa em 2 fôrmas iguais, de 26 cm de diâmetro, untadas com manteiga e forradas com papel impermeável também untado. Forno brando.

**PUDIM DE LARANJA** (Complemento): Bata ligeiramente 12 gemas e 6 ovos inteiros (claras e gemas), apenas misturando. Acrescente meio quilo de Açúcar UNIÃO e meio copo de caldo de laranja, mexa rapidamente e leve ao forno quente durante 45 minutos aproximadamente, em fôrma untada com manteiga.

**OB:** A fôrma deverá ter o mesmo tamanho daquelas em que foram assados os bolos.

**MODO DE COMPOR:** Depois de frio, cubra o pudim (dentro da fôrma) com uma camada de creme Chantilly e sobreponha um dos bolos. (Verifique se o pudim está completamente frio passando uma faca ao redor do mesmo, antes de desenformar, a fim de saltá-lo bem). Desenforme-o, então, no prato em que for servir, estenda uma camada de creme Chantilly sobre a superfície, coloque em cima o outro bolo, cubra toda a torta com creme Chantilly e decore com nozes.

**CREME CHANTILLY:** 500 g de creme de leite batido com 50 g de Açúcar UNIÃO até obter a consistência necessária.

## petits fours de tâmaras

Receita (N.º 89-A) enviada por Da Olga Dias dos Santos, residente em Moçambique, África Oriental Portuguesa (Caixa Postal N.º 221).

**INGREDIENTES:** 125 g de manteiga, uma xícara (de chá) de farinha de trigo, meia xícara (de chá) de Açúcar UNIÃO, um ovo inteiro, uma colher (de chá) de essência de baunilha, uma colher (de chá) de fermento em pó, uma xícara (de chá) de tâmaras picadas, bem miúdas, meia xícara (de chá) de nozes picadinhas, uma xícara (de chá) de pão torrado e moído bem fino.

**MODO DE FAZER:** Bata a manteiga e o açúcar até ficar um creme. Junte o ovo, a essência de baunilha, misture bem, junte a farinha de trigo e o fermento, torne a misturar, junte as tâmaras e as nozes, misturando uma vez ainda. Faça bolinhas, envolva-as na farinha de pão torrado e coloque-as em forminhas de papel N.º 4. Acomode-as numa assadeira e leve ao forno moderado. São "petits fours" deliciosos!

*Você sabia que o consumo domiciliar de açúcar, por mês e por pessoa é de, no máxima, dois quilos e meio, correspondendo a apenas um por cento do salário mínimo? — Ante despesa tão insignificante, é lógico que você prefira o melhor, o Açúcar UNIÃO, a única refinada a mais de 120 graus.*



## surprêsa de laranja

Receita IN.º 90-A1 enviada por Da. Dora Faria, residente na Rua Augusta N.º 115, São Paulo.

Misture um copo de caldo de laranja (gelado), seis ovos inteiros, seis colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e meio copo de leite (também gelado). Passe tudo por uma peneira e cozinhe em banho-maria no forno, em pirex de mais ou menos 17 x 17 centímetros, untado com manteiga. Quando estiver quase cozido, mas ainda mole na parte superior, tire do forno e faça o seguinte:

Cubra com uma camada de biscoitos diplomata ou champagne (cêrca de 150 g de biscoitos) umedecidos no caldo de duas laranjas. Depois, torne a cobrir com massa de suspiro feita com duas claras batidas com quatro colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO. Leve novamente ao forno para dourar o suspiro.

*O açúcar é o mais perfeita dos alimentos infantis. Conduzida através da circulação, transforma-se na combustível indispensável ao sistema muscular. A Natureza é sábia! Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o mais puro açúcar que o Brasil produz: UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.*



## **bombons santa helena**

*Receita (N.º 91-A) enviada por Da. Helena Gaia Cocchi, residente na Estrada do Imirim N.º 680, Santana, São Paulo.*

**INGREDIENTES:** Dez claras, um quilo de amendoim torrado e moído, um côco ralado, três xícaras (de chál) de Açúcar **UNIÃO** e meia colherinha (de café) de essência de baunilha.

**MODO DE FAZER:** Bata bem as claras, misture-as aos demais ingredientes e leve tudo ao fogo, bem fraco até consistência de enrolar. Depois de frio, enrole na mão e coloque no centro uma tâmara ou uma ameixa (sem caroço, evidentemente). Cubra com 250 g de chocolate em barra raspado, 50 g de manteiga de cacau raspada e 50 g de parafina raspada. Derreta esta cobertura em banho-maria, em fogo lento. Passe os bombons e coloque-os em assadeira untada e forrada com papel impermeável, também untado com manteiga. Estão prontos e são deliciosos!





*Cuidado ao adoçar a mamadeira de seu filhinho! Não use um açúcar qualquer! Açúcar não-refinado é produto impuro, sujeito a rápida fermentação. Só o Açúcar **UNIÃO**, super-refinado, merece irrestrita confiança.*



## merengue recheado

Receita (N.º 92-A) enviada por Da. Rosa Svartman, residente na Rua Vergueiro N.º 2434, Vila Mariana, São Paulo.

Bata 6 claras em neve, acrescente aos poucos 18 colheres (de sopa) de GLAÇUCAR (ou de Açúcar UNIÃO peneirado fino), para obter um suspiro bem alvo e bem firme. Forre 2 fôrmas redondas, de tamanho igual, com papel impermeável untado com manteiga e despeje o suspiro. Leve ao forno médio, deixando o tempo suficiente para dourar. À parte, leve ao fogo, numa caçarola, o conteúdo de um vidro de leite de côco, igual medida de leite de vaca, 3 colheres (de sopa) de açúcar e uma colher (de sopa) de farinha de trigo. Deixe em fogo lento, mexendo sempre, até conseguir consistência de creme. Retire do fogo, acrescente 2 colheres de côco ralado e deixe esfriar. Então, coloque uma xícara (de chá) de creme de leite batido e misture bem. Tire da fôrma o suspiro já frio, passe uma camada bem farta de creme, unindo as duas metades. Passe o restante do creme por cima e dos lados, cobrindo o merengue. Polvilhe com côco ralado e leve à geladeira até a hora de servir. É uma excelente sobremesa!

 Açúcar é energia, é o "carvão dos músculos", na sábia expressão de Claude Bernard. Criança convenientemente suprida de açúcar é criança saudável, corada, bem disposta. 



## sorvete de café caboclo

Receita (N.º 93-A) enviada por Da Elsa Maria, residente na Rua Marechal Barbacena N.º 577, Água Rasa, São Paulo

Misture 50 g de pó de Café CABOCLo com 4 xícaras de leite, leve ao fogo brando até esquentar bem. Coe e deixe esfriar naturalmente. Junte 6 gemas, 2 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, meia folha de gelatina vermelha e leve ao fogo em banho-maria até engrossar, mexendo de vez em quando, para evitar que talhe. Retire do fogo e deixe esfriar. Junte 2 xícaras (de chá) de creme de leite mal batido, misture bem e ponha na geladeira, numa das gavetas do congelador. Quando começar a congelar, retire, despeje no liquidificador e bata muito bem. Finalmente, torne a pôr o sorvete nas gavetas, coloque-as no congelador e deixe congelar convenientemente.



O açúcar é o alimento básico do sistema muscular. Os pediatras recomendam o Açúcar UNIÃO tendo em conta sua pureza absoluta e seu elevado teor de sacarose, a princípio ativa a que Claude Bernard chamou de "carvão dos músculos". Seu filhinho merece o melhor: Açúcar UNIÃO, refinada a mais de 120 graus.



# TORTA DE NATAL



# BALAS BAIANAS



ACÚCAR  
**União**  
DUPLAMENTE  
FILTRADO

... O MELHOR AÇÚCAR QUE O BRASIL PRODUZ

## suspiros recheados

Receita IN ° 94-A) enviada por Da. Marlene B. Gonçalves, residente na Rua da Moóca N.º 2082, ap. 11, São Paulo.

**SUSPIRO:** Seis claras em neve, 400 g de Açúcar UNIÃO.

Bater até dar ponto.

**RICHEIO:** Seis gemas, um côco ralado, 250 g de Açúcar UNIÃO e 250 g de nozes moídas.

**MODO DE FAZER:** Misture as gemas, o côco, o açúcar e leve ao fogo até engrossar bem. Junte as nozes moídas e mantenha no fogo até dar ponto-de-enrolar. Espere esfriar muito bem, faça bolinhas, mergulhe-as na massa do suspiro e leve-as para assar em assadeira forrada com papel pardo. Espere corar e retire do forno.

*Você mexeu bem o seu cafézinho, mas a açúcar teimou em ficar no fundo da xícara. Que desperdício! Não era Açúcar UNIÃO, já se vê. UNIÃO, refinado a mais de 120 graus, dissolve-se rapidamente, não fica no fundo da xícara.*



## pudim real

Receita IN.º 95-A1 enviada por Da. Maria de Lourdes Bispa, residente na Rua Machado de Assis N.º 789, São Paulo

**INGREDIENTES:** Um litro de água, 800 g de Açúcar UNIÃO, um côco ralado, 12 ovos, 100 g de passas sem sementes, 100 g de ameixas pretas e 200 g de frutas cristalizadas partidas em pedacinhos.

**MODO DE FAZER:** Com o açúcar e a água faça uma calda não muito grossa. Forre um pirex com fatias finas de pão amanhecido descascadas. Despeje em cima metade da calda. Sobre o pão embebido ponha uma camada de frutas cristalizadas (metade) e também a metade das passas e das ameixas que deverão ser cortadas em pedacinhos. Depois coloque uma camada de côco ralado (metade) e por cima 6 ovos inteiros batidos ligeiramente.

Repita as camadas: as fatias de pão, a restante da calda, as frutas, a outra metade do côco ralado e os 6 ovos batidos. Tenha o cuidado de não colocar o pirex sobre qualquer superfície fria enquanto o doce estiver sendo preparado. Leve ao forno quente durante 20 ou 30 minutos até corar.



*Se a senhora tem filhos, pergunte a seu médico e ele lhe dirá que todo açúcar não-refinado é impróprio para a alimentação infantil. Só o Açúcar UNIÃO, super-refinado, merece absoluta confiança.*



## bôlo do papai

Receita (N.º 96-A) enviada por Da. Jaana Evelise Remus, de Porto Alegre, Rio Grande do Sul.

**INGREDIENTES:** Três xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, três de farinha de trigo, uma de maizena, uma de chocolate em pó, quatro ovos, uma colher (de café) de fermento em pó, uma xícara (de chá) de leite, 250 g de manteiga, meia colher (de café) de baunilha e uma pitada de sal.

**MODO DE FAZER:** Junte a manteiga, o açúcar, o sal e a baunilha e bata tudo muito bem, até formar um creme. Adicione um ovo inteiro e três gemas (uma a uma) mexendo sempre. Acrescente aos poucos os ingredientes secos, previamente peneirados juntos e, por último, o leite. Continue mexendo ligeiramente, mas sem bater. Unte duas fôrmas de tamanhos diferentes, despeje a massa e asse em forno regular. Depois de assado, recheie o bôlo com pequenos pedaços de pêssego em calda e doce de ameixa, cuja receita é a seguinte: Cozinhe por 5 minutos 150 g de ameixas pretas picadas com 4 colheres (de sopa) de açúcar e meia xícara (de chá) de água. Coloque o bôlo menor sobre o maior e cubra com merengue feito com 3 claras batidas em neve e 9 colheres (de sopa) de açúcar. Enfeite com confeitos prateados e rosinhas de chocolate.



O Açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara. Dissolve-se integralmente. UNIÃO é puríssimo, refinada a mais de 120 graus.



## montanha suíça

Receita (N.º 97-A) enviada por Da. Alice Albregard Ehrenberg, Caixa Postal N.º 129, Araçatuba, SP.

CREME: Um litro de leite, 12 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO. Ferva o leite com o açúcar, uma colher (de café) de vanilina e casca ralada de meio limão até engrossar ligeiramente. Passe por peneira fina, deixe esfriar um pouco e acrescente 12 gemas já misturadas. Despeje em fôrma untada com calda queimada e leve ao forno em banho-maria por uma hora. Depois de frio ponha no refrigerador por uma hora e desenforme. Em separado, afervente 250 g de ameixas pretas em 2 cálices de vinho Moscatel, uma colher (de café) de vanilina e 8 colheres (de sopa) de açúcar. Depois de frio tire os caroços das ameixas e cubra todo o creme. Bata 5 claras em neve, acrescente 10 colheres (de sopa) bem cheias de açúcar e bata até o ponto de suspiro. Cubra o creme com êste, dando-lhe a forma de montanha. Leve ao forno por dois minutos, apenas para secar.

*As crianças gostam tanto de doce porque a açúcar é indispensável à formação e ao desenvolvimento do sistema muscular. Não negue a seus filhos alimentos adoçados com a açúcar que merece ser considerada como símbolo de pureza e sinônimo de confiança. Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.*



## **marronzinho canadá**

*(Imitação perfeita de "marron glacé")*

*Receita (N.º 98-A) enviada por Da. Zoé Amaral Osório, residente na Avenida Chibará N.º 249, Moema, São Paulo*

**INGREDIENTES:** 500 g de feijão soja, 800 g de Açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de essência de baunilha e três gotas de essência de amêndoas.

**MODO DE FAZER:** Ponha o feijão soja de molho na água, de um dia para outro. Tire a casca, esfregando com as mãos. Cozinhe por uma hora com bastante água, em panela de pressão. Escorra e passe por peneira.

Leve ao fogo, em uma panela, a massa do feijão, o açúcar e uma colher (de sopa) de água e vá mexendo sempre, com uma colher de pau, até aparecer o fundo da panela. Acrescente as essências, deixe esfriar e enrole em bolinhas do tamanho de castanhas. Passe pelo seguinte glacé: 500 g de GLAÇUCAR (ou de Açúcar UNIÃO peneirado fino) dissolvido em duas xícaras (de café) de leite frio. Deixe escorrer em uma peneira e, quando estiverem secos, embrulhe-os em papel prateado.

Depois . . . divirta-se com suas visitas a ver se alguém percebe que se trata de "marrons glacés" falsificados!

*Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca e glacês apetitosos, só quando feitas com o famoso "açúcar das grandes doceiras", isto é, Açúcar UNIÃO, alvíssimo, refinado a mais de 120 graus.*





## torta transparente de morangos

Receita (N.º 99-A) enviada por Da. Sônia Waitman, residente na Rua José Paulino N.º 524, ap. 26, São Paulo.

**MASSA:** 150 g de farinha de trigo, meia colher (de chá) de fermento em pó, 65 g de Açúcar UNIÃO, meia colherinha (de café) de vanilina, uma pitada de sal, um vo pequeno, 65 g de manteiga ou de margarina e uma colher (de sopa) de farinha de trigo (para a beirada). Passe por uma peneira as 150 g de farinha e o fermento, junte o açúcar, a vanilina, o sal, o vo e a manteiga (cortada em pedacinhos), amasse tudo com as mãos até obter massa homogênea. Se ficar pegajosa, deixe descansar em lugar fresco, por algum tempo e, então, abra a massa com o rôlo.

Com dois terços da mesma forre o fundo de uma fôrma desmontável e ao restante acrescente a colher de farinha de trigo, revestindo as paredes laterais até a altura de 2 ou 3 centímetros. Perfure o fundo com um palito e leve ao forno para dourar.

**RECHEIO:** Um copo de leite, 5 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 25 g de manteiga, uma gema, 2 colheres (de sopa) rasas de maizana e 500 g de morangos frescos.

Faça um creme com todos os ingredientes (menos os morangos), acrescentando a manteiga depois de tirar do fogo. Deixe esfriar mexendo algumas vêzes para não formar película. Espalhe o creme sôbre a torta (que já deve estar fria) e arrume os morangos em círculos, cobrindo-os com a seguinte geléia: 3 fôlhas de gelatina vermelha, um copo de água e 2 colheres (de sopa) de açúcar. Ponha a água e o açúcar para ferver, retire e dissolva na calda a gelatina, que antes deve ficar cinco minutos de mlho em água fria para amolecer. Leve ao refrigerador até tomar certa consistência. Se quiser, enfeite com creme de Chantilly.

## torta de suspiro com massa folhada

*Receita (N.º 100-A) enviada por Da. Rúbia Ruivo Sampaio, residente na Rua Sousa Girão N.º 365, Joaquim Távora, Fortaleza, Ceará.*

Faça um suspiro com 12 claras em neve e 600 g de Açúcar UNIÃO, colocando-o em duas fôrmas iguais. Leve ao forno regular. Faça, em separado, a seguinte massa folhada: 200 g de farinha de trigo, 175 g de margarina, meia xícara (de chá) de água gelada, uma gema, uma colher rasa (de chá) de sal e meia colher (de sopa) de vinagre. Misture a farinha com uma colher rasa (de sopa) de manteiga, a gema, o sal e o vinagre, amassando tudo com água gelada, muito bem amassado, deixando descansar por uma hora. Depois, divida a margarina em três partes iguais, abra a massa com o rôlo na grossura de meio centímetro, passe-lhe uma parte da margarina, dobre a massa em três e deixe descansar por dez minutos na geladeira. Repita esse processo por mais duas vêzes, até terminar a margarina. Divida a massa em duas partes iguais, abrindo-as com o rôlo, de sorte a que fiquem do mesmo tamanho do suspiro e leve-as ao forno. Uma vez assadas, arme a torta da seguinte maneira: Cubra uma parte da massa folhada com creme de Chantilly e morangos frescos; coloque uma camada de suspiro, nova camada de massa, nova de Chantilly com morangos e, por último, a camada do suspiro restante. Finalmente, cubra a torta com Chantilly, salpique farelo de massa folhada e, se quiser, enfeite com morangos.

*O açúcar refinado UNIÃO é mais econômica porque se dissolve integralmente. Não deixa resta no fundo da xícara.*



## AOS ESPORTISTAS

*Os grandes esportistas, como os do selecionado brasileiro, que chegou a ser bi-campeão mundial de futebol, incluem na sua dieta boa dosagem de açúcar.*

*Sabem porque?*

*A explicação é simples: o açúcar comunica ao sistema muscular extraordinária resistência à fadiga. Quando o futebolista é mal alimentado de açúcar, seu rendimento decresce à medida que o jogo se aproxima do término. O quadro demonstra cansaço; por falta de fôlego os jogadores correm menos e a derrota se torna inevitável.*

*Explica-nos o Prof. Charles Richet que, dez minutos após a absorção de açúcar, é este invertido pelos sucos intestinais, agindo imediatamente sobre todos os músculos do corpo, desde o mais vital de todos — o coração — até os pequeninos extensores que movem nossos dedos mínimos. O açúcar — conclui o Prof. Richet — é o alimento do esforço.*

*Se você é esportista, nunca se esqueça de que o açúcar mais puro que o Brasil produz, refinado a mais de 120 graus, é o famoso Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.*

## ataief (doce sírio)

Receita (N.º 101-A) enviada por Da. Thereza Bassi, residente na Rua do Acre N.º 107, Moóca, São Paulo.

Prepare uma massa de consistência regular (nem muito mole, nem muito dura) com meio quilo de farinha de trigo, uma pitada de sal e leite o quanto baste. Faça 30 bolinhas com a massa. Abra essas bolinhas com o rôlo, formando pequenos discos. Passe-lhes 200 g de manteiga derretida, um a um. Dobre-os exatamente ao meio. Uma vez dobrados, estique-os com o rôlo, dando-lhes o formato de uma tira. Enrole as tiras sôbre si mesmas, fazendo canudos. Com as pontas dos dedos vá abrindo uma das extremidades d'esses canudos e fechando a oposta, dando à massa o formato de uma tigelinha.

Em separado, faça o seguinte recheio: Amasse uma ricota de 500 g com 3 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e recheie as tigelinhas, fechando-as com as pontas dos dedos. Leve-as ao forno e, uma vez assadas, regue-as com a seguinte calda: Três quartos de litro de água, 400 g de Açúcar UNIÃO e o caldo de um limão. Leve ao fogo até o ponto-de-fio-brando.





*O açúcar é o mais perfeito dos alimentos infantís. Conduzido através da circulação, transforma-se na combustível indispensável ao sistema muscular. A Natureza é sábia! Não negue a seu filhinho alimentos adoçadas com o mais puro açúcar que o Brasil produz: UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.*



## c a m a f e u s

Receita (N.º 102-A) enviada por Da Aparecida Monteiro, residente na Rua 13 de Maio N.º 288, Amparo, SP.

Faça uma calda em ponto-de-fio-brando, com 300 g de Açúcar UNIÃO e uma xícara (de chá) de água. Acrescente 300 g de nozes moídas e dez gemas. Misture tudo e leve ao fogo, mexendo até aparecer o fundo da panela. Espere esfriar e faça bolinhas, às quais aplique meia noz de cada lado. Em separado, faça uma calda em ponto-de-quebrar, com 500 g de Açúcar UNIÃO e duas xícaras (de chá) de água. Passe os camafeus nessa calda e coloque-os sôbre a pedra-mármore untada com manteiga.

 O açúcar é o alimento básico do sistema muscular. Os pediatras recomendam o Açúcar UNIÃO tendo em conta sua pureza absoluta e seu elevada teor de sacarose, o princípio ativo a que Claude Bernard chamou de "carvão das músculos". Seu filhinho merece o melhor: Açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus. 

## **bôlo de côco e ameixa**

*Receita IN ° 103-A1 enviada por Da. Maria da Silva, residente na Rua  
1ª de Maio N.º 84, Blumenau, Santa Catarina.*

Bata ligeiramente 5 ovos inteiros, junte um côco ralado, 100 g de queijo duro ralado (de Minas), 100 g de farinha de trigo, 350 g de Açúcar UNIÃO e três quartos de litro de leite.

Misture bem e leve ao forno em fôrma caramelada. Depois do assado cubra com uma camada de doce de ameixa, outra de suspiro (receitas abaixo) e leve ao forno para sugar.

**DOCE DE AMEIXA:** Leve ao fogo 300 g de ameixas picadas, 200 g de Açúcar UNIÃO e uma xícara (de chá) de água. Espere engrossar bem.

**SUSPIRO:** Bata 6 claras em ponto-de-neve e junte aos poucos 300 g de Açúcar UNIÃO. Continue batendo até o ponto de suspiro.

*Você sabia que o consumo domiciliar de açúcar, por mês e por pessoa é de, na máxima, dois quilos e meio, correspondendo a apenas um por cento do salário mínimo? — Ante despesa tão insignificante, é lógico que você prefira o melhor, o Açúcar UNIÃO, o único refinado a mais de 120 graus.*



## pão de abóbora

Receita (N.º 104-A) enviada por Da. Neuzo Bueno, residente na Rua Dr. Almeida Lima N.º 369, Brás, São Paulo.

Trata-se de um pão doce original e realmente delicioso.

**INGREDIENTES:** 750 g de abóbora madura, 300 g de Açúcar UNIÃO, 50 g de fermento Fleischmann, 200 g de margarina, um quilo e 400 g de farinha de trigo, uma xícara (de chá) de leite, uma colher (de chá) de sal e 3 ovos inteiros.

**MODO DE FAZER:** Cozinhe a abóbora e passe-a pela peneira. Em separado, dissolva o fermento no leite morno, junte 100 g de açúcar, 200 g de farinha de trigo e, por último, a abóbora. Misture tudo muito bem, cubra com um pano e deixe crescer em lugar tépido. Crescida a massa, junte-lhe os ovos inteiros, a margarina derretida, o sal e o resto do açúcar. Junte também, aos poucos, o restante da farinha e sove a massa até levantar bôlhus. Faça os pães modelando a gosto. Coloque-os na assadeira untada, deixe-os crescer novamente, pincele-os com duas gemas misturadas com uma colher de leite, pulverize-os com açúcar cristalizado e leve-os ao forno quente.

*A saúde de sua família é o seu maior patrimônio. Ajude a conservá-la utilizando em sua alimentação o puríssimo Açúcar UNIÃO, produto da mais moderna e avançada técnica de filtração e empacotamento.*



# mil-fôlhas

*Receita IN.º 105-A1 enviada por Da. Marina Müller Paes, residente na Rua Coelho Netto N.º 111, São Paulo.*

**PRIMEIRA MASSA:** 250 g de farinha de trigo, duas colheres (de sopa) de manteiga, duas gemas, uma pitada de sal diluída em água fria. Misture tudo, até ficar uma massa como para pastel.

**SEGUNDA MASSA:** 200 g de farinha de trigo e 200 g de manteiga. Misture muito bem.

**MODO DE FAZER:** Abra a Primeira Massa com o rôlo, como para pastel. Espalhe sôbre ela, com uma faca, a Segunda Massa. Enrole como rocambole. Corte a massa enrolada em três partes iguais. Torne a abrir cada parte com o rôlo. Não é necessário deixar descansar. Forre uma assadeira com uma parte da massa aberta e leve ao forno para assar. Faça o mesmo com as outras duas partes. Uma vez assadas, recheie as partes com o seguinte creme de baunilha:

**CREME:** Meio litro de leite, duas gemas, quatro colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, duas colheres (de sopa) de maizena, uma colher (de café) de baunilha, meio cálice de rum e uma colher (de sopa) de manteiga. Leve ao fogo para engrossar. Despeje o creme entre as partes da massa, cubra-o todo com o mesmo e pulverize açúcar.



*Exigindo o açúcar refinado UNIÃO, a maior lucro será seu porque estará recebendo o melhor açúcar que o Brasil produz.*





## torta de nozes julieta

Receita (N.º 106-A) enviada por Da Julieta Capelli Hogueira, residente na Rua Rosalina Siqueira N.º 158, Jacupetá, SP

**INGREDIENTES DO BÓLO:** 12 colheres (de sopa) de Açúcar UJIÃO, 12 ovos, 6 colheres (de sopa) de farinha de rôsca, 3 colheres (de sopa) de farinha de trigo e meio quilo de nozes com casca.

**RECHEIO E COBERTURA:** 3 copos de leite, um copo de leite de côco, duas e meia colheres (de sopa) rasas de maizena, uma xícara (de chá) de côco ralado, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UJIÃO e uma lata pequena de pêssegos em compota.

**FEITURA DO BÓLO:** Bata as claras em neve, junte as gemas, uma a uma e bata até dobrar de volume. Batendo sempre, junte o açúcar, colher por colher e quando tiver obtido um creme esbranquiçado e homogêneo, adicione às colheradas, alternadamente, a farinha de trigo, as nozes raladas e a farinha de rôsca. Despeje o massa em uma fôrma grande, redonda, forrada com papel impermeável untado com manteiga. Asse em forno quente. Desentorne e deixe esfriar.

**FEITURA DO RECHEIO:** Misture o leite com a maizena, puxe pela peneira, junte o açúcar e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Afaste um pouco a panela do fogo e, sempre mexendo, vá incorporando ao creme o leite de côco e o côco ralado. Bata tudo rapidamente e leve, de novo, ao fogo, mexendo sempre, até que o creme cozinhe e fique brilhante. Deixe amornar, mas não deixe esfriar.

**ARRUMAÇÃO DA TORTA:** Separe os pêssegos da calda, picando-os em pedacinhos, coloque o bôlo em um prato de cristal e divida-o ao meio, horizontalmente. Retire com cuidado a parte superior do bôlo e coloque-a sobre uma folha de papel impermeável. Regue a parte inferior do bôlo com a metade da calda do pêssego e espalhe por cima a metade do creme e, sobre este, arrume cuidadosamente os pedacinhos de pêssego. Com o auxílio da própria folha de papel coloque a parte superior sobre a parte inferior do bôlo. Ajuste bem, regue com a calda restante e cubra a torta com o que restar do creme. Alise com uma faca e enfeite a gosto, com nozes ou pêssegos. Leve à geladeira e sirva, de preferência no dia seguinte.

## **bôlo americano de nozes**

Receita (N.º 107-A) enviada por Da. Olgamaria Busatto, residente na Rua Luís Dellino N.º 104, Jardim da Glória, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 150 g de manteiga, 200 g de Açúcar UNIÃO, 300 g de farinha de trigo, uma xícara (de chá) de leite, 200 g de nozes picadas, 6 claras, 3 colherinhas (de chá) rasas de fermento em pó, uma pitada de sal e raspa de meio limão.

**MODO DE FAZER:** Bata a manteiga, junte o açúcar e continue batendo até ficar um creme homogêneo. Acrescente o leite, a raspa do limão e as claras batidas em neve. Em separado, passe a farinha e o fermento pela peneira e incorpore à massa. Finalmente, acrescente as nozes picadas. Asse em fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de rôsca. Uma vez assado, parta ao meio, horizontalmente, regue ambas as partes com rum ou licor e recheie com suspiro, colocando sôbre êste figos, em compota. Por fim, cubra o bôlo com o restante do suspiro, cuja receita é a seguinte: Bata 6 claras em neve, acrescentando aos poucos 300 g de açúcar e batendo sempre. Enfeite o bôlo com nozes partidas ao meio e leve ao forno apenas para secar o suspiro.

É um bôlo finíssimo, para grandes ocasiões.

*As crianças gostam tanto de doce porque o açúcar é indispensável à formação e ao desenvolvimento do sistema muscular. Não negue a seus filhos alimentos adoçados com o açúcar que merece ser considerado como símbolo de pureza e sinônimo de confiança: Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.*





## segredinhos de suspiros

Receita (N.º 108-A) enviada por Da. Maria Aparecida Inácia Rosa, residente na Rua dos Junquinhos N.º 65, Vila Alpina, São Paulo

1.ª ETAPA: Com 200 g de Açúcar UNIÃO e uma xícara de água, faça uma calda em ponto-de-fio. Deixe esfriar um pouco, acrescente 12 gemas, uma colher (de chál) de manteiga e uma pitada de vanilina. Leve ao fogo novamente, até ponto-de-enrolar, isto é, até aparecer o fundo da panela.

2.ª ETAPA: Faça uma calda com 125 g de Açúcar UNIÃO e uma xícara (de chál) de água. Quando estiver em ponto-de-fio acrescente 175 g de nozes moídas e 4 gemas. Em separado, coloque 100 g de passas sem sementes de infusão no rum, por uma hora. Moa dois terços dessas passas, reservando um têrço, que deverão ficar inteiras. Incorpore as passas moídas à massa da segunda etapa. Leve ao fogo novamente até o ponto-de-enrolar.

3.ª ETAPA: Tome uma passa e envolva-a em uma camada fina da massa da primeira etapa. A seguir, envolva-a em outra camada, também fina, da massa da segunda etapa. Finalmente, envolva-a no seguinte suspiro: Bata 4 claras em neve, acrescentando aos poucos 200 g de açúcar e batendo sempre. Faça isso com tôdas as passas, ponha-as em assadeira forrada com papel untado de óleo e leve-as ao forno o tempo necessário para secar o suspiro.

 *Inda ao empário, não se esqueça de pedir o Açúcar UNIÃO, duplamente filtrado, o famoso açúcar das grandes doceiras.* 

# PÃEZINHOS DE MAÇÃ



# SOBREMESA PAULISTINHA



## **carioquinhas de ameixas**

*Receita (N.º 109-A) enviada por Da. Suzana Rôla Soranço, residente na Rua Alberto Bacarat N.º 32, Santos, SP.*

**INGREDIENTES:** Meio quilo de ameixas pretas, um côco ralado e meio quilo de Açúcar UNIÃO.

**MODO DE FAZER:** Passe as ameixas, sem os caroços, na máquina de moer. Misture as ameixas moídas com o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre, até ficar em ponto-de-bala. Junte o côco ralado, misture bem e retire logo do fogo. Ponha para esfriar numa travessa untada com manteiga. Depois de frio, faça bolinhas, enrolando-as nas palmas das mãos. Passe-as em "GLAÇUCAR", ou em Açúcar UNIÃO peneirado fino. Coloque em cada "carioquinha" um confeito prateado e arrume-as em forminhas de papel dourado.

**LEMBRETE ÀS MÃES:** *Ao preparar a refeição de seu filhinho lembre-se dos cuidados essenciais: A água deve ser filtrada; o leite deve ser pasteurizado; o vasilhame deve ser esquentado e o açúcar deve ser refinado. E, por falar em refinado, lembre-se de que os médicos pediatras recomendam o Açúcar UNIÃO como "o mais puro açúcar que o Brasil produz".*

## sorvete pralinê de amêndoas

Receita IN.º 110-A1 enviada por Da. Antonieta Franco da Amaral, residente na Rua Tuim N.º 993, Indianópolis, São Paulo

**INGREDIENTES:** Meio litro de creme de leite fresco, 170 g de Açúcar UNIÃO, 8 gemas, 250 g de pralinês, cuja receita damos abaixo, meio litro de creme de leite batido e morangos frescos que bastem.

**MODO DE FAZER:** Leve ao fogo o creme de leite com o açúcar e as gemas, mexa devagar e retire antes que ferva. Espere esfriar. Acrescente o pralinê preparado da seguinte maneira: Ponha 250 g de açúcar e 250 g de amêndoas numa caçarola. As amêndoas deverão ser peladas, ligeiramente torradas e picadas. Leve ao fogo até ponto-de-amarelar. Despeje sôbre o mármore e espere esfriar bem. Depois, com o rôlo de macarrão, triture os pralinês, passe-os por uma peneira média e acrescente-os ao creme, misturando bem. Coloque em fôrma de sorvete forrada com papel impermeável e leve ao congelador por uma hora e meia. Retire o papel e corte em tabletes. Sirva com morangos frescos, prèviamente postos de infusão em licor de qualidade.

É uma sobremesa deliciosa, própria para grandes ocasiões.

*Você mexeu bem o seu cafézinho, mas o açúcar teimou em ficar na fundo da xícara. Que desperdício! Não era Açúcar UNIÃO, já se vê. UNIÃO, refinado a mais de 120 graus, dissolve-se rapidamente, não fica no fundo da xícara.*



## segredinhos de amor

Receita IN.º III-AI enviada por Da. Elisabete Araújo, residente na Rua Boa Morte N.º 939, Limeira, SP.

Trata-se de uma receita fácil de fazer, mas de excelente paladar e muito própria para festas.

**INGREDIENTES:** Meio quilo de nozes picadas, meio quilo de Açúcar UNIÃO, 7 gemas, 3 claras, um copo de água e 250 g de ameixas pretas.

**MODO DE FAZER:** Misture o açúcar com as gemas, as nozes picadas, a água e as claras batidas em neve. Leve ao fogo e quando despregar do fundo da panela, retire e faça pequenos croquetes, colocando dentro de cada um meia ameixa preta. Passe-os no seguinte glacê: Misture bem 500 g de GLAÇUCAR (ou de Açúcar UNIÃO peneirado fino) com 8 colheres (de sopa) de leite. Uma vez passados os "segredinhos" no glacê, coloque-os em tabuleiro untado para secar. Se quiser, enfeite-os a seu gosto.

*O açúcar é o mais perfeito dos alimentos infantís. Conduzido através da circulação, transforma-se no combustível indispensável ao sistema muscular. A Natureza é sábia! Não negue a seu filhinho alimentos adoçadas com o mais puro açúcar que o Brasil produz: UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.*





## torta de côco deliciosa

Receita (N.º 112-A) enviada por Da. Julieta Martins, residente na Travessa da Triunfo N.º 19, Tatuapé, São Paulo.

Prepare uma massa com 2 ovos inteiros, 300 g de manteiga, uma colher (de sopa) de fermento em pó e 150 g de Açúcar UNIÃO, engrossando-a com 400 g de farinha de trigo. Parta metade da massa e abra-a com o rôlo, mas que fique grossa. Coloque esta metade na assadeira untada com manteiga e faça, em separado, o seguinte creme: Meio litro de leite, 2 gemas, 2 colheres (de sopa) de maizena, 150 g de Açúcar UNIÃO e casca de um limão, a qual deverá ser retirada tão cedo o creme, levado ao fogo, esteja pronto. Despeje esse creme sobre a massa que está na assadeira e cubra-o com a seguinte cocada mole: Meio quilo de Açúcar UNIÃO, 2 xícaras (de chá) de água, 3 gemas e um côco ralado. Faça uma calda com o açúcar e a água, em ponto-de-fio, junte o côco, as gemas e uma pitada de vanilina. Deixe cozinhar até ficar uma cocada grossa que possa ser espalhada sobre o creme. Abra o restante da massa, com o rôlo, faça tiras de um centímetro de largura, com a carretilha de cortar pastel e cubra a torta dispondo as tiras bem perto umas das outras. Assim, as tiras cobrirão a cocada, mas tenha o cuidado de deixar o creme sempre por baixo desta. Asse em forno bem quente e só retire da fôrma depois de absolutamente fria.



O Açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara de café.  
É mais econômica porque se dissolve integralmente.



## torta de laranja

Receita (N.º 113-A) enviada por Da. Joaquina Suarez, residente na Rua Coronel Dulcélia N.º 1973, Ponta Grossa, Paraná

**INGREDIENTES DA MASSA:** 300 g de biscoitos moídos (Maria ou Champanhel), meia xícara (de chá) de leite, 75 g de manteiga e 2 colheres (de sopa) mal cheias de Açúcar UNIÃO.

**MODO DE FAZER:** Misture bem os biscoitos moídos com a manteiga, o açúcar e o leite. Forre com a massa assim obtida o fundo e os lados de uma travessa pirex e ponha para gelar. Enquanto a crosta gela prepare o recheio.

**INGREDIENTES DO RECHEIO:** 3 ovos, uma xícara (de chá) de Açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de suco de laranja, 3 folhas de gelatina branca, um quarto de xícara (de chá) de água quente, 2 colheres (de sopa) de casca de laranja ralada, meia xícara (de chá) de côco ralado e uma pitada de sal.

**MODO DE FAZER:** Bata as gemas, acrescente dois terços da xícara de açúcar e o suco de laranja. Adicione a água quente e cozinhe até engrossar, mexendo constantemente. Amoleça a gelatina em água fria e acrescente-a depois à mistura quente. Junte a casca de laranja ralada e o sal e espere esfriar. Quando a mistura começar a ficar gelatinosa, junte o côco ralado e as claras batidas em neve com o açúcar restante. Cubra a torta com o recheio e leve à geladeira para gelar muito bem. Enfeite com creme de Chantilly e gomos de laranja.



O açúcar UNIÃO é absolutamente puro, refinado a mais de 120 graus. Merece sua irrestrita confiança.



## fatias húngaras

Receita (N.º 114-A) enviada por Da Arismar Lora, residente em Arra-  
raquara, S. P.

**INGREDIENTES:** 8 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 5 gemas, 3 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, uma colherinha (de chá) de sal, 200 g de côco ralado e 2 xícaras (de chá) de leite, sendo que uma deve ser morna e na qual se dissolvem dois tabletes de fermento Fleischmann.

**MODO DE FAZER:** Faça a massa com todos os ingredientes citados, menos o côco ralado, e deixe descansar por quinze minutos. Enquanto isso, prepare o seguinte recheio: Misture 100 g de manteiga derretida com 200 g de Açúcar UNIÃO. Leve ao fogo por dois minutos, apenas para amolecer. Volte à massa e divida-a em quatro partes iguais, abrindo cada uma com o rôlo, de sorte a ficarem meio grossas. Arme um rocambole, cobrindo cada parte da massa com o recheio e polvilhando o côco. Uma vez enrolado o rocambole, corte-o em fatias de dois dedos de grossura. Coloque-as na assadeira e deixe-as crescerem. Depois das fatias assadas, tome um copo e meio de leite adoçado com 3 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO e derrame sobre elas, levando-as ao forno para secarem.

*O açúcar é a alimento básico do sistema muscular. Os pediatras recomendam o Açúcar UNIÃO tendo em conta sua pureza absoluta e seu elevado teor de sacarose, o princípio ativo a que Claude Bernard chamou de "carvão das músculos". Seu filhinho merece o melhor: Açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.*





## cassata

Receita IN.º 115-A1 enviada por Da. Cacilda Fernandes Credidio, residente na Rua Almirante Marques Leão N.º 775, Bela Vista, São Paulo.

1.ª ETAPA — Faça o seguinte rocambole: Bata 8 claras em neve, junte as respectivas gemas, uma a uma, batendo sempre, até formar uma massa esbranquiçada. Acrescente aos poucos 8 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, sem parar de bater e, por último, junte 8 colheres (de sopa) de farinha de trigo peneirada. Misture tudo cuidadosamente e asse em assadeira N.º 4 untada com manteiga e forrada com papel impermeável também untado. Quando assada, coloque a massa em um pano úmido polvilhado com açúcar e enrole com cuidado. Espere esfriar, desenrole e recheie com o seguinte:

2.ª ETAPA — Tome meio litro de Chantilly e tinja metade de rosado, com uma colher (de sopa) de xarope de groselha. Aplique ao rocambole aberto o Chantilly branco. Disponha, sôbre êste, 100 g de frutas cristalizadas (laranja, cidra, figo) bem miudinhas e 50 g de passas sem sementes. A seguir, aplique o Chantilly rosado e, por último, mais 100 g de frutas cristalizadas miudinhas e 50 g de passas. Enrole novamente, cubra o rocambole com chocolate derretido em banho-maria (uma barra de 250 g) mas tenha o cuidado de colocar o rocambole sôbre papel impermeável, para embrulhá-lo antes de levar ao congelador, onde permanecerá por uma hora ao menos.

 Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use somente Açúcar UNIÃO, puríssima, refinado a mais de 120 graus. 

## “charlotte russe”

Receita (N.º 116-A) enviada por Da. Yolanda Mezzalira, residente na Rua Prudente de Moraes N.º 446, Jundiaí, SP.

**INGREDIENTES:** 6 folhas de gelatina branca, 200 g de Açúcar UNIÃO, 6 ovos, 200 g de creme de leite fresco, meio litro de leite, uma xícara (de chá) de água fervendo, uma colher (de café) de vanilina e 250 g de biscoitos Champanhe.

**MODO DE FAZER:** Forre uma assadeira retangular, ou um pirex, com papel manteiga. Disponha os biscoitos no fundo e nos lados da assadeira. Em separado, dissolva a gelatina na xícara de água fervendo. Bata as gemas com o açúcar. Despeje o leite fervendo, mexa bem e leve ao fogo para engrossar, mas não deixe ferver. Acrescente a gelatina dissolvida e leve à geladeira. Quando começar a congelar, acrescente as claras batidas em neve e o creme de leite e bata tudo muito bem. Despeje essa mistura na fôrma forrada com biscoitos e leve novamente à geladeira. No dia seguinte, desenforme e enfeite com creme de leite. É uma sobremesa deliciosa!



*Exigindo o açúcar refinado UNIÃO, o maior lucro será seu porque estará recebendo o melhor açúcar que o Brasil produz.*



## pudim de milho verde

Receita (N.º 117-A) enviada por Da. Ely Seixas, residente na Rua Tabor N.º 302, Ipiranga, São Paulo.

Rale 6 espigas de milho verde, junte 3 copos de leite e passe tudo por uma peneira, desprezando o bagaço. Pode espremer com uma colher para aproveitar melhor o amido. Acrescente 400 g de Açúcar UNIÃO e uma colherinha (de café) de sal, misturando muito bem. Espere até assentar. Retire a parte líquida, que sobrenada e leve esta ao fogo para engrossar, fazendo um curau ralo. Deixe esfriar e misture bem com a parte mais sólida, que ficou no fundo da panela. A seguir, acrescente um côco ralado, 5 ovos inteiros, apenas misturados e 125 g de manteiga derretida em banho-maria. Misture tudo muito bem e leve ao forno em fôrma untada com manteiga. Uma vez assado, retire o pudim, espere esfriar e ponha-o na geladeira. Sirva gelado, mas não guarde para o dia seguinte, porquanto, milho verde, não se conserva por muito tempo.



*UNIÃO, duplamente filtrado, é o famoso açúcar que adoça mais. Nos pacotes do Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma receita de doce selecionada entre as milhares pela Cozinha Experimental União.*



# frank

Receita (N.º 118-A) enviada por Da. Carla Pereira Silva, residente na Praça Dom Epaminondas N.º 14, Taubaté, SP.

**RECHEIO:** 5 gemas, 250 g de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) rasa de manteiga, um pouquinho de cravo e de canela em rama e um coco ralado. Misture tudo, de preferência em vasilha esmaltada e leve ao fogo até aparecer o fundo. Guarde, porque este recheio deve ser feito de véspera.

**MASSA:** 250 g de farinha de trigo, uma colher (de sopa) rasa de manteiga, uma colher (de sopa) de Açúcar UNIÃO e 2 ovos inteiros. Sobre uma mesa própria, ou mesmo numa vasilha grande, ponha os ingredientes e vá amassando. Se fôr necessário, adicione um pouquinho de água. A massa deverá ser bem sovada, desprendendo das mãos, mas não deve ficar dura. Deixe-a descansar por alguns minutos e divida em 5 ou 6 pedaços iguais, consoante o tamanho da assadeira (N.º 1) que mais tarde, servirá para assá-los.

**MODO DE ARMAR:** Abra com o rolo todos os pedaços de massa, de sorte a que fiquem finos como papel e a que adquiram a formato da assadeira. A seguir, unte a assadeira com manteiga e coloque o primeiro pedaço de massa distendida. Sobre esta, coloque uma parte do recheio, depois outra camada de massa e assim por diante até terminar toda a massa e todo o recheio. A camada de cima deverá ser de massa. Leve ao forno temperado, mas retire tão cedo comece a corar. Enquanto quente, passe manteiga por cima, cubra com um pano úmido e guarde para o dia seguinte. Então, corte em quadradinhos.

**O Açúcar UNIÃO é tão puro, tão rigorosamente higiênico, que a classe médica não hesita em recomendá-lo até mesmo na prepara da alimentação de recém-nascidos.**



## rôlos de frutas

Receita (N.º 119-A) enviada por Da. Margarida Pereira, residente na Rua Onze N.º 40, Bairro da Paulistana, Santo André, SP.

**INGREDIENTES:** Duas xícaras e meia (de chá) de farinha de trigo, uma colher (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 4 colheres (de chá) de fermento em pó, uma colher rasa (de café) de sal, 5 colheres (de sopa) de manteiga, um ovo, dois terços de xícara de leite, 150 g de passas sem sementes, 150 g de nozes picadinhas e meia xícara (de chá) de açúcar cristalizado.

**MODO DE FAZER:** Passe pela peneira os quatro primeiros ingredientes e junte a manteiga, o ovo e o leite. Misture tudo muito bem e despeje sobre uma mesa polvilhada com farinha de trigo. Amasse levemente e estenda fino com o rolo. Derreta em banho-maria 100 g de manteiga e espalhe-a sobre a massa. Coloque, a seguir, as nozes picadinhas, as passas e o açúcar cristalizado. Corte em quadros de 10 centímetros, enrole um a um, apertando as extremidades com as pontas dos dedos. Pincele cada rôlo com gema dissolvida em um pouquinho de água e salpique-os com nozes picadas e açúcar cristalizado. Deixe-os descansar por 20 minutos na assadeira e leve-os a assar em forno moderado.

*Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca e glacês apetitosos, só quando feitos com o famoso "açúcar das grandes doceiras", isto é, Açúcar UNIÃO, alvíssimo, refinado a mais de 120 graus.*





## PAPEL DO AÇÚCAR NA ECONOMIA ORGANICA

*A Dietética, em sua rápida evolução, pôs em relevo o extraordinário papel do açúcar no equilíbrio orgânico. Quando Claude Bernard, o célebre pioneiro da ciência experimental do século passado, se dedicava ao estudo dos fenômenos químicos da digestão, particularmente do açúcar de cana pelo fermento inversivo, vislumbrava já o valor dos hidratos de carbono na alimentação. Tendo descoberto as funções do pâncreas na assimilação das gorduras, pôde demonstrar também a função glicogênica do fígado.*

*Hoje, ninguém mais ignora o papel do açúcar na formação do tecido de reserva do organismo humano. Está provado que 225 gramas de açúcar correspondem a 100 gramas de gordura alimentar. Assim, o açúcar é considerado como o mais perfeito dos alimentos ternários, pois, uma vez invertido pelo suco intestinal, é inteiramente assimilado pela economia, comunicando ao sistema muscular grande resistência à fadiga. Foi, pois, com razão que Claude Bernard chamou o açúcar de "carvão dos músculos".*

*Por que "carvão dos músculos"? Por que serviu-se Claude Bernard dessa expressão?*

*É simples explicar: No século passado o carvão, que alimentava as famosas locomotivas a vapor, constituía o mais atualizado símbolo de energia.*

*(Continua na página seguinte)*

(Continuação)

*Em se tratando do organismo infantil, mais relevante ainda é o papel do açúcar. Está provado que a insuficiência deste acarreta distúrbios característicos: curva de pêso anormal, tecidos flácidos, diminuição da motilidade, modificação do humor e hipotermia.*

*Entretanto, é necessário que se tenha em conta que o açúcar a ser consumido pelas crianças deve ser puríssimo, isto é, absolutamente isento de elementos excitantes e, por vêzes, nocivos à saúde. Essa pureza integral se impõe sobremaneira, uma vez que o açúcar — gulodice de criança — é geralmente consumido "in natura".*

*É o caso do Açúcar UNIÃO, duplamente refinado a mais de 120 graus e inteiramente industrializado sem contato manual.*



**LEMBRETE ÀS MÃES:** Ao preparar a refeição de seu filhinho lembre-se das cuidadosas essenciais: A água deve ser filtrada; o leite deve ser pasteurizado; a vasilhame deve ser escaldado e o açúcar deve ser refinado. E, por falar em refinado, lembre-se de que as médicas pediatras recomendam o Açúcar UNIÃO como "o mais puro açúcar que o Brasil produz".



## torta escocesa

Receita (N.º 120-A) enviada por Da. Eunice A. da Silva, residente na Rua Damásia de Brito N.º 88, Itajaí, Santa Catarina.

**MASSA:** 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo, uma xícara e meia (de chá) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) de manteiga e uma colher (de sopa) de rum. Junte leite até fazer uma massa que se possa estender com o rôlo.

**RECHEIO:** Meio litro de leite, 3 colheres (de sopa) de maizena, 3 gemas, 4 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de côco ralado e a casca ralada de meio limão.

**MODO DE FAZER:** Misture bem os ingredientes da massa, sove-a um pouco, abra-a com o rôlo na grossura de meio centímetro e forre um pirex. Quanto ao recheio, misture os ingredientes e leve ao fogo para engrossar. A seguir, despeje o recheio na fôrma forrada e leve ao forno. Quando a torta estiver corada, cubra-a com o seguinte suspiro: Bata 3 claras em neve, acrescentando aos poucos, batendo sempre, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e misture um pires de côco ralado. Leve novamente ao forno, apenas para corar.

*Se, ao tomar seu cafézinho, você perceber, no fundo da xícara, açúcar que não se dissolveu, esteja certa de que não era Açúcar UNIÃO. Refinada a mais de 120 graus, UNIÃO não fica no fundo da xícara, dissolve-se rapidamente.*



## torta auribranca

Receita (N.º 121-A) enviada por Da. Licy Brusius, residente em Campo Bom, Rio Grande da Sul.

**INGREDIENTES:** 12 ovos, Açúcar UNIÃO que baste, 4 colheres (de sopa) de farinha de trigo, uma pitada de sal, um côco e 750 g de creme de leite.

**MODO DE FAZER:** Bata as 12 claras em neve, até que fiquem bem firmes, junte aos poucos 500 g de açúcar, continue a bater até conseguir um suspiro bem firme. Acrescente as 4 colheres (de sopa, cheias) de farinha de trigo peneirada com uma pitada de sal. Junte o côco (grande) ralado (obra de 350 gramas), misture levemente e leve a assar por 20 minutos em 2 assadeiras N.º 1, untadas e forradas de papel impermeável (também untado). Bata as gemas até que fiquem firmes e leve-as a assar na mesma assadeira que serviu para o suspiro, a qual deverá estar bem untada. Faça uma calda em ponto-de-fio brando com 2 xícaras (de chál) de açúcar e 2 de água, despeje-a sobre as gemas já assadas e deixe por umas horas. Bata 750 g de creme de leite com 6 colheres (de sopa) de açúcar. Arme a torta assim: 1.ª camada: suspiro — 2.ª camada: creme — 3.ª camada: gemas — 4.ª camada: creme — 5.ª camada: suspiro. Finalmente, enfeite com o restante do creme.



O Açúcar UNIÃO serve à Família Brasileira há mais de meio século, mantendo-se sempre como "a melhor açúcar que o Brasil produz."



## rôscas de mandioca

Receita (N.º 122-A) enviada por Da Hercília Franco de Oliveira, residente na Praça Francisco Barretos N.º 275, em Barretos, SP

**INGREDIENTES:** 250 g de mandioca, 100 g de Açúcar UNIÃO, 100 g de manteiga, 600 g de farinha de trigo, um tablete de fermento Fleischmann, uma xícara (de chá) de leite, uma colherinha (de café) de canela em pó, uma colherinha (de café) de sal, 2 xícaras (de chá) bem cheias de GLAÇUCAR (ou de Açúcar UNIÃO peneirado fino), uma xícara (de café) de leite (ou de caldo de laranja), dois ovos inteiros e duas gemas.

**MODO DE FAZER:** Desmanche em uma tigela o fermento no leite morno, junte uma xícara (de chá) de farinha de trigo, misture e deixe crescer coberto com um pano durante uma hora. Enquanto o fermento cresce, cozinhe a mandioca e passe-a pela peneira. Bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar, a manteiga, o sal, a canela, a mandioca e o fermento. Bata mais um pouco e vá acrescentando farinha aos poucos, sovando até levantar bôlhas. Finalmente, faça uma trança e una as duas pontas formando uma rôsca. Coloque-a em assadeira untada e deixe crescer. Pincele-a com duas gemas, asse-a em forno quente e, em seguida, derrame sôbre a rôsca o glacê abaixo. Leve-a ao forno por alguns minutos, apenas para secar.

**GLACÊ:** Leve ao fogo, em banho-maria, o GLAÇUCAR e o leite (ou caldo de laranja) até derreter.



Nos pacotes do Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom.





**BOMBONS DE LEITE E AMEIXA**

# TORTINHAS GAÚCHAS



## **o melhor pudim-de-pão**

*Receita (N.º 123-A) enviada por Da. Regina Salles, residente na Rua Teodureta Souto N.º 435, Cambucí, São Paulo.*

**INGREDIENTES:** 250 g de Açúcar UNIÃO, 250 g de pão amanhecido, meio litro de leite, 3 xícaras (de chá) de água, 4 ovos, 75 g de manteiga, um cálice de vinho do Pôrto ou similar, meia colher (de café) de noz-moscada ralada, meia colher (de café) de canela em pó, uma colher (de chá) de essência de baunilha, uma colher (de chá) de fermento em pó, 150 g de passas sem sementes, 150 g de frutas cristalizadas e mais 200 g de Açúcar UNIÃO para caramelizar a fôrma, que deve ser alta (assadeira não serve).

**MODO DE FAZER:** Corte o pão em fatias (com casca e tudo), umedeça com as 3 xícaras de água e deixe repousar por duas ou três horas. Junte o leite frio e depois de alguns minutos, amasse o pão com um garfo, desfazendo bem tôdas as cascas. Acrescente o açúcar (250 g), as 4 gemas, o vinho, a baunilha, a manteiga (derretida, mas fria), o fermento, as passas e as frutas. Bata as 4 claras em neve, adicione à massa, misturando tudo muito bem. Em separado, ponha dentro da fôrma as 200 g de açúcar restantes e leve-a ao fogo. Mexa o açúcar com colher de pau, até dourar bem. Passe o caramelo por tôda a fôrma. Despeje o pudim na fôrma caramelada, asse em forno quente, no mínimo por uma hora. Deixe esfriar bem para desenformar o "melhor pudim-de-pão do mundo"!

*Exigindo o açúcar refinado UNIÃO, o maior lucro será seu porque estará recebendo o melhor açúcar que o Brasil produz.*





## torta dona aparecida

Receita IN.º 124-A1 enviada por Da. Aparecida Gassn Botura, residente na Rua Mata Grosso N.º 464, Votuporanga, SP.

**INGREDIENTES:** Um prato fundo bem cheio de mandioca ralada (700 g), um pires (de chá) de queijo ralado (50 g), um pires (de chá) bem cheio de côco ralado (100 g), dois pires (de chá) de Açúcar UNIÃO (200 g), uma xícara e meia (de chá) de manteiga derretida (200 g), uma colher (de sopa) mal cheia de fermento em pó, três ovos, uma colher (de chá) de vanilina, três pires (de chá) de Açúcar UNIÃO (300 gramas).

**MODO DE FAZER:** Junte às 700 g de mandioca ralada as 200 g de açúcar, o queijo, o côco, a manteiga, a vanilina e as gemas. Bata bem, e por último, misture ligeiramente as claras em neve, às quais deverá previamente acrescentar o fermento. Leve a assar em forno quente em assadeira N.º 2 untada.

Depois de assada, corte em quadradinhos na própria assadeira, despeje a calda ainda quente e leve ao forno por dez minutos. A calda deverá ser feita com as 300 g de açúcar restantes, a vanilina e quatro xícaras de água, em ponto-de-fio.

**OBSERVAÇÃO:** Se você quiser, poderá incorporar à massa uvas passas sem sementes.



O Açúcar UNIÃO serve à Família Brasileira há mais de meio século, mantendo-se sempre como "a melhor açúcar que o Brasil produz."



## torta delícia de abóbora

Receita IN.º 125-A1 enviada por Da. Itália Dardes Pereira, residente na Rua Florianópolis N.º 97, Moóca, São Paulo.

**PREPARO DAS MASSAS:** Misture bem 350 g de farinha de trigo, uma colher e meia (de sopa) de manteiga, 2 gemas, uma colherinha (de café) de sal e água fria, o quanto basta. Sove bem e deixe descansar por meia hora. Em separado, misture 100 g de farinha de trigo com 200 g de manteiga, formando a segunda massa.

Abra a primeira massa com o rôlo na espessura de meio centímetro e, com uma faca, espalhe sôbre ela a segunda massa. Enrole como rocambole e corte em duas partes. Abra cada uma dessas duas partes com o rôlo, na mesma espessura e, com uma das partes apenas, forre uma assadeira N.º 1 untada. Coloque os seguintes recheios: Primeiro o de abóbora e, sôbre êste, o de geléia de damasco (Receitas abaixo). Com o restante da massa faça um grudeado, dispondo-o sôbre a torta e pincelando-o com gema. Leve ao forno para assar.

**RECHEIO DE ABÓBORA:** Leve ao fogo um quilo e meio de abóbora madura picada, 750 g de Açúcar UNIÃO, um côco ralado, cravo e canela a gosto. Deixe apurar, mexendo sempre, tire do fogo e espere esfriar.

**GELÉIA DE DAMASCO:** Cozinhe 150 g de damascos sêcos (ou abricôs), passe-os por uma peneira, junte 150 g de açúcar e leve ao fogo para engrossar.



Doces finas? Banitas e apetitasas? Só com Açúcar UNIÃO, a famoso açúcar das grandes doceiras.



## diplomata união

Receita (N.º 126-A) enviada por Da. Genésia Di Domênica Ignácio, residente na Av. Bernardino de Campos N.º 313, Lorena, SP.

**MASSA FOLHADA:** Misture 250 g de farinha de trigo, uma gema, uma colher (de sopa) de manteiga, uma colher (de chá) de sal, uma xícara (de chá) de água gelada e sove até levantar bôlhas. Deixe descansar por uma hora, coberta com um pano úmido. Depois, abra com o rôlo na espessura de meio centímetro, passe 50 g de manteiga, alisando com uma faca, dobre três vêzes, torne a abrir na mesma espessura e a passar outras 50 g de manteiga, torne a dobrar três vêzes e vá repetindo essas operações até esgotar 250 g de manteiga (5 vêzes). Coloque a massa em um pano úmido polvilhado com farinha e leve-a à geladeira. No dia seguinte, abra a massa com o rôlo, na espessura de meio centímetro, corte-a formando dois retângulos e leve-os ao forno bem quente, em assadeira N.º 1, molhada com água.

**PÃO-DE-LÓ:** Bata 6 claras em neve, junte as gemas, uma a uma e, batendo sempre, acrescente aos poucos 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO. Sem parar de bater, acrescente vagarosamente 6 colheres (de sopa) de farinha de trigo peneirada com uma colher (de chá) de fermento em pó. Coloque em assadeira N.º 1, untada e forrada com papel impermeável também untado e leve ao forno brando.

**CREME:** Misture, em separado 4 gemas com 200 g de Açúcar UNIÃO, meio litro de leite, 3 colheres (de sopa) de maizena, passe na peneira e leve ao fogo brando, mexendo com colher de pau até engrossar. Deixe arrefecer.

**MODO DE ARMAR:** Coloque em uma bandeja: 1.º massa folhada — 2.º creme — 3.º pão-de-ló regado com uma xícara (de chá) de uma mistura de água e rum em partes iguais e 4 colheres (de sopa) de açúcar — 4.º creme — 5.º massa folhada. Finalmente, polvilhe açúcar com uma peneira e enfeite com 250 g de creme de leite batido com 2 colheres (de sopa) de açúcar.

## flor de côco

Receita (N.º 127-A) enviada por Da. Maria de Lourdes Neri, residente na Rua dos Xavantes N.º 667, Brás, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 5 gemas, 2 xícaras (de chál) de leite morno, 5 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 3 tabletes de fermento Fleischmann e 700 g de farinha de trigo.

**MODO DE FAZER:** Desmanche o fermento no leite morno, junte o açúcar e as gemas, misture tudo, junte a farinha aos poucos, amasse muito bem e deixe descansar por duas horas, coberta com um pano. À parte, bata 250 g de manteiga com uma xícara (de chál) bem cheia de açúcar, até esbranquiçar. Quando a massa estiver crescida, abra-a com o rôlo na espessura de dois milímetros apenas. Passe na superfície o creme de manteiga, polvilhe um côco ralado, enrole como rocambole e corte em fatias de um centímetro e meio. Disponha essas fatias numa assadeira untada, mantendo entre elas regular espaço, deixe descansar mais meia hora e leve ao forno regular. Uma vez as fatias assadas e frias, enfeite-as com 250 g de creme de leite batido com duas colheres (de sopa) de açúcar.

*Está provado que o açúcar desempenha importante papel na formação dos tecidos de reserva e do sistema muscular. É por isso que o próprio leite materno contém grande quantidade de açúcar. Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o puríssimo Açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.*



## cassata de chocolate

Receita (N.º 128-A) enviada por Da. Alice Sampaio Simões, residente na Rua Maria Selúbal N.º 6, Casa Verde, São Paulo.

**CREME:** Bata 6 gemas com duas colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e uma colher (de sobremesa) de maizena. Uma vez bem batido, junte 3 copos de leite já fervido e uma colher (de sobremesa, rasa) de gelatina branca dissolvida em um pouquinho de água. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar, mas sem deixar ferver. Espere esfriar. Em separada, bata 3 claras em neve, junte 10 colheres (de sopa) de açúcar, batendo sempre. Uma vez bem batido, misture ao creme que já deve estar frio e divida o resultado em 3 partes iguais. Coloque 2 dessas partes em 2 gavetas, levando-as ao congelador. À parte restante adicione uma colher (de sopa) de chocolate em pó (fresco e de boa qualidade) dissolvida em um pouquinho de leite, após o que adicione também e vagorosamente, o conteúdo de uma lata de creme de leite batido, porém previamente gelado e sem o soro.

Coloque essa mistura em uma gaveta e leve-a ao congelador.

Bata outra lata de creme de leite gelado e sem soro com 4 colheres (de sopa) de açúcar e reserve.

**MODO DE ARMAR A CASSATA:** Molhe com água uma fôrma própria para sorvete, desmontável (fôrma de bola inglês também serve). Forre-a com papel de alumínio ou impermeável. Corte em fatias finas o sorvete de creme e coloque-as sobre o papel, no fundo da fôrma e nas laterais. Disponha uma camada fina de creme de leite no fundo da fôrma, espalhe 50 g de biscoitos Champagne aos pedaços, borrife-os com um cálice de rum, aplique nova camada de creme, bem fina, salpique 75 g de cidra e figos cristalizados picadinhos, outra camada fina de creme, espalhe mais 50 g de biscoitos picados e borrifados com um cálice de rum, espalhe o restante do creme, salpique mais 75 g de cidra e figos picadinhos e, por última, coloque o sorvete de chocolate. Cubra com o próprio papel e leve ao congelador até a hora de servir.

# bem-casados de chocolate

Receita 114 - 129-BJ enviada por D.<sup>a</sup> Nádia Santos Beltrame, residente na Rua Eng. Prudente Meireles de Moraes N.º 706, São José dos Campos, SP.

**MASSA:** 1/2kg de-lé de chocolate: Bata 5 claras em neve, acrescente as respectivas gemas e continue batendo, até formar um creme claro. Adicione aos poucos cinco colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e bata por mais 10 minutos. Reserve. Derreta à parte, previamente picado em banho-maria, um tablete de 80 g de chocolate meio amargo, juntandolo ao creme já frio e mexendo até ficar bem uniforme. Acrescente finalmente 4 colheres (de sopa) de farinha de trigo, misturando levemente. Assa em forno de temperatura média e em assadeira N.º 2, untada com manteiga e enfarinhada.

**CALDA DE CHOCOLATE:** Junte numa caçarola um tablete de 80 g de chocolate meio amargo, cortado em pedaços, uma xícara (de chá) de água e uma colher (de sopa) de Açúcar UNIÃO, deixando ferver até que comece a adquirir consistência. Retire do fogo, junte uma xícara (de café) de licor de cacau, misture e deixe esfriar.

**GLACÊ DE CHOCOLATE:** Bata em creme 2 colheres (de sopa) de manteiga com 3 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e uma colher (de café) de essência de baunilha. Junte um tablete de chocolate meio amargo (80 g), picado e dissolvido em banho-maria. Sempre batendo, acrescente uma lata de creme de leite (gelada e sem o soro) e bata ainda durante 3 minutos. Reserve.

**MODO DE COMPOR OS BEM-CASADOS:** Depois de assada e fria, corte rodélas da massa (com o reborda de uma xícara de café ou com o cortador próprio), bem juntas umas das outras, para o melhor aproveitamento da massa. A seguir, corte as rodélas ao meio, no sentido horizontal, recheie-as com a calda de chocolate e una-as de 2 em 2. Depois, passe essa mesma calda ao redor dos bem-casados, aplique chocolate granulado a toda a volta, decore a gôsta a superfície com o glacê (bico pitangal) e coloque ao centro uma cereja ao maripino. Conserve na geladeira até o momento de servir.

# pãezinhos deliciosos de natal

Receita (N.º 130-A) enviada por Da. Neide D'Elia, residente na Rua Kansas N.º 164, São Paulo.

**INGREDIENTES:** Um copo de leite, 4 ovos inteiros, 2 gemas, 250 g de margarina, 2 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de sal, 2 tabletes de fermento Fleischmann, um pedaço de canela em rama, meia colher (de café) de noz-moscada ralada, uma colher (de chá) de erva-doce, 3 cravos, raspa de meio limão, 200 g de passas sem sementes, 200 g de frutas cristalizadas e farinha de trigo a quanto baste (cerca de 700 g).

**MODO DE FAZER:** Ferva o leite com a canela, a erva-doce, a cravo e o sal. Coe num pano e deixe amornar. Dissolva a fermento neste leite morno, com uma colher (de sopa) de açúcar. Junte uma xícara (de chá) de farinha, misture bem e deixe descansar por uma hora.

À massa já crescida acrescente o resto do açúcar, os ovos, a margarina, a raspa do limão e a noz-moscada. Misture bem e vá acrescentando farinha até a massa adquirir consistência. Passe pela máquina de moer carne por três vezes, torne a amassar e divida em duas partes iguais, abrindo-as com o rolo. Espalhe sobre as duas partes as frutas bem picadinhas e as passas. Faça, então, os pãezinhos do tamanho e formato desejados. Deixe-os crescer por mais duas horas, ou até que dobrem de volume. Asse-os em forno quente e, uma vez assados, cubra-os com o seguinte glacê: Com um copo de GLAÇUCAR (ou de Açúcar UNIÃO peneirado fino) e um pouco de leite faça um mingau grosso, espalhando-o sobre os pães ainda quentes. Antes do glacê açucarar salpique-lhe pedacinhos de nozes.



Você sabia que desde o tempo de seus avós o Açúcar UNIÃO já era o melhor açúcar refinado do Brasil? Açúcar UNIÃO, há mais de meio século oferecendo a máxima qualidade!



## sorvete de ameixa

Receita (N.º 131-A) enviada por Da. Alba Maria Chiaradia de Moura, residente na Rua São Francisco N.º 203, Tremembé, SP.

**CREME:** Junte 4 copos de leite com 2 colheres (de sopa) de maizena e 2 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO e leve ao fogo para engrossar, mexendo sempre com uma colher de pau. Retire e deixe esfriar. Em separado, coloque no liquidificador 200 g de ameixas pretas sem caroços, junte um pouco do creme (já frio), 2 cálices de licor de amêndoas e bata bem. Acrescente o restante do creme e bata novamente. Deite a mistura numa das gavetas do congelador e retire quando as bordas da fôrma começarem a ficar cristalizadas. Bata novamente, adicione uma lata de creme de leite (prêviamente gelada e retirado o soro) e torne a bater. Leve novamente ao congelador e ao cabo de uma hora, retire e torne a bater. Repita êsse processo por mais uma vez. Sirva com creme Chantilly e enfeite cada taça com uma ameixa. É uma sobremesa deliciosa.

O açúcar é o alimento básico do sistema muscular. Os médicos recomendam o Açúcar UNIÃO tendo em conta sua pureza absoluta e seu elevado teor de sacarose, o princípio ativo a que Claude Bernard chamou de "carvão dos músculos". Seu filhinho merece o melhor: Açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.





## torta flocos de abóbora

Receita (N.º 132-A) enviada por Da. Amália Silveira da Rocha, residente na Rua 1.º de Março N.º 990, São Leopoldo, R.G.S.

**PÃO-DE-LÓ:** Bata 12 claras em neve, junte aos poucos 12 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, batendo sempre e acrescentando as gemas, uma a uma, sem parar de bater. Misture vagarosamente 11 colheres (de sopa) de farinha de trigo peneirada com uma colher (de sobremesa) de fermento em pó e casca ralada de meio limão. Leve ao forno brando em duas fôrmas redondas iguais, untadas e forradas com papel impermeável também untado. Depois de assadas as duas partes, corte-as ao meio e recheie-as com a seguinte:

**CREME:** Misture duas latas de creme de leite com três colheres (de sopa) de açúcar.

**FLOCOS:** Em separado, prepare os flocos: Descasque um quilo de abóbora madura e corte em floquinhos ou em lasquinhas desiguais. Deite-os em uma panela e cubra-os com água aditando uma colher (de sopa) de cal virgem. Espere 15 minutos, mexendo de vez em quando. Escorra toda a água e lave várias vezes, acrescentando um quilo de açúcar, um litro e meio de água e leve ao fogo para ferver até quase secar a água. A seguir, espalhe os flocos em uma peneira,

**CREME DE AMEIXA:** Leve ao fogo 300 g de ameixas pretas com duas xícaras (de chá) de açúcar, 3 xícaras (de chá) de água e deixe levantar fervura. Então, junte um cálice de conhaque e deixe esfriar. Tire os caroços das ameixas e separe a metade. A parte, desmanche 4 colheres (de sopa) de maizena em meia xícara de água fria, adicione a calda, bem como metade das ameixas picadas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.

**ARMAÇÃO DA TORTA:** 1.ª camada: pão-de-ló — 2.ª: passar uma leve camada de creme de leite e espalhar os flocos — 3.ª: pão-de-ló — 4.ª: creme de ameixa — 5.ª: pão-de-ló — 6.ª: creme de leite e flocos — 7.ª: pão-de-ló.

Cubra a torta com o restante do creme, dos flocos de abóbora e das ameixas.

## bôlo festivo de ricota

Receita (N.º 133-A) enviada por Da. Maria José Hellmeister Mendes,  
residente na Rua Estevão de Almeida N.º 98, São Paulo

**INGREDIENTES DA 1.ª MASSA:** 500 g de ricota fresca, duas xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, 4 ovos, uma xícara (de chá) de passas sem sementes, uma xícara (de chá) de frutas cristalizadas picadinhas e a raspa de um limão verde.

**MODO DE FAZER:** Passe a ricota no espremedor de batatas, junte o açúcar, as gemas, as passas, as frutas cristalizadas, a raspa do limão e, por último, as claras em neve. Misture muito bem e reserve.

**INGREDIENTES DA 2.ª MASSA:** 200 g de manteiga, 3 xícaras (de chá) de açúcar, 4 ovos, 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo, uma xícara (de chá) de fécula de batata, uma xícara (de chá) de leite, o suco de um limão, 3 colherinhas (de chá) de fermento em pó e uma pitada de sal.

**MODO DE FAZER:** Bata a manteiga com o açúcar até branquear, junte as gemas e torne a bater. Acrescente a farinha e a fécula peneiradas juntas com o sal, o fermento dissolvido no leite, junte o suco do limão, e, por último, as claras em neve. Misture tudo e coloque em uma assadeira untada (de 30x40 centímetros) espalhando muito bem a massa. A seguir, esparrame por cima a massa (primeira) que foi reservada. Leve ao forno quente e, quando tiver crescido, abaixe a temperatura. Depois de assado, cubra com o seguinte glacê e decore com cerejas e frutas cristalizadas:

**GLACÊ:** Derreta em banho-maria 500 g de GLAÇUCAR (ou Açúcar UNIÃO peneirado fino) com 5 colheres (de sopa) de água e o suco de um limão médio.



O açúcar refinado UNIÃO é mais econômica porque se dissolve integralmente. Não deixa resto na fundo da xícara.



## BONS INGREDIENTES SÃO INDISPENSÁVEIS!

*O melhor confeitoiro não consegue fazer bons doces com ingredientes de má qualidade.*

*Se a senhora pretende fazer doces apetitosos, dê-se que as visitas elogiam e repetem, lembre-se de que não basta seguir à risca as receitas deste livro. É preciso ter muito cuidado com os ingredientes, selecionando-os rigorosamente: farinha de trigo sem mistura, ovos absolutamente frescos, fermento novo, frutas perfeitas e assim por diante.*



*Quanto ao açúcar, não há problema: todo mundo sabe que o Açúcar UNIÃO é excepcional, não havendo outro que se lhe compare. UNIÃO é alvíssimo, sempre enxuto e altamente solúvel. Além disso, é o único açúcar que não varia de qualidade: ontem, hoje e amanhã, sempre o mais puro açúcar refinado do Brasil!*

*E não se esqueça, minha senhora: é da boa matéria-prima que depende a boa obra.*

## APENAS UMA XÍCARA DE CAFÉ...

*Mas você já pensou o quanto pode significar uma simples xícara de café que se oferece à visita amiga? Sinônimo de hospitalidade, demonstração de bemquerença e testemunho desse espírito social que tão necessário se faz nos dias conturbados em que vivemos!*

*Nunca deixe de oferecer uma xícara de café à visita amiga! Mas prove, também, ser pessoa de bom gosto; ofereça o melhor, o café de paladar mais fino, de sabor mais delicado. Ofereça o Café CABOCLO — Era cafézinho bom! — Sobejá razão aos que dizem que "o Café CABOCLO é o irmão do Açúcar UNIÃO!"*

 As crianças gostam tanto de doce porque o açúcar é indispensável ao desenvolvimento do sistema muscular. Sua filha merece a melhor: Açúcar UNIÃO, o mais puro açúcar que o Brasil produz. 

## fatias mineiras

Receita IN.º 134-A1 enviada por Da Beatriz de Oliveira, residente na Rua São João N.º 106, ap. 302, Juiz de Fora, Minas Gerais

**INGREDIENTES:** Meio quilo de Açúcar UNIÃO, duas xícaras (de chá) de água, seis ovos (três sem claras e três com claras), 125 g de manteiga ou margarina, 125 g de queijo mineiro (duro) ralado e 125 g de farinha de trigo.

**MODO DE FAZER:** Com o açúcar e a água, faça uma calda mais ou menos grossa, retire do fogo e, enquanto quente, acrescente a manteiga. Espere esfriar, junte a farinha e, a seguir, os demais ingredientes, sem bater, somente misturando bem. Leve a assar em assadeira N.º 0, untada. Corte em losangos e passe-os, enquanto mornos, em Açúcar UNIÃO.

*Não lhe parece justo que uma mercadoria de melhor qualidade custe um pouquinho mais caro? — Não lhe parece justo que o Açúcar UNIÃO, o único refinado a 120 graus, custe uma insignificância a mais do que um açúcar qualquer, não-refinado? — Não lhe parece justo gastar mais uns tostões para ter o privilégio de adoçar a dieta de seus filhos com o puríssimo Açúcar UNIÃO, o melhor açúcar que o Brasil produz?*



# bôlo maria luiza

Receita Nº 135-A1 da melhor bôla de chocolate enviada por Da Maria Luiza Cintra D'Angelo, residente na Rua Laefgren N.º 1241, Vila Mariana, São Paulo.

**INGREDIENTES:** Duas xícaras (de chál) de Açúcar UNIÃO, 8 colheres (de sopa) de Nescau, 5 ovos, uma pitada de sal, meia xícara (de chál) de creme de leite ou nata, uma xícara (de chál) mal cheia de manteiga, uma xícara (de chál) mal cheia de coalhada, duas xícaras e meia (de chál) mal cheias de farinha de trigo e uma colher (de sopa) de fermento em pó.

**MODO DE FAZER:** Bata a manteiga com o açúcar até formar um creme, junte as gemas, uma a uma e o creme de leite, batendo sempre. Vá juntando, alternadamente, a mistura do Nescau com a farinha de trigo (peneirados juntos) e a coalhada. Depois de tudo bem batido misture ligeiramente as claras em neve e adicione, também ligeiramente, o fermento em pó. Despeje a massa numa fôrma de orifício central, untada de manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Ferva quente nos primeiros 5 minutos e depois moderado.

**COBERTURA:** Duas xícaras (de chál) de Açúcar UNIÃO, 4 colheres (de sopa) do Nescau, meia xícara (de chál) de manteiga e uma xícara (de chál) de leite. Leve esses ingredientes ao fogo e, quando obter fervura, marque dois minutos, findos os quais retire do fogo e com uma colher vá despejando sobre o bôlo já assado, desenformado e ainda quente. Aliás, você deverá furar bem o bôlo com uma agulha de tricô para que a calda penetre deveras.

**N.B.** — Para obter um bôlo bem úmido e leve é importante que a cobertura lhe seja aplicada logo ao retirar do fogo, estando o bôlo ainda bem quente.

*UNIÃO, duplamente filtrado, é a famosa açúcar que adoça mais. Nas pacotes do Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma receita de doce selecionada entre as milhares pela Cozinha Experimental União.*



## pão folhado americano

Receita IN.º 136-A1 enviada por Da. Julieta Prezia, residente na Praça da Bandeira N.º 88, Águas da Prata, São Paulo.

**INGREDIENTES DA MASSA:** Uma xícara (de chá) rasa de Açúcar UNIÃO, um ovo inteira, 50 g de fermento Fleischmann, dois copos de água, 3 colheres (de sopa) de manteiga, uma colher (de sobremesa) de sal e um quilo de farinha de trigo.

**MODO DE FAZER:** Desmanche o fermento na água morna, junte o açúcar e metade da farinha, misture bem e acrescente o ovo batido, o sal, a manteiga derretida e fria, tornando a misturar muito bem. A seguir, junte o resto da farinha, sove um pouco e deixe descansar por uma hora e meia. Então, torne a sovar e divida a massa em duas partes. Abra-as com o rôlo na espessura de meio centímetro. Espalhe com uma faca 250 g de manteiga, salpique 250 g de passas sem sementes e polvilhe uma xícara (de chá) de açúcar misturado com duas colheres (de chá) de canela em pó. Enrole como rocambole, corte em fatias de 3 centímetros, coloque-as em assadeira untada e deixe crescer. Pincele com gema e leve ao forno quente por uns 30 minutos. Depois de assadas e ainda quentes despeje sôbre as fatias a seguinte calda:

**CALDA:** Leve ao fogo uma xícara (de chá) de leite, meia xícara (de chá) de creme de leite, duas xícaras (de chá) de açúcar, duas colheres (de sopa) de Karo rótulo vermelho e uma colherinha (de café) de manteiga. Deixe ferver e derrame ainda quentes sôbre as fatias.



MEIA LUA



# TORTA DE MORANGOS



## torta mista

Receita IN.º 137-A1 enviada por Da. Acelina M. Pereira, residente na Rua Armando Salles N.º 11, em São Vicente, SP.

faça o seguinte pão-de-ló: Bata 8 claras em neve, junte as respectivas gemas, uma a uma, batendo sempre. A seguir junte aos poucos 8 colheres (de sopa) de Açúcar UNIAO e torne a bater muito bem. Acrescente, também aos poucos, 8 colheres (de sopa) de farinha de trigo peneirada com uma colherinha (de café) de fermento em pó e 5 colheres (de sopa) de amendoim torrado e moído.

Asse em duas assadeiras N.º 1 untadas e forradas com papel impermeável também untado. Em separado, faça o seguinte suspiro: Bata 8 claras em neve, junte aos poucos 15 colheres (de sopa) de açúcar, sem parar de bater, até ficar bem firme. Asse em assadeira N.º 1 untada e forrada com papel impermeável também untado. Leve ao forno brando. Faça, em separado, o seguinte doce de ovos: leve ao fogo brando 10 gemas com 10 colheres (de sopa) de açúcar, mexendo sempre, até engrossar.

Prepare o seguinte suspiro: Bata 5 claras em neve, junte aos poucos 8 colheres (de sopa) de açúcar, batendo até ficar bem firme. Caramele meia xícara (de chá) de açúcar e despeje aos poucos no suspiro, sem parar de bater.

MANEIRA DE ARMAR A TORTA: 1.ª camada: pão-de-ló — 2.ª camada: doce de ovos — 3.ª camada: suspiro — 4.ª camada: doce de ovos — 5.ª camada: pão-de-ló. Por último, cubra a torta com o suspiro caramelado.

## torta de castanha do pará

Receita (N.º 138-A) enviada por Da. Emilda Carvalho Duarte, residente na Avenida Oswaldo Aranha N.º 224, ap. 21, Porto Alegre, RGS.

**INGREDIENTES DA MASSA:** Meio quilo de castanhas do Pará (moídas), meio quilo de Açúcar UNIÃO, 12 claras, 6 gemas e 4 colheres (de sopa) de bolachas "Maria" moídas.

**MODO DE FAZER:** Bata as claras em neve, junte aos poucos o açúcar, batendo sempre e acrescentando as gemas, uma a uma, sem parar de bater. Por último e vagarosamente, misture as castanhas moídas e as bolachas também moídas. Leve a assar em assadeira N.º 10 untada e forrada com papel manteiga também untado.

**INGREDIENTES DO RECHEIO:** 6 gemas, 6 colheres (de sopa) de açúcar, 2 colheres (de sopa) de caldo de laranja e uma colherinha (de café) de manteiga.

**MODO DE FAZER:** Misture tudo e leve ao fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau, até engrossar bem. Recheie a torta e cubra-a com 250 g de creme de leite batido com 2 colheres (de sopa) de açúcar. Enfeite com 100 g de castanhas do Pará cortadas em facêtas.

*Está provada que o açúcar desempenha importante papel na formação dos tecidos de reserva e do sistema muscular. É por isso que o próprio leite materno contém grande quantidade de açúcar. Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o puríssimo Açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.*



## amendolitas

Receita 111 " 139-Al italiana enviada por Da. Helena Di Sessa, residente na Rua Guaratinguetá N.º 183, Moóca, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 350 g de batatas inglesas (batatinhas comuns), 220 g de Açúcar UNIÃO, 200 g de amêndoas descascadas, meio copo de água, duas gôtas de essência de amêndoas e uma colher (de sopa) de manteiga.

**MODO DE FAZER:** Com o açúcar e a água faça uma calda em ponto-de-fio, junte a manteiga e tire do fogo. Acrescente as batatas cozidas, descascadas e passadas na peneira e volte ao fogo, mexendo sempre, até soltar da panela. Junte 100 g de amêndoas peladas e moídas bem finas, em máquina própria; acrescente as duas gôtas de essência, misture bem e leve ao fogo por mais 5 minutos. Retire, espere esfriar e faça os docinhos, com as mãos, no formato de bolinhas. Passe-os no glacê cuja receita damos a seguir e role-os sobre 100 g de amêndoas ligeiramente torradas e bem moídas.

**GLACÊ:** 500 g de GLAÇUCAR (ou de Açúcar UNIÃO peneirado fino) e duas xícaras (de café) de leite. Leve ao fogo, em banho-maria, até derreter.

*Não se iluda! Nem todo açúcar é UNIÃO. Exija-o do seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar. UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixa resto no fundo da xícara.*



# grande gala união

Receita (N.º 140-A) enviada por Da. Esnerina Gonçalves, residente na Rua Lima e Costa N.º 351, Marília, SP.

**INGREDIENTES DA MASSA:** 250 g de farinha de trigo, 125 g de Açúcar UNIÃO, 125 g de manteiga, um ovo inteiro e uma colherinha (de café) de fermento em pó.

**MODO DE FAZER:** Misture o açúcar com a farinha, passe-os por uma peneira e junte a manteiga. Estregue esses ingredientes com as mãos até esfarinhar bem. Acrescente o ovo e o fermento. Amasse bem e divida em cinco partes iguais. Abra cada parte com o rolo na espessura de meio centímetro mais ou menos. (Ao trabalhar a massa, polvilhe bem a mesa e o rolo com farinha de trigo, pois a massa é quebradiça). Vire um prato comum sobre a massa aberta, de sorte a assinalar o rebordo. Corte tais círculos e com o auxílio de duas facas de lâminas compridas coloque-os em uma assadeira untada, levando-os a assar no forno. Não deixe corar. Uma vez assados todos os discos, arme a torta com a seguinte:

**RECHEIO:** Bata muito bem, até levantar bolhas, 3 ovos inteiros, 6 colheres (de sopa) bem cheias de açúcar, 9 colherinhas (de café) bem cheias de farinha de trigo e uma colherinha (de café) de essência de baunilha. Despeje essa mistura em meio litro de leite bem quente, mexa bem e deixe ferver por dois minutos.

**COMO ARMAR A TORTA:** Coloque em um prato grande um disco de massa já assada, uma camada do recheio e assim por diante. A última camada deve ser de massa. Praceda a cobertura e enfeite com um xadrezado de suspiro.

**COBERTURA:** Misture em uma panela uma xícara (de chá) de leite, duas colheres (de sopa) de chocolate em pó, 3 colheres (de sopa) de açúcar e uma colher (de sobremesa) de fécula de batata. Leve ao fogo por 5 minutos, mexendo sempre e despeje sobre a torta ainda quente.

**SUSPIRO:** Bata duas claras em neve, junte aos poucos 4 colheres (de sopa) de açúcar, batendo sempre, até ficar bem firme.

## torta de côco superfina

Receita (N.º 141-A) enviada por Da. Ida N. Morezuela, residente na Rua Marambáia N.º 282, Casa Verde, São Paulo

Prepare uma massa com dois ovos, uma colher (de sopa) cheia de manteiga, 3 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) de fermento em pó e 350 g de farinha de trigo. Abra a massa com o rôlo, na espessura de meio centímetro e reserve umas tiras para acabamento. Coloque a massa em assadeira N.º 1 untada. A seguir, coloque o seguinte creme: Misture duas gemas, duas colheres (de sopa) de maizena, 2 copos de leite, 5 colheres (de sopa) de açúcar e a casca de um limão verde. Leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Por sôbre êsse creme disponha a seguinte cocada: Faça uma calda em ponto de fio com 300 g de açúcar e duas xícaras (de chá) de água. Junte um côco ralado misturado com 3 gemas e uma colherinha (de café) de essência de baunilha. Cozinhe até ficar uma cocada que se possa esparramar. Com as tiras da massa faça um xadrez sôbre a torta, pincele com gema e leve ao forno para assar.

*As crianças gostam tanto de doce porque o açúcar é indispensável à formação e ao desenvolvimento do sistema muscular. Não negue a seus filhos alimentos adoçados com o açúcar que merece ser considerado como símbolo de pureza e sinônimo de confiança: Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.*



## sorvete de creme de leite com “marshmallow”

Receita (N.º 142-A) enviada por Da. Guiomar Olmo Mendes, residente na Rua General Góis Monteiro N.º 59, São Paulo.

**INGREDIENTES:** Uma lata de leite condensado fervida em água (sem abrir) por 15 minutos, 4 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, meio litro de leite fresco e 250 g de creme de leite.

**MODO DE FAZER:** Leve ao fogo em uma panela o leite fresco e o leite condensado apurado, mexendo sempre até dissolver. Junte o açúcar e retire do fogo. Deixe esfriar. Em separado, bata o creme de leite (fresco, de garrafa) até ficar espesso e junte aos poucos. Misture bem, coloque na fôrma e leve ao congelador.

**MARSHMALLOW:** Uma xícara (de chá) de Karo rótulo vermelho, uma xícara (de chá) de Açúcar UNIÃO e 4 claras.

Leve o Karo e o açúcar ao fogo, em uma panela, somente para que se misturem bem, formando calda. Bata na batedeira as 4 claras em neve, bem duras. Vá despejando a calda quente nas claras. Continue a bater até não cair da colher. Coloque o sorvete nas taças e ponha em cima uma colher (de sopa) do “marshmallow” que acabou de fazer. Enfeite com cerejas ou pêssegos em calda.

*Que idade você tem? — Não precisa dizer, mas, provavelmente, quando você era pequenino, a mamadeira que lhe serviam costumava ser adoçada com Açúcar UNIÃO. Há mais de meio século, o melhor açúcar refinado do Brasil!*



# shalom de ricota



Receita nº 143-A1 israelense, muito saborosa, enviada por Da. Cecília Heenberg, residente na Avenida 23 de Maio N.º 12, São Paulo.

**MASSA FOLHADA:** 250 g de farinha de trigo, 250 g de manteiga, um copo mal cheio de água gelada e uma colherinha (de café) de sal.

**RECHEIO:** 200 g de ricota fresca, 4 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 100 g de figos cristalizados cortados em pedacinhos e uma gema. (Amasse tudo com um garfo).

**CALDA:** 200 g de Açúcar UNIÃO, um copo de água, um cálice de rum, 4 colheres (de sopa) de mel. Leve ao fogo até o ponto-de-fervor.

**MODO DE FAZER A MASSA:** Com a farinha, a água e o sal, faça uma massa bem ligada e deixe descansar por meia hora, coberta com um pano. Em seguida, abra a massa com o rolo na espessura de meio centímetro, espalhe com uma faca sobre a superfície 50 g de manteiga, dobre, acertando bem os extremos, abra novamente com o rolo na mesma espessura (com cuidado), torne a passar a manteiga e a dobrar. Repita esse processo até terminarem os 250 g de manteiga (5 vezes). Guarde na geladeira, coberta com um pano úmido. Na hora seguinte abra com o rolo na espessura de apenas 3 milímetros e corte em retângulos de 6 x 8 centímetros. Coloque o recheio no centro e dobre sobre ele os dois extremos, torcendo as pontas, faça isso com todos os retângulos. Coloque-os em assadeira levemente untada, pincele com gema e leve ao forno quente. Quando os "shaloms" estiverem bem dourados, retire-os do forno, mergulhe-os na calda quente e salpique-os com 100 g de nozes ou castanhas da Pará moídas.

 Exigindo a açúcar refinado UNIÃO, a maior lucro será seu porque estará recebendo o melhor açúcar que o Brasil produz. 



## **bombocado de fubá**

*Receita (N.º 144-A) enviada por Da. Deomira Canalanga Troceni, residente na Rua Itaguaçaba N.º 227, Santana Mirim, São Paulo.*

Não obstante a simplicidade da receita, os bombocados de fubá de Da. Deomira são saborosíssimos e muito próprios para o chá ou o café.

**INGREDIENTES:** Três xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, duas xícaras (de chá) de leite, duas xícaras (de chá) de leite de côco (ao natural), uma colher (de sobremesa) de manteiga, duas colheres (de sopa) de fubá, duas colheres (de sopa) de farinha de trigo, uma colher (de sopa) de fermento em pó e quatro ovos inteiros.

**MODO DE FAZER:** Junte os ingredientes pela ordem, bata-os no liquidificador e leve para assar em assadeira N.º 0 untada. Depois de frio corte em losangos.

*O açúcar é o mais perfeito dos alimentos infantís. Conduzido através da circulação, transforma-se no combustível indispensável ao sistema muscular. A Natureza é sábia! Não negue a seu filhinho alimentos adoçadas com o mais puro açúcar que o Brasil produz: UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.*



## “crêpes suzette”

Receita (N.º 145-A) francesa autêntica, enviada por Da. Regina de Sales, residente na Rua Teodureta Souto N.º 435, São Paulo.

**MASSA:** 125 g de farinha de trigo pura (obra de uma xícara de chá), 30 g de Açúcar UNIÃO (obra de 2 colheres de sopa não muito cheias), 30 g de manteiga (uma colher de sopa), um copo de leite, uma colher (de sopa) de rum ou conhaque, 2 colheres (de sopa) de creme de leite, uma pitadinha de sal e 2 ovos.

Em uma vasilha, misture a farinha, o sal e o açúcar, coloque no centro os ovos, o rum, o leite, o creme de leite e a manteiga apenas derretida. Misture tudo, bata no liquidificador e despeje em uma tigela. Cubra e deixe descansar por uma hora. Coloque em uma frigideira pequena uma colher (de café) de manteiga e deixe derreter. Quando estiver quente despeje um pouquinho da massa e esparrame bem para o crepe ficar fino. Frite de um lado, vire, frite do outro lado, em fogo regular. Frite assim todas as crepes.

**RECHEIO:** Bata 50 g de manteiga com 50 g de GLAÇUCAR (ou Açúcar UNIÃO) peneirada fina. Junte aos poucos, batendo sempre, uma colher (de chá) de caldo de laranja, a casca ralada bem fina de uma laranja e uma colher (de chá) de licor “Curaçau”. Passe uma camada líquida deste recheio sobre todos os crepes, dobre-os em quatro e coloque-os em um pirex em banho-maria.

**SALDA:** 4 colheres (de sopa) de “Curaçau”, 2 colheres (de sopa) de conhaque, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) bem cheia de manteiga, um copo de caldo de laranja e a casca ralada de uma laranja média. Misture esses ingredientes, ferva por 5 minutos em fogo regular e despeje sobre os crepes. Em seguida, despeje meia xícara (de chá) de conhaque previamente aquecido e flambé, isto é, risque um fósforo pegando-lhes fogo. Sirva imediatamente, pois não podem ser guardadas.

*Cuidada ao preparar a mamadeira de seu filhinha! Use somente Açúcar UNIÃO, puríssima, refinada a mais de 120 graus.*



## balas de amêndoas e nozes

Receita (N.º 146-A) enviada por Da. Mildred Mikie Tako, residente na Rua Dr. Fernando Costa N.º 398, Álvares Machado, SP

**INGREDIENTES:** Um vidro de leite de côco, duas xícaras (de chá) de água, um quilo de Açúcar UNIÃO, 100 gramas de nozes moídas, ligeiramente torradas e 100 gramas de amêndoas moídas, ligeiramente torradas.

**MODO DE FAZER:** Misture a água com o açúcar e o leite de côco. Leve ao fogo sem mexer até o ponto-de-fio-forte. Despeje sôbre uma pedra mármore untada de manteiga, espalhe as nozes e as amêndoas, unte as mãos com manteiga e comece a puxar até a massa ficar esbranquiçada. Faça cordões e corte as balas com uma tesoura.

Embrulhe-as em papel de sêda e guarde-as para o dia seguinte, pois no mesmo dia não ficam suficientemente macias.

Estas balas são excelentes, sobretudo para festas infantís.

*A saúde de sua família é o seu maior patrimônio. Ajude a conservá-la utilizando em sua alimentação o puríssimo Açúcar UNIÃO, produto da mais moderna e avançada técnica de filtração e empacotamento.*



## “petits fours”

Receita 114 - 117 - Al enviada por Da. Joanita Félix Cardoso, residente na Rua Santa Maria Goretti N.º 225, São Paulo.

**INGREDIENTES:** Um quilo de farinha de trigo pura, 500 g de manteiga fresca, duas colheres (de sopa) de Açúcar **UNIÃO**, uma gema e uma pitada de sal.

**MODO DE FAZER:** Coloque em uma tigela a manteiga, a gema, o açúcar e o sal, misture bem e acrescente a farinha aos poucos, amassando até se transformar em massa de boa liga. Divida a massa em quatro porções, abra a primeira porção com o rôlo, na espessura de três milímetros. Corte os biscoitinhos com a boca de um cálice bem pequeno ou, melhor ainda, com qualquer latinha cilíndrica cuja boca não seja maior de 3 centímetros de diâmetro. Proceda da mesma forma para com cada uma das três partes restantes da massa. Leve os biscoitinhos ao forno regular. Uma vez dourados, junte-os aos pares, face com face, colando-os com geléia de morangos (passada pela peneira). Coloque-os, então, numa vasilha com açúcar, sacudindo para ficarem açúcarados.

**REFINAR** — veja no dicionário — significa “tornar mais delicada, mais fina, mais pura”. Sendo o Açúcar **UNIÃO** o melhor açúcar refinado do Brasil, por que não preferi-lo?



## tortinhas gaúchas

Receita (N.º 148-A) enviada por Da. Ida Teixeira, residente na Rua dos Voluntários N.º 511, Pelotas, RGS.

**INGREDIENTES:** Cem gramas de manteiga, uma colher (de sopa) de Açúcar UNIÃO, duas colheres (de sopa) de água e 200 g de farinha de trigo pura.

**MODO DE FAZER:** Amasse bem todos os ingredientes, formando massa lisa e sêca. Forre forminhas untadas, o mais fino possível e leve ao forno brando. Uma vez assadas, tire das forminhas e recheie-as com "ovos moles", cuja receita damos a seguir. Coloque no centro uma cereja em calda (ao marasquino), aberta em cruz. Assim os docinhos ficam lindos e saborosos.

**OVOS MOLES:** Misture 12 gemas passadas em peneira com 10 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO. Acrescente 12 colheres (de sopa) de leite e leve ao fogo mexendo sempre com uma colher de pau, até engrossar.

*Açúcar é energia, é o "carvão das músculos", na sábia expressão de Claude Bernard. Criança convenientemente suprida de açúcar é criança saudável, carada, bem disposta.*



## meia lua

Receita (N.º 149-A) enviada por Da. Jandira Ribeiro da Silva, residente na Alameda Itu N.º 304, ap. 61, Vila América, São Paulo.

**INGREDIENTES DA MASSA:** 500 g de farinha de trigo, 250 g de manteiga, duas gemas, um ovo inteiro, 4 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, dois tabletes de fermento Fleischmann, 3 colheres (de sopa) de creme de leite azêdo, uma xícara (de café) de leite.

**MODO DE FAZER:** Desmanche o fermento no leite morno, junte duas colheres (de sopa) de farinha de trigo, misture bem e deixe crescer. Em separado, misture a manteiga com os ovos, o açúcar, o creme de leite e a farinha. Por último, junte o fermento já crescido, misturando apenas com os dedos. Não deve ser sovada. Deixe descansar por uma hora. Abra a massa com o rôlo, na espessura de 3 milímetros, polvilhando com farinha de trigo, a fim de não grudar. Corte em quadradinhos de 8 x 8 centímetros, rechace-os e enrole-os no formato de meia lua. Coloque-os em assadeiras untadas e deixe crescer. Pincele os pãezinhos com gema e leve-os para assar. Depois de assados, polvilhe-os com Açúcar UNIÃO.

**RECHEIO:** Passe na peneira 300 g de ricota, junte uma gema, 6 colheres (de sopa) de açúcar, 150 g de cidra e laranja cristalizadas picadinhas, misturando apenas.

*Não se iluda! Nem todo açúcar é UNIÃO. Exija-o do seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar. UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixa resto no fundo da xícara.*



## rôscas doce

*Receita (N.º 150-A) enviada por Da. Helena Celestino Paul, residente na Praça dos Municípios N.º 87, Cambuí, Campinas, SP.*

**INGREDIENTES:** 200 g de Açúcar UNIÃO, um copo de leite, dois tabletes de fermento Fleischmann, 4 ovos, 3 colheres (de sopa) bem cheias de manteiga, uma pitada de sal, 250 g de cidra e figos cristalizados, 250 g de avelãs, nozes e amêndoas descascadas e 850 g de farinha de trigo pura.

**MODO DE FAZER:** Em uma tigela desmanche o fermento no leite morno, junte duas xícaras (de chá) de farinha de trigo, misture bem, cubra com um pano e deixe crescer por meia hora. Em separado, bata a manteiga com o açúcar, os ovos e o sal, junte o fermento já crescido, bata um pouco mais e junte o resto da farinha aos poucos. Amasse bem, mas sem sovar. Depois, divida a massa em duas partes e abra cada parte com o rôlo, formando dois retângulos de, aproximadamente, 50 centímetros por 25 centímetros e numa espessura de meio centímetro. Espalhe sobre cada parte as frutas bem picadinhas e enrole-as como rocambole, juntando depois os extremos para formar duas rôscas. Coloque-as em assadeira untada e polvilhada. Deixe crescer, pincele com gema e leve para assar em forno quente por meia hora.

*O Açúcar UNIÃO é tão puro, tão rigorosamente higiênico, que a classe médica não hesita em recomendá-lo até mesmo no preparo da alimentação de recém-nascidos.*



## merengue de côco

Receita (N.º 151-A) enviada por Da. Nilda da Silva, residente na Rua  
Liberto Badaró N.º 385, São Bernardo do Campo, SP.

**INGREDIENTES:** 800 g de Açúcar UNIÃO, 4 xícaras (de chá) de água, 16 claras, 200 g de côco ralado de pacote (qualquer que esteja perfeito), 500 g de creme de Chantilly e 100 g de chocolate em tablete.

**MODO DE FAZER:** Deite numa panela o açúcar com a água, levando ao fogo para fazer uma calda em ponto-de-bo-forte. Em separado, bata as claras em neve bem firme e, batendo sempre, derrame sôbre elas a calda quente, aos poucos. Continue batendo, até atingir o ponto de não cair da colher. Então, adicione o côco a essa merengada, vagarosamente, misturando bem. A seguir, divida a merengada em duas porções, formando dois merengues de igual tamanho sôbre um tabuleiro (de madeira) umedecido com água e forrado com papel impermeável. Leve ao forno bem brando, apenas para secar os merengues. Depois de frios, una-os e cubra-os com creme de Chantilly e enleite com o chocolate raspado.

**CREME DE CHANTILLY:** Bata 500 g de creme de leite com 100 g de Açúcar UNIÃO, até obter a consistência requerida.



*Não se iluda! Nem todo açúcar é UNIÃO. Exija a legítima do seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar.*





## O AÇÚCAR É INSUBSTITUÍVEL

*O Serviço de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento de Ensino Profissional de São Paulo, procedendo a amplas pesquisas dietéticas, concluiu que toda criança em idade escolar reclama dieta diária de cerca de 80 calorias por quilo do seu próprio peso.*

*Após estudar as possibilidades alimentares do nosso meio, os competentes dietistas do Serviço de Alimentação e Higiene Escolar organizaram o seguinte quadro de rações diárias, adequado a crianças de idade escolar:*

<i>Pão . . . . .</i>	<i>250 g</i>	<i>Carne ou peixe . . . . .</i>	<i>100 g</i>
<i>Manteiga . . . . .</i>	<i>30 g</i>	<i>Hortaliças . . . . .</i>	<i>100 g</i>
<i>Queijo . . . . .</i>	<i>20 g</i>	<i>Fubá . . . . .</i>	<i>50 g</i>
<i>1/2 litro de leite</i>		<i>Azeite . . . . .</i>	<i>20 g</i>
<i>Café em pó . . . . .</i>	<i>25 g</i>	<i>Um ovo . . . . .</i>	
<i>Sal . . . . .</i>	<i>12 g</i>	<i>AÇÚCAR . . . . .</i>	<i>90 g</i>
<i>Algum condimento</i>		<i>Arroz . . . . .</i>	<i>100 g</i>
<i>Laranjas . . . . .</i>	<i>500 g</i>	<i>Batatinhas . . . . .</i>	<i>90 g</i>
<i>Bananas . . . . .</i>	<i>200 g</i>		

*Assim, não somos nós, mas os abalizados dietistas do Serviço de Alimentação e Higiene Escolar, que dizem que as crianças devem ter, na sua dieta diária, entre outros alimentos, 90 gramas de açúcar, ou de "sacarose", para nos servirmos de expressão mais científica. Esse açúcar, produto inteiramente vegetal, extraí-*

*(Continua na página seguinte)*



www.uniao.com.br



**PANETONE MILANÉS**

# MERENGUE DE MORANGOS



(Continuação)

do da cana, não pode ser substituído pelos adoçantes sintéticos, sob pena de não fornecer às crianças as indispensáveis calorias.

Açúcar é vitalidade, é o "carvão dos músculos", na sábia expressão de Claude Bernard. Criança convenientemente suprida de açúcar é criança saudável, corada, bem disposta.

E, por falar em açúcar (Não se esqueça!) o melhor açúcar refinado que o Brasil produz, o mais alvo e solúvel, o mais puro e higiênico é, sem sombra de dúvida, o Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.



**LEMBRETE ÀS MÃES:** Ao preparar a refeição de seu filhinho lembre-se dos cuidados essenciais: A água deve ser filtrada; o leite deve ser pasteurizado; o vasilhame deve ser escaldado e o açúcar deve ser refinado. E, por falar em refinado, lembre-se de que os médicos pediatras recomendam o Açúcar UNIÃO como "o mais puro açúcar que o Brasil produz".



# moranga em flor

*Receita (N.º 152-B) enviada por D.ª Nice Magalhães Le Vaci, residente na Rua Pinto Gonçalves N.º 41, Perdizes, São Paulo.*

**INGREDIENTES:** Uma moranga bem madura (de um quilo e meio aproximadamente), um quilo de Açúcar UNIÃO, 100 g de damascos secos, 3 colheres (de sopa) de passas claras, 10 cravos-da-índia, 4 pedaços de canela em rama, 4 colheres (de sopa) de açúcar cristal e uma colher (de chá) de essência de baunilha.

**MODO DE FAZER:** Corte a moranga em gamas iguais, na espessura de 3 centímetros e, sem descascá-las, retire-lhes as sementes, raspando levemente alguma aspereza que porventura tenham. Numa panela grande deite meia xícara (de chá) de água fria e aí disponha uma camada de gomos; sobre estes, 8 colheres (de sopa) do açúcar já pesado, outra camada dos gomos restantes e mais 8 colheres de açúcar. Isso feito, tampe a vasilha e leve-a ao fogo. Logo que ferver, diminua o fogo, deixando cozinhar durante 15 minutos mais. Enquanto isso, prepare uma calda rala com 3 xícaras (de chá) de água, o açúcar restante, os cravos e a canela, despejando-a sobre o doce. Leve este novamente ao fogo (baixo), com a panela tampada, deixando ferver durante uma hora. Retire então e deixe amornar (o que leva aproximadamente uma hora.) Coloque novamente a caçarola ao fogo, desta vez forte e sem tampar, para reduzir um pouco a calda. Mantenha o doce nessa fervura cerca de trinta minutos. Nos últimos dez minutos adicione os damascos (prèviamente postos de molho e depois pelados), as passas e o açúcar cristal (para dar brilho). Remova a panela do fogo e quando esfriar retire cuidadosamente as gomos, com o auxílio de uma escumadeira, arrume-os num prato de cristal meio fundo e disponha-os com a curvatura para o mesmo lado, simulando uma grande flor, em duas camadas sobrepostas. Jogue por cima a calda com os damascos e as passas, retire a canela e os cravos e reserve estes para formar o miolo da flor.

## bôlo vienense de mel

Receita IN.º 153-A1 enviado por Da. Lázara Ferreira da Silva, residente na Rua Engenheira Bianor N.º 164, São Paulo

**INGREDIENTES:** 500 g de Açúcar UNIÃO, 6 ovos, um copo de mel, um copo de óleo de cozinha, um copo de Café CABOCLO bem forte e morno, suco e casca ralada de um limão, 600 g de farinha de trigo pura, uma colher (de sopa) de fermento em pó, uma colher (de café) de bicarbonato, uma maçã (ácida, de preferência), 150 g de passas sem sementes e 300 g de nozes descascadas.

**MODO DE FAZER:** Bata muito bem o açúcar com as gemas e o mel, até formar um creme. Acrescente o óleo e bata mais um pouco. Junte o café, o suco e a casca ralada do limão, batendo continuamente. Adicione lentamente os ingredientes secos, peneirados juntos, a seguir, a maçã ralada, as passas e as nozes partidas em pedaços graúdos e por último as 6 claras em neve. Deite a massa numa assadeira N.º 4, untada com manteiga e leve ao forno moderado durante cerca de 40 minutos. Desenforme e, depois de frio, corte em losangos.

*Cocadinhas mais brancas, suspiros que derretem na boca e glacês apetitosos, só quando feitas com o famoso "açúcar das grandes doceiras", isto é, Açúcar UNIÃO, alvíssimo, retinado a mais de 120 graus.*



## rocambole de cenoura

Receita (N.º 154-A) enviada por Da Célia Magalhães, residente na Rua Abílio Soares N.º 122, 5.º andar, ap. 52, São Paulo.

**INGREDIENTES:** Meio quilo de cenouras, duas colheres (de sopa) de farinha de trigo pura, 400 g de Açúcar UNIÃO, 4 gemas, uma pitada de sal, duas colheres (de sopa) bem cheias de manteiga e 3 claras em neve.

**MODO DE FAZER:** Depois de raspadas ou descascadas, cozinhe as cenouras e passe-as no liquidificador juntamente com os demais ingredientes (exceto as claras). Retire a mistura do aparelho e adicione à mesma as claras em neve, mexendo suavemente. Leve a assar em assadeira N.º 3, forrada com papel impermeável untado com manteiga e pulverizado com farinha de trigo. Depois de assada, deite a massa sobre um guardanapo úmido, recheie com baba-de-moça e enrole como rocambole. Cubra com o próprio recheio.

**BABA-DE-MOÇA:** Junte numa caçarola e leve ao fogo um vidro de leite de côco e 200 g de Açúcar UNIÃO. Ao levantar fervura, retire a calda do fogo, acrescentando 3 gemas ligeiramente batidas e dissolvidas numa pequena porção do mesmo doce. Leve novamente ao fogo, retirando quando começar a ferver.

*A saúde de sua família é o seu maior patrimônio. Ajude a conservá-la utilizando em sua alimentação o puríssimo Açúcar UNIÃO, produto da mais moderna e avançada técnica de filtração e empacotamento.*



# torta de castanhas portuguesas

Receita (N.º 155-A) enviada por Da. Maria Cândida Rodrigues Dupont,  
residente na Avenida Indianópolis N.º 1500, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 8 ovos, 400 g de Açúcar UNIÃO, 400 g de castanhas cozidas e passadas na máquina (peça lisa), 150 g de nozes moídas e uma colher (de chál) de fermento em pó.

**MODO DE FAZER:** Bata as gemas com o açúcar, junte o purê de castanhas, as nozes misturadas com o fermento e finalmente as claras em neve. Leve ao forno em fôrma redonda e acanelada (com orifício central) untada com manteiga e pulverizada com farinha de rôsca. Depois de feita e desenformada, cubra e confeite a torta com creme Chantilly (prêviamente pôsto no funil de decorar, montado com o bico pitanga), contornando o acanelado. Pitanguie ao redor e recheie o centro com o creme restante. A seguir, tome dois figos cristalizados, corte cada um em 8 gomos e enfeite com estes as pitangas formadas com o creme. Aplique finalmente uma cereja no centro da torta e 4 gomos de figos formando as fôlhas.

**CRIME DE CHANTILLY:** Bata 500 g de creme de leite com 100 g de Açúcar UNIÃO até obter a consistência requerida.

*Nos pacotes do Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar a que é bom. Toda no empório, não se esqueça de pedir o Açúcar UNIÃO, duplamente filtrado, o famoso açúcar das grandes doceiras.*





## delícias ao rum

Receita (N.º 156-A) enviada por Da. Raimunda Taiani, residente na Rua Pamplona N.º 1000, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 12 gemas, dois ovos inteiros, 50 g de farinha de trigo pura, uma pitada de sal, um quilo de Açúcar UNIÃO, meio litro de água, um copo de rum e caldo de dois limões.

**MODO DE FAZER:** Bata bem as gemas e os ovos inteiros, acrescente a farinha peneirada e o sal, misturando levemente. Estando a massa bem homogênea, deite-a em forminhas untadas com manteiga e leve a assar em forno regular. Retire quando a massa estiver corada e firme. Deixe esfriar e desenforme cuidadosamente. Acomode então as "delícias" numa panela e derrame sôbre elas a calda (receita abaixo), virando-as de vez em quando, até ficarem bem crescidas e bem embebidas. Coloque-as depois sôbre uma peneira, para escorrer o excesso de calda. Uma vez frios, envolva os doces em Açúcar UNIÃO e arrume-os em forminhas de papel.

**CALDA:** Junte numa panela o açúcar com a água e leve ao fogo para fazer uma calda em ponto-de-fio. Retire, deixe esfriar um pouco e adicione o rum e o suco dos limões.

*Nos pacotes do Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom. Indo ao empório, não se esqueça de pedir o Açúcar UNIÃO, duplamente filtrado, o famoso açúcar das grandes doceiras.*



## papos de anjo (diferentes)

Receita (N.º 157-A) enviada por Da. Helena B. Castro, residente na Rua 13 de Maio N.º 1611, São Paulo

Bata 10 gemas até triplicarem de volume (aproximadamente 30 minutos) e leve-as ao forno em banho-maria e em forminhas untadas com manteiga. Não deixe corar. Retire-as do forno quando, espetando um palito, êste sair **seco**.

Enquanto isso, prepare uma calda com 250 g de Açúcar **UNIÃO** e um copo de água, dando o ponto-de-fio bem forte. Junte então um vidro de leite de côco, deixe ferver um pouco mais e retire. Uma vez assados os "papos de anjo", mergulhe-os na calda por meia hora e leve-os a **escurrer** em peneira. Torne a levar a calda ao fogo, juntando meia colher (de chá) de raspa de limão e uma colher (de sopa) de manteiga. Quando bem grossa e borbulhando, retire-a do fogo, bata-a rapidamente e despeje-a **sobre** os doces. Depois de ligeiramente escorridos, passe-os em nozes picadas miúdas (100 g) e arrume-os em forminhas de papel.



O Açúcar **UNIÃO** não fica no fundo da xícara. Dissolve-se integralmente. **UNIÃO** é puríssimo, refinada a mais de 120 graus.



## O PAPEL DO AÇÚCAR NA NUTRIÇÃO

(As pessoas de bom senso)

*Se o açúcar fôsse prejudicial à saúde, engordando as criaturas desnecessariamente, como explicar que a própria Natureza o tenha colocado nas frutas, nos vegetais, no sangue humano e até no leite materno?*

*Você, que é pessoa sensata, não vai supor que a Natureza tenha errado e que nos compete corrigi-la.*

*Explica o Prof. Charles Richet que, dez minutos após a absorção de açúcar, é êste invertido pelos sucos intestinais, agindo imediatamente sobre todos os músculos do corpo, desde o mais vital de todos, o coração, até os pequeninos extensores que movem nossos dedos mínimos. O açúcar — conclui o Prof. Richet — é o alimento do esforço.*

*As crianças necessitam mais de açúcar do que os adultos. Lembre-se de que a carência de açúcar no organismo infantil resulta, inevitavelmente, em deficiência calórica e a criança torna-se pálida, anêmica e mal-humorada. É a chamada "hipoglicemia", que os médicos combatem receitando dietas ricas em carbo-hidratos, isto é, em açúcar.*

*As pessoas sensatas também sabem que não é sem razão que as crianças gostam tanto de doce. A Natureza sabe o que faz. Lembre-se de que o açúcar — alimento energético por excelência — contribui para o justo suprimento de calorias. Além disso, não permite a instalação de acidose, poupa as proteínas e favorece a exoneração intestinal.*

*(Continua na página seguinte)*

(Continuação)

*As crianças, naturalmente travêssas, "vendendo" saúde e alegria, pulam de lá para cá o dia todo, despendendo calorias que precisam ser recuperadas urgentemente. Como? Pela absorção de açúcar, pois este é o único alimento que fornece ao organismo energia muscular imediata.*

*O açúcar, rico em calorias, faz crianças robustas e coradas! Não vai nessa afirmativa nenhuma novidade, pois, já no século passado, o famoso cientista Claude Bernard, que descobriu a função glicogênica do fígado, costumava chamar o açúcar de "carvão dos músculos".*



**LEMBRETE ÀS MÃES:** Ao preparar a refeição de seu filhinho lembre-se dos cuidados essenciais: A água deve ser filtrada; o leite deve ser pasteurizado; o vasilhame deve ser escaldado e o açúcar deve ser refinado. E, por falar em refinado, lembre-se de que os médicos pediatras recomendam o Açúcar UNIÃO como "a mais pura açúcar que o Brasil produz".



## rocambole de nozes

Receita (N.º 158-A) enviada pelo Sr. Nilo de Campos, residente na Rua da Moóca N.º 3220, São Paulo

**INGREDIENTES:** 6 ovos, 125 g de Açúcar UNIÃO, 200 g de nozes descascadas e 100 g de GLAÇUCAR (ou de Açúcar UNIÃO peneirado fino).

**MODO DE FAZER:** Bata muito bem as gemas com o açúcar. Acrescente 125 g de nozes moídas (retiradas da quantidade já pesada) e, por último, as 6 claras em neve. Deite em assadeira N.º 2, forrada com papel-manteiga bem untado. Leve ao forno quente, retirando quando a massa tiver adquirido uma cor dourada. Coloque-a então sobre um guardanapo úmido e enrole como rocambole. Deixe esfriar. Desenrole uma hora antes de servir e recheie com creme Chantilly artificial (receita abaixo). Em seguida, estenda sobre esse creme as 75 g de nozes restantes (também moídas) e torne a enrolar. Pulverize com GLAÇUCAR (ou Açúcar UNIÃO peneirado fino). Faça, com a faca, traços em diagonal sobre a superfície do rocambole, corte-o (se quiser) em fatias e arrume em forminhas de papel.

**CREME CHANTILLY ARTIFICIAL:** Junte numa caçarola 75 g de Açúcar UNIÃO, 25 g de maizena e uma colher (de café) de vanilina (ou da essência que preferir). Sempre mexendo, adicione 250 g de leite e leve a mistura ao fogo brando, até ferver. Em separado, bata bem 30 g de manteiga na batedeira. Acrescente aos poucos o creme e continue batendo até ficar bem leve.



O Açúcar UNIÃO não fica na fundo da xícara de café.  
É mais econômica porque se dissolve integralmente.



## torta suely

Receita (H. 159-A) enviada por Da. Suely Couto, residente na Rua Pereira da Silva N.º 121, São Paulo.

**MASSA.** Bata 4 claras em neve, junte as respectivas gemas, uma a uma e, sempre batendo, acrescente 150 g de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) cheia de chocolate em pó e uma xícara (de chá) de leite com café "CABOCLÔ" quente e forte. Adicione por último 250 g de farinha de trigo peneirada com uma colher (de sopa) rasa, de fermento em pó, misturando apenas. Leve ao forno quente, em forma de 25 centímetros de diâmetro, untada com manteiga e pulverizada com farinha de trigo. Depois de assada e fria, desenforme a torta, corte-a ao meio, horizontalmente, umedeça as duas partes com a calda, una-as com o recheio e cubra finalmente com o glacê.

**CALDA.** Junte numa panela 300 g de Açúcar UNIÃO, duas xícaras (de chá) de água e uma xícara e meia (de chá) de rum e leve ao fogo para fazer uma calda em ponto-de-fio. Adicione então uma colher (de chá) de chocolate em pó, misture bem e retire.

**RECHEIO.** Leve ao fogo, em banho-maria, o conteúdo de uma lata de creme de leite, deixando-o aquecer. Junte em seguida dois tabletes de chocolate, previamente cortado em pedacinhos, mexendo continuamente, sem tirar do banho-maria, até que se dissolva bem.

**GLACÊ.** Bata em creme 3 colheres (de sopa) de manteiga. Junte lentamente 5 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e a seguir duas gemas, batando sempre. Separadamente, leve ao banho-maria um tablete de chocolate meio amargo, cortado em pedacinhos e o conteúdo de uma lata de creme de leite. Espere derreter, retire e deixe esfriar. Junte essa mistura à anterior, mexendo até que o glacê fique bem ligado e homogêneo.

# bôlo real

Receita (N.º 160-A) enviada por Da. Maria Elisa G. P. Mariluz, residente na rua Pindorama N.º 12, Santos, SP.

**INGREDIENTES:** 125 g de amêndoas, 125 g de avelãs e 125 g de nozes (todas pesadas sem casca, 3 colheres (de sopa) de farinha de rósca, uma colher (de sopa) de farinha de trigo, uma colher (de sopa) rasa de fermento em pó, 6 ovos e 250 g de Açúcar UNIÃO.

**MODO DE FAZER:** Torre ligeiramente as avelãs, retirando-lhes a película. Afervente rapidamente as amêndoas, retire a película e leve-as ao forno para secar. Passe na máquina as avelãs, as amêndoas e finalmente as nozes (estas sem torrar). Ponha o resultado num recipiente, junte a farinha de rósca, a de trigo e o fermento, misturando muito bem. Em separado, bata os ovos como para pão-de-ló, junte o açúcar, torne a bater e acrescente os ingredientes já misturados. Mexa e leve a assar em duas fôrmas redondas N.º 22, untadas com manteiga e farinha. Forno quente. Desentorne os bolos depois de frios, regue-os com a calda abaixo, unindo-os depois. Cubra com ovos moles reservando um têrço para a decoração. Pulverize nozes picadinhas sobre a parte lateral do bolo. Com os ovos moles restantes, postos em saco de confeitar com bico pitanga, faça um xadrezado sobre a superfície do bolo. Disponha, sobre cada quadrinho, alternadamente, 1/8 de noz e 1/4 de cereja, procedendo assim até terminar, de sorte a formar listas com as nozes e as cerejas. Arremate contornando o xadrezado com pitanguinhas de ovos moles e guarnecendo a base com outras maiores.

**CALDA:** Misture numa panela uma xícara e meia (de chá) de água com 250 g de açúcar e leve ao fogo para fazer uma calda em ponto-de-fio. Retire, deixe amornar, junte 3 gemas ligeiramente batidas e misturadas com uma colher (de chá) de água-de-flor-de-laranja, mexendo ligeiramente.

**OVOS MOLES:** Faça uma calda em ponto-de-fio com 2 xícaras (de chá) de água e 300 g de açúcar e, uma vez morna, junte 12 gemas passadas em peneira fina. Leve ao fogo fraco, mexendo lentamente com colher de pau, até obter a consistência desejada. Retire do fogo, acrescente uma colher (de café) de manteiga e misture levemente.

## quindão

*Receita (N.º 161-A) enviada por Da. Francisca Rolim, residente na Rua Francisco Leitão N.º 144, Pinheiros, São Paulo.*

**INGREDIENTES:** Um côco médio ralado, duas colheres (de sopa) de manteiga, 15 gemas e meio quilo de Açúcar **UNIÃO**.

**MODO DE FAZER:** Junte num recipiente os ingredientes acima, misture e bata bem, até obter massa lisa, a qual deve descansar na própria vasilha coberta, durante cerca de uma hora. Deite a massa em fôrma redonda, bem untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo peneirada, permanecendo duas horas na fôrma, também coberta, leve a assar em banho-maria, em forno quente e com a fôrma tampada, durante uma hora aproximadamente. Quando pronto, retire do forno e, um quarto de hora após, agite a fôrma, verificando se o doce se desprende com facilidade a fim de desenformá-lo.



*Irão ao empório, ou ao super-mercado, peça o melhor açúcar refinado do Brasil: **UNIÃO**, da Companhia União dos Refinadores.*





## delicioso bôlo de frutas

Receita (N.º 162-A) enviada por Da. Ana Langoni, residente na Rua José de Alencar N.º 425, Campinas, SP.

**INGREDIENTES:** 3 ovos, 150 g de Açúcar UNIÃO, 150 g de manteiga, uma colher (de café) de vanilina, 150 g de farinha de trigo pura, uma colher (de chá) de fermento em pó, 150 g de frutas cristalizadas, 50 g de passas sem sementes, 50 g de amêndoas ou nozes sem casca e duas colheres (de sopa) de rum.

**MODO DE FAZER:** Bata muito bem os ovos com o açúcar. Junte aos poucos, a manteiga pré-amolecida e a vanilina, sempre batendo. Acrescente lentamente a farinha misturada com o fermento, batendo ainda um pouco, depois as frutas cristalizadas picadinhas e misturadas com as passas (sendo estas postas de véspera em infusão no rum) e finalmente as amêndoas levemente torradas e picadas (ou as nozes). Despeje a massa em fôrma de bôlo inglês (média), untada com manteiga e pulverizada com farinha de trigo. Leve a assar em forno moderado durante cêrca de 65 minutos.

**LEMBRETE ÀS MÃES:** Ao preparar a refeição de seu filhinha lembre-se das cuidados essenciais: A água deve ser filtrada; o leite deve ser pasteurizado; o vasilhame deve ser esaldado e o açúcar deve ser refinado. E, por falar em refinado, lembre-se de que as médicas pediatras recomendam o Açúcar UNIÃO como "o mais puro açúcar que o Brasil produz".



## delícia de ameixas

Receita 101 n.º 163-A1 enviada por Da. Maria Nilza do Nascimento, residente na Rua Lucinda Barbosa N.º 11, Quintino, GB.

**PÃO DE LÁ:** Bata 6 claras em neve, junte as respectivas gemas, uma a uma e, sempre batendo, acrescente aos poucos 6 colheres lde sopal de Açúcar UNIÃO. Sempre batendo, vá adicionando lentamente 6 colheres lde sopal de farinha de trigo peneirada com uma colher lde café de fermento em pó, misturando bem. Coloque a massa em assadeira N.º 3, untada com manteiga e forrada com papel impermeável também untado, levando ao forno brando.

**CREME SIMPLES:** Bata muito bem 3 gemas com 3 colheres lde sopal de Açúcar UNIÃO, até ficar uma mistura bem clara. Em separado, junte um litro de leite com uma colher lde sopal de maizena, uma pitada de sal e 4 folhas de gelatina (cortada em pedacinhos e amolecida num pouco de água fria). Leve ao fogo a mistura, mexendo com colher de pau até engrossar. Quando pronto, junte esse creme à gemada preparada anteriormente, mexendo bem para que esta se dissolva completamente e fique bem incorporada ao creme. Retire e deixe esfriar.

**CREME DE SUSPIRO E AMEIXAS:** Faça um suspiro com 3 claras batidas em neve firme e duas colheres lde sopal de Açúcar UNIÃO. Junte ao mesmo uma compota previamente preparada com 150 g de ameixas pretas sem caroços e duas colheres lde sopal de açúcar, apurando bem o ponto, para reduzir a calda. Esmague as ameixas com um garfo, antes de juntá-las ao suspiro.

**MONTAGEM:** Uma vez assado e frio, corte o pão-de-lá em duas partes, tornando a cortar ao meio cada uma dessas partes. Ponha num prato uma dessas quartas partes do bolo, aplique-lhe uma camada do creme simples, outra do creme de suspiro e ameixas e assim até terminar. Cubra com o restante do creme simples e leve à geladeira para firmar.

## torta deliciosa alemã

Receita IN.º 164-A1 enviada por Da. Maria Aparecida de Ulhôa Cintra D'Angelo, residente na Rua Loefgren N.º 1241, casa 26, São Paulo.

**MASSA:** Ponha numa tigela 125 g de manteiga, 3 gemas, uma pitada de sal, 200 g de Açúcar UNIÃO, meio vidro de "yoghourt", calda de meio limão, 25 g de chocolate em pó, meio cálice de rum, dois cálices de licor de cacau, 250 g de farinha de trigo e 150 g de fécula de batata. Bata bem esses ingredientes até a massa ficar bem leve. Junte então, lentamente, 3 claras batidas em neve e por último uma colher (de chál) de bicarbonato diluída numa colher (de sopal) de leite, misturando tudo muito bem. Despeje a massa em fôrma redonda N.º 28, untada com manteiga e pulverizada com farinha de trigo. Asse em forno quente nos primeiros cinco minutos e brando depois.

**CAIDA:** Com 150 g de Açúcar UNIÃO e meia xícara (de chál) de água prepare uma calda em ponta-de-fio branda. Remova a panela do fogo e adicione à calda uma colher (de sobremesa) de manteiga, 50 g de chocolate em pó e uma colher (de café) de vanilina, misturando bem os ingredientes. Espere esfriar um pouco, junte 3 gemas passadas em peneira e mexa rapidamente, apenas para que estas se dissolvam. (Essa calda deve ser conservada em banha-maria até o momento de aplicar).

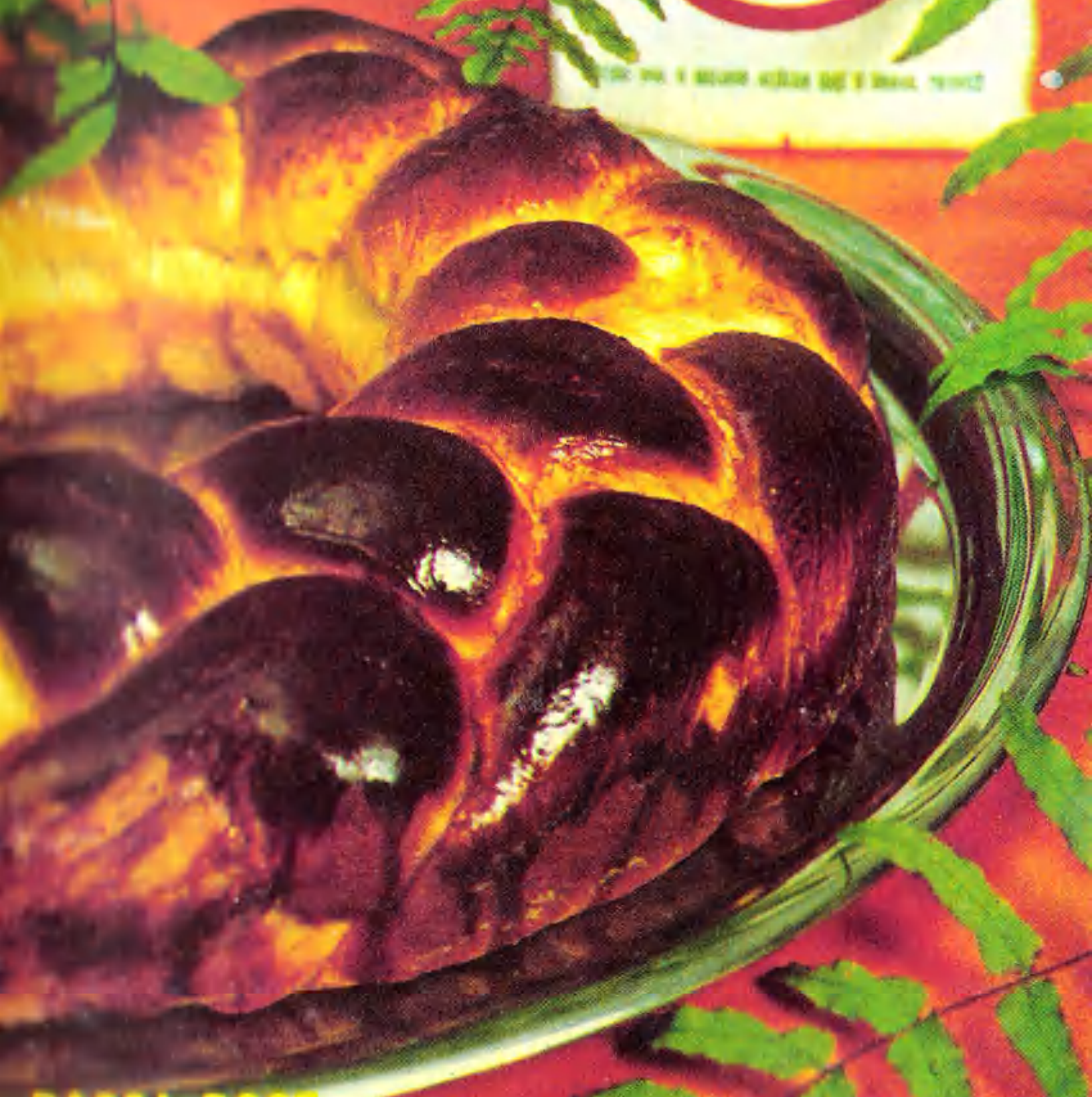
**RECHEIO:** Faça uma calda com 75 g de Açúcar UNIÃO e meia xícara (de chál) de água. Junte 50 g de damasco ou abricôs (secos, ligeiramente aferventados num pouco de água), 75 g de ameixas pretas sem caroços e um cálice de rum. Bata no liquidificador e empregue.

**GLACÊ PARA A COBERTURA:** Bata 3 claras em neve firme, acrescente 300 g de GLAÇUCAR (ou Açúcar UNIÃO peneirado fino) e prepare um merengue bem duro, aditando ao mesmo, sempre batendo, 200 g de manteiga, antecipadamente batida em creme. Junte por último uma pitada de vanilina e bata tudo muito bem.

**MODO DE COMPOR A TORTA:** Depois de fria e desenformada, corte a torta ao meio, horizontalmente, umedeça as duas partes com a calda e aplique o recheio. Cubra toda a torta com a glacê, enfeite com chocolate raspado e leve ao refrigerador até o momento de servir.



100% CANA DE ALTA QUALIDADE COM O MELHOR PROCESSO



ROSCA DOCE

# TORTA DE MAÇÃS





## rocambole terremoto

Receita (M.º 165-A) enviada por Da. Antônia Geraldini Glerean, residente na Rua 9 de Julho N.º 117, Jardim Santana, Amparo, SP.

**MASSA:** Bata 6 claras em neve, junte as respectivas gemas, batendo sempre. Acrescente uma pitada de sal, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e torne a bater bem. Junte 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo pura misturada com uma colher (de chá) de fermento em pó, mexa bem e adicione finalmente uma colher (de sopa) de água, misturando bem, sem bater. Leve a assar em assadeira untada com manteiga. Forno quente. Desenforme depois sôbre um guardanapo úmido, pulverizado com açúcar. Estenda o recheio sôbre a massa e enrole com o auxílio do guardanapo. Cubra com o glacê, enfeite a gôsto e leve à geladeira para firmar.

**RECHEIO:** Junte numa caçarola meio côco ralado, uma colher (de sopa) de maizena, duas colheres (de sopa) de açúcar, uma gema, uma colher (de café) de vanilina e um copo de leite. Misture bem os ingredientes e leve ao fogo até engrossar, mexendo continuamente.

**GLACÊ:** Bata em creme 100 g de manteiga. Junte 200 g de Glacúcar (ou Açúcar UNIÃO peneirado fino) e continue batendo. Adicione dois cálices de groselha, torne a bater e empregue.

 Você sabia que desde o tempo de seus avós o Açúcar UNIÃO já era o melhor açúcar refinado da Brasil? Açúcar UNIÃO, há mais de meia século oferecendo a máxima qualidade! 

## pastiera di grano

Receita (N.º 166-A) enviada por Da. Ângela Prattes, residente na Rua Costa Júnior N.º 184, São Paulo.

**INGREDIENTES DA MASSA:** 600 g de farinha de trigo, 150 g de Açúcar UNIÃO, 300 g de margarina e 3 ovos.

**MODO DE FAZER:** Misture todas os ingredientes, sem trabalhar muito a massa. Deixe descansar meia hora. Abra a massa com a rôla e forre com ela uma fôrma desmontável, untada com manteiga. Aplique o recheio abaixo, faça tiras finas com o resto da massa e disponha com as mesmas um gradeada sobre o recheio. Forno moderado. Depois de fria, pulverize a "pastiera" com Glaçúcar (ou Açúcar UNIÃO peneirado bem fino).

### RECHEIO:

1.ª Etapa: 250 g de trigo em grão, meio litro de leite, uma pitada de sal, casca de limão e uma colher (de sopa) de Açúcar UNIÃO. Deixe de véspera o trigo de molho em água fria, leve-o ao fogo com água durante 15 minutos. Escorra toda a água e torne a levá-lo ao fogo juntamente com o leite (quente), o sal, a casca de limão e a colher de açúcar. Tampe a panela e deixe cozer lentamente, retirando quando tiver secado todo o leite. Deixe esfriar e retire a casca de limão.

2.ª Etapa: Em separada, ponha numa vasilha 500 g de ricota fresca (passada antes por peneira), 300 g de Açúcar UNIÃO, 3 gemas, uma pitada de canela em pó, duas colherinhas (de café) de vanilina, 200 g de frutas cristalizadas bem picadinhas e 200 g de passas sem sementes. Ligue bem os ingredientes, junte o trigo cozido (já frio) da 1.ª etapa e, por último, as 3 claras em neve. Misture tudo muito bem e está pronto o recheio.

## doce de laranja-lima

Receita IN.º 167-A1 enviada por Da. Iracema M. Barreto, residente na Rua Ministro Jesuíno Cardoso N.º 499, São Paulo.

Selecione 12 laranjas-lima não muito grandes, firmes, maduras e de casca grossa. Descasque-as superficialmente com facunha bem afiada. Lave-as e coloque-as de molho em água, em recipiente fundo, mantendo-as totalmente cobertas de água. Conserve-as assim por 24 horas, renovando a água quatro ou cinco vezes. Ao cabo dê-se tempo a água deverá permanecer cristalina. Escorra bem. Tome cada laranja no côncavo da mão e, com auxílio da facunha, pratique uma cavidade no lugar do cabinho, por onde introduza uma colherinha (de café), cuidando assim de remover tôdas as sementes, sem, contudo, deixar escorrer o caldo. Após isso, coloque as laranjas numa panela, de maneira que fiquem tôdas no mesmo plano. Em separado, prepare uma calda com um litro e meio de água, 700 g de Açúcar UNIÃO e o caldo que porventura tenha escorrido das laranjas. Deixe ferver um pouco, retire e espere esfriar. Despeje então sôbre as laranjas, as quais deverão ficar inteiramente cobertas pela calda. A seguir, leve o doce ao fogo e deixe-o ferver um pouco, com a panela tampada. Retire depois a tampa e mantenha o cozimento por espaço de uma hora. No dia seguinte, adicione às laranjas o dôbro do açúcar que empregou na calda, isto é, um quilo e 400 g, levando-as novamente ao fogo mais ou menos brando, a fim de apurar lentamente. Quando as laranjas estiverem bem passadas, transparentes e a calda espessa, o doce estará pronto. É excelente!



## sonhos celestiais

Receita (N.º 168-A) enviada por Da. Irma Josefina de Thomaz Tavares, residente na Rua Guerino Razzo N.º 40, Alta da Moóca, São Paulo.

**INGREDIENTES DA MASSA:** 3 tabletes de fermento Fleischmann, 500 g de farinha de trigo, 300 g de leite, dois ovos, 75 g de manteiga, 100 g de Açúcar UNIÃO e uma colher (de chá) de sal.

**MODO DE FAZER:** Junte num recipiente o fermento e 100 g de farinha de trigo (retiradas das 500 g já pesadas), dissolvendo os dois ingredientes num pouco de leite morno (também retirado das 300 g já medidas). Misture bem, cubra a vasilha com um pano e deixe crescer durante 15 minutos. Acrescente então os demais ingredientes e sove a massa até soltar das mãos. Cubra-a novamente, deixando levedar por espaço de uma hora. Depois, abra-a com o rôlo, na espessura de um centímetro (polvilhando-a com farinha sempre que necessário) e corte-a em rodela com a borda de um copo, o qual passe de vez em quando na farinha, para não grudar. Após isso, cubra esses pequenos discos e deixe crescer por mais 20 minutos. Frite em óleo quente e escorra em papel absorvente. Depois de prontos, faça um corte nos sonhos, recheando-os com o creme que damos abaixo.

**CREME:** Ponha numa caçarola 75 g de maizena, 150 g de Açúcar UNIÃO e 5 gemas, misturando bem. Junte aos poucos 700 g de leite e, por último, uma casca de limão. Leve ao fogo para engrossar, mexendo continuamente. Retire a casca, deixe esfriar e bata bem antes de empregar. Depois de recheados, passe-os em Açúcar UNIÃO.

## torta australiana de natal

Receita (N.º 169-A) enviada por Da. Inez Milhão Lopes, residente na Rua General Carneiro N.º 135, São João da Boa Vista, SP

**INGREDIENTES DA MASSA:** 6 ovos, 150 g de Açúcar UNIÃO, meio tablete (50 g) de chocolate amargo, 125 g de amêndoas descascadas e duas colheres (de sopa) de farinha de rêsca.

**MODO DE FAZER:** Bata as gemas com o açúcar até formar bolhas. Em separado, quebre o chocolate em pedacinhos e derreta-o em banho-maria. Adicione a êste, aos poucos, a gemada juntamente com as amêndoas (peladas e moídas) e a farinha de rêsca. Misture à massa as 6 claras em neve. Leve ao forno bem quente, em fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha. Depois de assada e fria, desenforme a torta, corte-a ao meio, horizontalmente, recheie e cubra com ligeira camada de creme (receita abaixo). Decore com o creme restante utilizando o funil de confeitaria (bico pitanga), simulando palha trançada.

**CREME:** Bata em creme 150 g de manteiga. Junte aos poucos 250 g de Glaçúcar (ou de Açúcar UNIÃO peneirado bem fino), duas gemas, duas colheres (de sopa) de chocolate em pó e bata muito bem. Adicione por último duas claras batidas em neve. (Não vai ao fogo).

*As crianças gostam tanto de doce porque o açúcar é indispensável à formação e ao desenvolvimento do sistema muscular. Não negue a seus filhos alimentos adoçados com o açúcar que merece ser considerado como símbolo de pureza e sinônimo de confiança: Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.*



## pavê bahia

Receita (N.º 170-A) enviada por Da. Acássia Bocca, residente na Rua Januário dos Santos N.º 7, ap. 703, Santos, SP.

**INGREDIENTES:** Um côco, 300 g de Açúcar UNIÃO, 800 g de leite de vaca, 250 g de biscoitos Champanhe e 6 ovos.

**MODO DE FAZER:** Ponha numa vasilha a água contida no interior do côco e acrescida de leite (retirado das 800 g já medidas) até completar um copo de líquido. Adicione 50 g do açúcar já pesado, misture bem e umedeça os biscoitos nessa calda. Unte uma assadeira com manteiga e forre-a com os biscoitos. Separadamente, deite o côco (já ralado) numa caçarola, derrame sôbre o mesmo o leite restante (fervendo) e acrescente as 6 gemas batidas com a metade do açúcar que restou, ou seja, 125 gramas. Leve a mistura ao fogo, mexendo sempre. Retire quando aparecer o fundo da panela. Despeje êsse creme na fôrma, sôbre os biscoitos. Faça à parte um merengue com as 6 claras batidas em neve e as 125 g restantes de açúcar. Pronto o suspiro, espalhe-o sôbre o creme, igualando bem a superfície. Leve ao forno apenas para corar o suspiro.

*Não lhe parece justo que uma mercadoria de melhor qualidade custe um pouquinho mais cara? — Não lhe parece justo que o Açúcar UNIÃO, o único refinado a 120 graus, custe uma insignificância a mais do que um açúcar qualquer, não-refinado? — Não lhe parece justo gastar mais uns tostões para ter o privilégio de adajar a dieta de seus filhos com o puríssimo Açúcar UNIÃO, o melhor açúcar que o Brasil produz?*



## torta de côco da mamãe

Receita (N.º 171-A) enviada por Da. Myrian C. Monteiro, residente na Rua Joaquim Piza N.º 80, Acimação, São Paulo.

**MASSA DA TORTA:** 12 colheres (de sopa) de farinha de trigo pura, 6 colheres (de sopa) de manteiga, duas colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sobremesa) de fermento em pó e meia xícara (de chá) de água.

**MODO DE FAZER:** Junte os ingredientes e amasse até que fiquem bem ligados, formando massa homogênea. Unte uma forma de torta, forre-a com a massa e leve a assar em forno quente. Depois de assada e fria, recheie a torta com o creme (receita abaixo) ainda morno. Em separado, faça um merengue com duas claras em neve firme e 4 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, sobrepondo-o ao creme já frio. Cubra, finalmente, com meio côco ralado.

**CREME:** 4 xícaras (de chá) de leite, 4 colheres (de sopa) de amarela, duas gemas, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de café) de essência de baunilha e uma colher (de sopa) de manteiga. Junte os ingredientes, misture e leve ao fogo, mexendo com colher de pau até engrossar. Adicione por último a outra metade do côco ralado, conservando no fogo uns três minutos mais.

*Cuidado, minha senhora! Não sirva a seus filhos um açúcar qualquer, não-refinado, fermentável e sujeito a proliferação de bactérias. Sirva-lhes o legítima Açúcar UNIÃO, puríssima, refinada a mais de 120 graus.*



## **bôlo superfino de fubá**

*Receita (N.º 172-A) enviada por Da. Maria de Fátima C. D'Angelo, residente na Rua Loefgren N.º 1241, Vila Mariana, São Paulo.*

**INGREDIENTES:** Meia xícara (de chá) de Açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de farinha de trigo, duas xícaras (de chá) de fubá, uma colher (de chá) de sal, uma colher (de sopa) de fermento em pó, uma lata de leite condensado, 250 g de manteiga e 7 ovos.

**MODO DE FAZER:** Ponha num recipiente os ingredientes secos, junte o leite condensado, a manteiga e as gemas, uma a uma, sempre batendo. Estando a massa bem ligada, acrescente as 7 claras em neve, misture levemente e leve a assar em assadeira N.º 2, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Forno quente nos primeiros cinco minutos e brando depois. Desenforme o bôlo ainda morno e pulverize-o com Glaçúcar (ou Açúcar UNIÃO peneirado bem fino) perfumado com uma pitada de vanilina em pó. Depois, corte-o em losangos.

*Você sabia que o consumo domiciliar de açúcar, por mês e por pessoa é de, no máximo, dois quilos e meio, correspondendo a apenas um por cento do salário mínimo? — Ante despesa tão insignificante, é lógico que você prefira o melhor, o Açúcar UNIÃO, o único refinado a 120 graus.*



## tarteletes folhados

Receita (N.º 173-A) enviada por Da. Nicoleta A. Silva, residente na Rua Padre Antônio Tomás N.º 504, Água Branca, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 500 g de farinha de trigo pura, 500 g de manteiga, duas gemas, sal e água que bastem e um vidro de geléia de damascos.

**MODO DE FAZER:** Ponha a farinha peneirada numa tigela, faça uma cavidade no centro e aí junte 200 g de manteiga (retirada da quantidade já pesada), as gemas e o sal. Vá amassando com a água gelada até obter massa de consistência regular. Trabalhe a massa durante 20 minutos, cubra-a depois com um pano úmido e deixe descansar uma hora. Após isso, estenda-a sobre uma mesa enfarinhada, abrindo com o rolo e polvilhando com farinha sempre que se fizer necessário, até atingir a espessura de um centímetro. Por outro lado, divida em 3 partes as 300 g de manteiga restantes e espalhe uma delas sobre a superfície da massa, untando-a uniformemente. A seguir, tome um dos lados da massa, dobre-o para o centro e sobreponha a parte oposta, de sorte que a massa fique dobrada em três partes iguais. Estenda-a novamente com o rolo e proceda de igual maneira por mais duas vezes. Após deixá-la descansar durante dez minutos, divida-a em 3 porções. Tome uma dessas porções e forre com ela uma assadeira N.º 3, espalhe por cima a geléia de damascos, sobreponha a segunda porção de massa, aplique sobre esta o creme (trabalha abaixo) e cubra finalmente com o restante da massa. Pincele com gema e leve ao forno quente. Depois de assada, pulverize a superfície da massa com Açúcar UNIÃO peneirado. Corte depois em quadradas de 3 cms. e arrume em fôrminhas de papel.

**CREME:** Um litro de leite, duas gemas, 6 colheres (de sopa) de maizena e 15 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO. Leve os ingredientes ao fogo e deixe engrossar, mexendo sempre. Perfume com algumas gotas de vanilina, misture levemente e retire.

## maçãs à débora

Receita (N.º 174-A) enviada por Da. Nilce Alamina Vandepiace, residente na Rua Jaborandi N.º 119-F, Penha, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 5 maçãs grandes, 5 ovos, 200 g de Açúcar UNIÃO e uma lata de leite condensado.

**MODO DE FAZER:** Descasque as maçãs, corte-as em fatias e arrume-as num pirex previamente untado com manteiga. Em separado, bata as gemas até ficarem consistentes, junte o leite condensado, misture bem e cubra as maçãs com êsse creme. Leve ao forno para assar e retire quando as maçãs estiverem macias. Enquanto isso, bata as claras em neve firme, junte lentamente o açúcar e continue batendo, até obter o ponto-de-suspiro. Espalhe êsse merengue sobre as maçãs já assadas e leve novamente ao forno, apenas para corar o suspiro.

Essa sobremesa pode ser servida quente ou fria.

*Não lhe parece justa que uma mercadoria de melhor qualidade custe um pouquinho mais caro? — Não lhe parece justa que o Açúcar UNIÃO, o única refinada a 120 graus, custe uma insignificância a mais do que um açúcar qualquer, não-refinado? — Não lhe parece justo gastar mais uns tostões para ter o privilégio de adoçar a dieta de seus filhas com o puríssimo Açúcar UNIÃO, a melhor açúcar que o Brasil produz?*



## **bombons maria dolores**

*Receita (N.º 175-A) enviada por Da. Marija Horácio, residente na Rua Santos Dumont N.º 200, São Caetano do Sul, SP.*

**INGREDIENTES:** Meio quilo de mandioquinha amarela, uma xícara (de chál) de água, meio quilo de Açúcar UNIÃO um coco grande (ralado), um cálice de rum e 100 g de passas graúdas sem sementes.

**MODO DE FAZER:** Descasque e corte a mandioquinha, ponha-a numa caçarola com água e leve-a a cozinhar até ficar suficientemente macia, sem contudo se desfazer. Conserve-a na água do cozimento até o momento de empregar. Em separado, leve ao fogo uma panela com a água e o açúcar e faça uma calda grossa. Acrescente à mesma a coco ralado, a mandioquinha (prêviamente escurida e passada pelo espremedor diretamente sôbre a panela) e deixe cozinhar até que a massa se torne bem compacta. Depois, despeje a massa numa tigela untada com manteiga e deixe esfriar. Então, enrole os bombons, colocando no centro uma ou duas passas (prêviamente postas de infusão no rum durante duas horas). Proceda a seguir a cobertura dos bombons, mergulhando-os no glacê (receita abaixo) e dispondo-os em bandeja untada com manteiga. Deixe secar bem.

**GLACÊ PARA COBERTURA:** 250 g de chocolate em tablete, 50 g de parafina raspada e 50 g de manteiga de cacau. Misture tudo numa caçarola e leve ao fogo em banho-maria até que os ingredientes se dissolvam.

*Não se iluda! Nem toda açúcar é UNIÃO. Exija o legítimo do seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar.*





## **pudim gelatinado de café caboclo**

*Receita (N.º 176-A) enviada por Da. Anna Fontão Lemos, residente na Rua Bela Cintra N.º 619, ap. 31, São Paulo.*

**INGREDIENTES:** 500 g de Açúcar UNIÃO, 400 g de Café CABOCLO, 12 folhas de gelatina branca e 12 ovos.

**MODO DE FAZER:** Ponha o açúcar numa caçarola, levando-o ao fogo sem água até formar uma calda caramelada. Uma vez pronta, junte a essa calda o café, bem forte e quente, misturado à gelatina (esta deve ter sido amolecida numa xícara de água fria e espremida antes de empregar). Leve a ferver, retirando quando a mistura estiver completamente dissolvida. Bata separadamente as 12 claras em neve, juntando-as, rapidamente e em pequenos intervalos, à mistura de café e mexendo bem. Despeje a massa em fôrma de orifício central, previamente untada com óleo, levando-a ao refrigerador, de preferência de véspera. Desenforme o pudim depois de frio, contornando-o com "ovos moles" (receita abaixo).

**OVOS MOLES:** 250 g de Açúcar UNIÃO, duas xícaras (de chál) de água, casca de limão e as 12 gemas que sobram. Junte numa panela o açúcar com a água e prepare uma calda em ponto-de-fio relativamente forte, acrescentando à mesma a casca de limão. Retire do fogo, espere amornar e adicione as gemas passadas pela peneira. Leve a panela novamente ao fogo, mexendo lentamente até obter a consistência desejada. Retire, deixe esfriar e empregue.



O Açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara. Dissolve-se integralmente. UNIÃO é puríssimo, refinado a mais de 120 graus.



## sorvete italiano

Receita (N.º 177-A) enviada por Da. Cândida Pereira, residente na Estrada da Conceição N.º 1.539, Vila Guilherme, São Paulo.

INGREDIENTES: 10 ovos, 400 g de Açúcar UNIÃO, um litro de creme de leite, 25 g de amêndoas descascadas, 150 g de cidra, laranja e figo cristalizados, 100 g de biscoitos "palitos franceses" e dois cálices de licor de cacau.

MODO DE FAZER: Bata as gemas com o açúcar e acrescente as claras batidas em neve. Em separado, ponha o creme de leite numa caçarola, leve ao fogo e retire quando começar a ferver. Junte aos poucos a mistura de ovos, mexa bem e torne a levar ao fogo, mexendo continuamente e retirando antes de abrir fervura. Deixe esfriar. Depois, leve a massa ao refrigerador para gelar parcialmente, incorporando as amêndoas torradas e picadas fininho, as frutas cristalizadas também picadas miúdo e os biscoitos umedecidos no licor de cacau e cortados em pedacinhos. Misture bem e leve a massa novamente à geladeira, sem bater mais.

Sirva o sorvete em taças, regado com um pouco de licor de cacau.



O Açúcar UNIÃO é tão puro, tão rigorosamente higiênico, que a classe médica não hesita em recomendá-lo até mesmo no preparo da alimentação de recém-nascidos.



## charlotte de côco

*Receita (N.º 178 -A) enviada por Da. Walda Martins Correia, residente na Rua Cardeal Arcoverde N.º 600, Pinheiros, São Paulo.*

**INGREDIENTES:** Dois côcos ralados, um copo de leite, 15 fôlhas de gelatina branca, uma xícara (de chá) de água, 9 claras, 350 g de Açúcar UNIÃO, 500 g de creme de leite, 300 g de biscoitos Champanhe e meio vidro de geleia de damascos.

**MODO DE FAZER:** Reserve duas xícaras de côco ralado e adicione ao restante o leite fervendo. Leve a mistura ao fogo, em banho-maria, esquentando e extraia todo o leite. Em separado, amoleça a gelatina na água e junte ao leite ainda quente, dissolvendo bem. Bata à parte as claras em neve e, batendo sempre, junte aos poucos o açúcar, formando massa de suspiro bem consistente. Acrescente, então, a mistura de leite e o creme de leite ligeiramente batido, misturando bem. Unte com manteiga uma fôrma alta, forre-a completamente com papel impermeável e coloque, no fundo e a tôda a volta os biscoitos Champanhe. A seguir, despeje o creme cuidadosamente, para evitar que os biscoitos caiam. Leve à geladeira por umas quatro horas. Então, corte as pontas excedentes dos biscoitos e desenforme no prato em que fôr servir. Cubra com a geleia e polvilhe com o côco reservado.

*Você sabia que o consumo domiciliar de açúcar, por mês e por pessoa é de, no máximo, dois quilos e meio, correspondendo a apenas um por cento do salário mínimo? — Ante despesa tão insignificante, é lógico que você prefira o melhor, o Açúcar UNIÃO, o único refinado a 120 graus.*



## sorvete de nozes

Receita IN<sup>o</sup> 120 A enviada por Dr. Norman Kreutzog, enviada no Rio Claro, Brasil, N<sup>o</sup> 2.505 São Paulo

**INGREDIENTES.** Um litro de leite, uma xícara de leite condensado, duas colheres 15C e as Açúcares UNIÃO, 4 colheres de gelatina Essaco, 150 g de creme de leite 10C e as nozes torradas sem casca, depois moídas bem fino e passadas no peneira e dois cálices de rum.

**MODO DE FAZER:** Ferva o leite e aque lentamente a 70°C e a calda cozida mexendo sempre. Bata em separado, as gemas com o açúcar e a gema para a gema de ovo. Acrescente o leite morno, vagarosamente a este já frio e a gelatina dissolvida em meia xícara de água fria e a calda de leite em brinde morno. leve a massa no congelador e, uma vez gelada, bata novamente leve em seguida o creme de leite morno, as nozes e o rum leve ao refrigerador num pote plástico para gelar e depois previamente gelado. Na montagem de sorvete, esprema rapidamente a massa em forro-mofo e inserir com a pipeta para gelado gelado que vai utilizar.

Que sorvete você quer! — Não quer um doce tão provavelmente, quanto você um papaverino, a novidade que lhe sorvete contém os ingredientes Açúcar UNIÃO. Há mais de meio século, a melhor açúcar refinado do Brasil!

## bôlo inglês especial

Receita IN.º 180-A) enviada pela "Cidade dos Velinhos Santa Luiza de Marillac", com sede à Rua Sabatto D'Angelo N.º 1.845, Itaquera, SP.

INGREDIENTES: 4 claras ,8 gemas, 340 g de Açúcar UNIÃO, 340 g de manteiga salgada (de lata), 340 g de farinha de trigo, dois cálices de vinho do Pôrto ou conhaque e 250 g de passas sem sementes.

MODO DE FAZER: Bata as claras em neve firme, acrescente as gemas uma a uma e, batendo sempre (na batedeira), junte o açúcar aos poucos, sem parar de bater. Adicione a manteiga (não gelada) também aos poucos e torne a bater bem. Junte, então, a farinha de trigo (que deve ser purla), batendo sempre e, por último, o vinho ou conhaque com as passas, misturando rapidamente. Despeje a massa em fôrma apropriada (comprida), untada com manteiga e forrada com papel impermeável também untado e pulverizado com farinha de trigo. Leve a assar durante duas horas, a princípio em forno quente e depois médio, até terminar de assar. Se preferir, asse como mãe-benta, em forminhas de papel (das maiores), pois, além de mais rápido fica de bela aparência.



As crianças gostam tanto de doce porque o açúcar é indispensável ao desenvolvimento do sistema muscular. Seu filho merece o melhor: Açúcar UNIÃO, o mais puro açúcar que o Brasil produz.



**BOMBONS DE  
ABÓBORA E CÔCO**





**PUDIM DE LARANJA**

## luas de mel

Receita (N.º 181-A) enviada por Da. Maria Cecília Lima Shimomoto, residente na Rua Morato Coelho N.º 95, Pinheiros, São Paulo.

**INGREDIENTES:** Meio quilo de manteiga fresca, 250 g de Açúcar UNIÃO, 800 g de farinha de trigo pura, uma pitada de sal e uma xícara (de chá) de mel.

**MODO DE FAZER:** Junte a manteiga com o açúcar, misturando bem. Acrescente a essa mistura a farinha e o sal. Amasse bem. A seguir, abra a massa com o rôlo em mármore enfarinhado. A massa deverá ficar regularmente espessa. Depois, corte-a em formato de meias-luas com a borda de um cálice (ou cortador próprio). Ponha os "petits-fours" em assadeira sem untar e leve ao forno de temperatura regular. Uma vez assadas, una as meias-luas com o mel, aos pares, envolvendo-as depois com Açúcar UNIÃO (perfumado com vanilina, se preferir).

*Cuidado ao adoçar a mamadeira de seu filhinho! Não use um açúcar qualquer! Açúcar não-refinado é produto impuro, sujeito a rápida fermentação. Só o Açúcar UNIÃO, super-refinado, merece irrestrita confiança. Não se iluda! Nem todo açúcar é UNIÃO. Exija o legítimo do seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar.*





# bôlo de maçãs e nozes

Receita (N.º 182-B) enviada por D.ª Palmira Flosi Alves, residente na Rua Francisca Biriba N.º 442, Santana, São Paulo.

**INGREDIENTES DA MASSA:** 4 ovos, uma xícara (de chál) de manteiga, 2 xícaras (de chál) de Açúcar UNIÃO, uma pitada de sal, uma xícara (de chál) de maçã ácida ralada (aproximadamente 2 maçãs), uma xícara (de chál) de nozes moídas, meia xícara (de chál) de caldo de laranja, uma colher (de chál) de casca de laranja ralada, uma xícara (de chál) de farinha de rôsca, 2 xícaras (de chál) de farinha de trigo e uma colher (de sopa) bem cheia de fermento em pó.

**MODO DE FAZER:** Bata em creme as 4 gemas com a manteiga, junte o açúcar e o sal e, sempre batendo, adicione a maçã ralada, as nozes moídas, o caldo e a casca ralada de laranja, a farinha de rôsca peneirada com a farinha de trigo e o fermento e finalmente as 4 claras batidas em neve, misturando bem os ingredientes. Quando abrir bôlhas, despeje a massa em fôrma de torta, desmontável, bem untada com manteiga e enfarinhada. Forno quente nos dez primeiros minutos e depois moderado. Uma vez assado e frio, desenforme o bôlo no prato em que fôr servir, decore com creme Chantilly, empregando o aparelho ou o funil de confeitaria. Depois, disponha sôbre o creme fatias de maçã deliciosa (cortadas com a casca e passadas no caldo de limão, para evitar que escureçam). Termine a decoração formando pequenos suspiros a tôda a volta e leve à geladeira até o momento de servir.

**CREME CHANTILLY:** 250 g de creme de leite batido com 2 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, até adquirir a consistência necessária.

**SUSPIRO:** Bata 3 claras em neve firme, adicione 2 colheres (de sopa) de açúcar UNIÃO e continue batendo, até obter um suspiro bem consistente.

## torta de tâmaras

Receita (N.º 183-A) enviada por Da. Luci de Barros Teixeira, residente na Alameda Iraé N.º 137, Moema, São Paulo.

**INGREDIENTES TOTAIS:** 500 g de Açúcar UNIÃO, 11 ovos, 400 g de amêndoas (pesadas sem casca), 350 g de tâmaras e uma colherinha (de café) de essência de baunilha.

**MODO DE FAZER:** Bata muito bem 300 g de açúcar com 8 gemas, junte 300 g de amêndoas previamente peladas e moídas, 300 g de tâmaras picadas em pedacinhos, 8 claras em neve e finalmente a essência de baunilha. Misture tudo muito bem e leve ao forno em fôrma fartamente untada com manteiga. Depois de assada e fria, cubra a torta com o creme abaixo, enfeite-a ao redor com as 100 g de amêndoas peladas e abertas ao meio e, no centro, com tâmaras abertas formando flôres.

**COBERTURA:** Bata as 200 g de manteiga restantes até ficar branca. Junte aos poucos as 200 g de açúcar também restantes e acrescente as três gemas, uma a uma. Bata mais um pouco e está pronto o creme de cobertura.



*Se a senhora tem filhas, pergunte a seu médico e ele lhe dirá que todo açúcar não-refinado é impróprio para a alimentação infantil. Só o Açúcar UNIÃO, super-refinado, merece absoluta confiança.*



## torta de pêra à francesa

Receita (N.º 184-A) enviada por Da. Muneko Isaka, Caixa Postal N.º 744, Marília, SP.

**INGREDIENTES DA MASSA:** Uma xícara e um quarto (de chá) de farinha de trigo, um quarto de colher (de chá) de fermento em pó, um quarto de colher (de chá) de sal, 6 colheres (de sopa) de manteiga derretida e 4 colheres (de sopa) de água gelada.

**INGREDIENTES DO RECHEIO:** 6 pêras estrangeiras, 3 colheres (de sopa) de caldo de limão, um terço de xícara (de chá) de Karo (róculo vermelho), uma xícara (de chá) de Açúcar UNIÃO, meia colher (de chá) de gengibre ralado e duas colheres (de sopa) de farinha de trigo.

**INGREDIENTES DA COBERTURA:** Um terço de xícara (de chá) de manteiga, meia xícara (de chá) de Açúcar UNIÃO e meia xícara (de chá) de farinha de trigo.

**MODO DE FAZER A MASSA:** Peneire juntos a farinha de trigo, o fermento e o sal. Corte a manteiga (já endurecida) aos pedacinhos sobre os ingredientes peneirados. Ponha água aos poucos, misturando com um garfo, usando apenas a quantidade de água suficiente para ligar a massa. Faça uma bola com a massa, batendo-a ligeiramente. Leve-a à geladeira por meia hora apenas. Forre um pirex, apertando bem a massa no fundo e nos lados.

**MODO DE FAZER O RECHEIO:** Descasque as pêras, retire as sementes e corte-as em fatias finas. Adicione o caldo do limão, o açúcar, o Karo, o gengibre e a farinha de trigo. Despeje tudo isso sobre a massa ainda crua.

**MODO DE FAZER A COBERTURA:** Bata a manteiga com o açúcar até a mistura ficar cremosa. Adicione a farinha de trigo. Cubra o recheio com êsse creme.

Asse em forno moderado durante 45 minutos aproximadamente, ou até que as pêras fiquem macias.

## geleado de pêssegos maduros

Receita (N.º 185-A) enviada por Da. Sinhá Barreto, residente na Rua  
Maestra Jesuíno Cardoso N.º 499, São Paulo.

Tome um quilo de pêssegos maduros, grandes, dêsses de polpa amarelo-alaranjada. Esfregue cada pêssego com um pano úmido, para retirar-lhes a penugem. Deite-os depois em uma bacia com água fria para lavá-los muito bem. A seguir, coloque-os em uma panela grande, levando-os ao fogo para cozinhar. Quando os pêssegos começarem a rachar, verifique o cozimento espetando-os com um garfo e, achando-os moles, retire a panela do fogo. Coloque os pêssegos numa peneira de taquara. Depois de bem escorridos, ponha, um a um, em um prato raso e esmague-os levemente com um garfo, soltando os caroços. Reserve êstes em uma panelinha. Pese a massa de pêssegos obtida e, para cada quilo, junte um quilo e cem gramas de Açúcar UNIÃO. Leve ao fogo os caroços reservados, com uma xícara (de chá) de água e deixe ferver por 5 minutos. Espere esfriar e raspe cada caroço com uma colher de chá. Resulta disso uma espécie de geléia. Junte a massa a esta geléia, misture bem e leve ao fogo (brando) em panela grande. Mexa de vez em quando com uma colher de pau. Quando a massa se desprender do fundo, retire do fogo e deixe esfriar. De preferência, deite o doce em caixetas de madeira forradas com papel de alumínio. De-senforme dois dias depois. Para isso, passe uma faca ao redor da caixeta e o doce sairá com facilidade.



UNIÃO é açúcar absolutamente puro, refinado a mais  
de 120 graus.



## pudim de abóbora

*Receita (N.º 186-A) enviada por Da. Maria Bernardes Orsi, residente na Rua Tenente Otávio Gomes N.º 227, 2.º, Aclimação, São Paulo.*

Ponha a cozinhar, num pouco de água, dois quilos de abóbora madura e descascada. Depois de cozida, escorra bem e passe no espremedor de batata. Coloque a massa obtida na peneira, deixando escorrer tãda a água, desprezando-a.

Para 4 xícaras (de chá) de massa de abóbora, acrescente duas xícaras e meia (de chá) de Açúcar UNIÃO, duas colheres (de sopa) de manteiga, 3 ovos inteiros, 100 g de maizena, 100 g de passas sem sementes, uma colherinha (de café) de canela em pó, uma colherinha (de café) de noz-moscada ralada e um cálice de vinho branco.

Misture tudo muito bem, colocando, por último, as passas polvilhadas em farinha de trigo e leve a assar em fôrma de pudim (dessas que têm um orifício central) bem untada. Forno moderado durante hora e meia. Espere esfriar para tirar da fôrma. É delicioso e original.

*Está provado que o açúcar desempenha importante papel na formação dos tecidos de reserva e do sistema muscular. É por isso que o próprio leite materno contém grande quantidade de açúcar. Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o puríssimo Açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.*



## torta transparente de uvas

Receita (N.º 187-A) enviada por Da. Aurora Marinho Torres, residente na Rua Oliveira Alves N.º 699, Ipiranga, São Paulo.

**INGREDIENTES DA MASSA:** 200 g de farinha de trigo pura, 100g de manteiga, uma gema, 3 colheres (de sopa) de água e uma colher (de sopa) de Açúcar UNIÃO.

**MODO DE FAZER:** Amasse bem, formando uma massa lisa e sãca. Forre com ela uma fôrma de torta (sem untar) com 25 centímetros de diâmetro, fure o fundo com um garfo e leve ao forno quente para dourar.

**INGREDIENTES DO CREME:** 5 gemas, 8 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, duas colheres (de sopa) bem cheias de maizena, meio litro de leite e 300 g de uvas brancas estrangeiras ou nacionais tipo "Itália".

**MODO DE FAZER:** Misture todos os ingredientes (menos as uvas) e leve ao fogo brando, mexendo sempre com uma colher de pau até engrossar. Em seguida espalhe êsse creme sôbre a torta já assada e deixe esfriar. Corte as uvas ao meio, retire as sementes e coloque cada metade, lado a lado, acompanhando o contorno da torta. Assim, cubra com as uvas partidas tôda a superfície da torta.

**INGREDIENTES DA GELATINA:** 3 copos de água, um copo de Açúcar UNIÃO, 8 fôlhas de gelatina branca e um côlice de rum.

**MODO DE FAZER:** Complete a torta cobrindo-a com a seguinte gelatina: Leve ao fogo a água e o açúcar, deixe ferver até reduzir ao volume de dois copos. Acrescente, então, as fôlhas de gelatina já amolecidas em água fria e o rum e leve novamente ao fogo por 5 minutos.

*Se, ao tomar seu cafêzinho, você perceber, no fundo da xícara, açúcar que não se dissolveu, esteja certo de que não era Açúcar UNIÃO. Refinado a mais de 120 graus, UNIÃO não fica no fundo da xícara, dissolve-se rapidamente.*



## torta de nozes

Receita (N.º 188-A) enviada por Da. Maria Tereza S. Silva, residente na Rua Cunha Gago N.º 276, Pinheiros, São Paulo.

**INGREDIENTES:** Seis ovos, duas xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, duas xícaras (de chá) de nozes moídas e três colheres (de sopa) de farinha de rósca.

**MODO DE FAZER:** Bata as claras em neve, adicione as gemas, o açúcar, as nozes e a farinha de rósca (ou de pão), misture tudo muito bem e despeje numa fôrma untada com manteiga e polvilhada.

Depois de assada, desenforme e cubra com o seguinte creme de ameixas:

Tire as sementes de 250 g de ameixas pretas, corte estas em pedacinhos e leve ao fogo com uma xícara (de chá) de açúcar e uma xícara (de chá) de água. Espere até amolecer bem, retire do fogo e acrescente um cálice de rum.

Complete o acabamento da torta cobrindo-a com 500 g de creme de Chantilly bem gelado.



*Se a senhora tem filhos, pergunte a seu médico e êle lhe dirá que todo açúcar não-refinado é impróprio para a alimentação infantil. Só o Açúcar UNIÃO, super-refinado, merece absoluta confiança.*



## “suprême” de côco

Receita (N.º 189-A) enviada por Da. Ida L. Almeida Ramos, residente à Rua Rangel Pestana N.º 1.439, Jundiaí, SP.

**BASE:** Rale um côco grande com a casquinha, junte 3 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO e leve ao fogo numa caçarola, mexendo por uns 20 minutos. Forre com essa cocada um pirex retangular.

**PRIMEIRA COBERTURA:** Tome uma garrafa de leite, 3 gemas, duas colheres (de sopa) bem cheias de maizena, a raspa de um limão e duas xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, misture tudo e leve ao fogo, mexendo continuamente, até tomar o ponto de creme. Cozinhe ainda alguns minutos, junte uma colherinha (de chá) de manteiga, e finalmente, cubra a “base” acima descrita com êsse creme.

**SEGUNDA COBERTURA:** Bata 3 claras em neve, junte 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO aos poucos, batendo sempre até o ponto de suspiro. Cubra a primeira “cobertura” com êsse suspiro, levando tudo ao forno brando para dourar. Tire do forno e deixe esfriar.

**TERCEIRA COBERTURA:** Com 3 xícaras (de chá) de água e duas xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO faça uma calda em ponto-de-fio, junte um vidro de leite de côco e 3 gemas previamente desmanchadas, deixando no fogo até engrossar e mexendo sempre. Espere esfriar e, finalmente cubra o “suprême”, levando-o a gelar.



*Indo ao empório, ou ao super-mercado, peça o melhor açúcar refinado do Brasil: UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.*





## montanha dourada

*Receita IN ° 190-A1 enviada por Da Maria Isabel Costa Ferreira residente na Rua Carlos Meira N.º 269, Penha de França, São Paulo*

**PÃO-DE-LÓ:** Faça o seguinte pão-de-ló: 200 g de Açúcar UNIÃO, 200 g de farinha de trigo pura, 6 ovos e uma colherinha (de chá) de fermento em pó. Bata as claras em neve, junte as gemas, uma a uma, batendo sempre, junte o açúcar aos poucos, sem parar de bater, até engrossar. Depois, acrescente a farinha (prèviamente peneirada com o fermento, por três vêzes) bem devagar e misturando perfeitamente. Asse em assadeira untada e forrada com papel impermeável, também untado. Forno quente.

**INGREDIENTES DA "MONTANHA DOURADA":** O pão-de-ló já descrito, feito dois dias antes, 12 gemas, uma xícara (de chá) rasa de amêndoas peladas e bem socadas, ou passadas na máquina de moer amêndoas e meio quilo de Açúcar UNIÃO.

**MODO DE FAZER:** Ponha ao fogo uma panela com o açúcar e meio litro de água, até a calda ficar em ponto-de-fio, adicione 4 gôtas de limão para não açucarar, retire do fogo, espere esfriar um pouco e junte as 12 gemas que já devem estar passadas em peneira. Adicione as amêndoas. Mexa e leve ao fogo, continuando a mexer com uma colher de pau, até engrossar. Já tenha o pão-de-ló cortado em fatias bem finas e, estando o doce ainda quente, vá colocando em camadas na travessa, uma camada de pão-de-ló e outra de doce e assim por diante. Se quiser, depois de frio, enfeite com o que sobrar do doce de ovos e com pedacinhos de amêndoas.

## “mousse” de pêras

Receita (N.º 191-A) enviada por Da. Rosina Di Domênico Aquino, residente na Rua Com Custódio N.º 105, Lorena, SP.

**INGREDIENTES:** Um quilo de pêras maduras, 200 g de creme de leite, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 5 folhas de gelatina branca, meia xícara (de chá) de água fervente, meio cálice de marasquino e algumas cerejas em calda.

**MODO DE FAZER:** Descasque as pêras, parta-as ao meio e retire as sementes. Corte-as em pedaços e coloque êstes no liquidificador juntamente com o creme de leite e o açúcar e ligue durante 5 minutos. Enquanto isso, dissolva a gelatina na água fervente, acrescente o marasquino e junte ao creme de pêras. Misture tudo muito bem, despeje numa fôrma molhada e leve ao refrigerador durante 4 horas, no mínimo. Desenforme no momento de servir e enfeite com as cerejas.

*Está provado que o açúcar desempenha importante papel na formação dos tecidos de reserva e do sistema muscular. É por isso que o próprio leite materno contém grande quantidade de açúcar. Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o puríssimo Açúcar UNIÃO, refinado a mais de 120 graus.*



## bôlo clássico de nozes

Receita IN.º 192-AI enviada por Da. Antônia Denardi, residente na Rua Amadis N.º 224, Ipiranga, São Paulo.

**INGREDIENTES:** 3 ovos, 250 g de Açúcar UNIÃO, meia colher (de chá) de essência de baunilha, meia xícara (de chá) de manteiga, uma pitada de sal, duas xícaras (de chá) de farinha de trigo pura, 3 colheres (de chá) de fermento em pó, meia xícara (de chá) de leite, uma xícara (de chá) de nozes picadas e algumas nozes inteiras para enfeitar.

**MODO DE FAZER:** Bata a manteiga com o açúcar e o sal até ficar cremoso. Junte as gemas e a baunilha, continuando a bater. Acrescente alternadamente o leite e a farinha, prèviamente peneirada com o fermento. Junte as nozes polvilhadas de farinha de trigo e as claras em neve. Misture bem. Asse em fôrma de bôlo de camadas, untada e polvilhada com farinha de trigo, durante 30 minutos. Deixe esfriar e corte em duas camadas. Recheie e cubra com a mistura abaixo. Enfeite com algumas nozes inteiras.

**RECHEIO E COBERTURA:** Ferva duas xícaras (de chá) de água com duas de Açúcar UNIÃO, até ponto-de-fio. Bata 8 gemas até clarearem e derrame sôbre elas a calda, continuando a bater. Junte 8 colheres (de sopa) de manteiga. Leve ao banho-maria, mexendo sempre até engrossar. Empregue enquanto quente.



Indo ao empório, ou ao super-mercado, peça o melhor açúcar refinado do Brasil: UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.



## bombocado de assadeira

Receita (N.º 193-A) enviada por Da. Justina Fernandes Nietto, residente na Rua Boa Esperança N.º 532, Bauru, SP.

INGREDIENTES: 800 g de Açúcar UNIÃO, 200 g de farinha de trigo pura, dois côcos ralados, 100 g de queijo parmezão ralado, um copo de leite, uma dúzia de ovos e duas colheres (de sopa) de manteiga.

MODO DE FAZER: Misture bem o açúcar, a farinha de trigo, os ovos e a manteiga e bata tudo muito bem. Depois, adicione os outros ingredientes, isto é, os dois côcos ralados, o queijo e o copo de leite. Misture tudo muito bem e despeje em fôrma untada com manteiga. Leve ao forno bem quente.

A receita é simples, mas muito saborosa e fácil de fazer.



*Cuidado ao adoçar a mamadeira de seu filhinho! Não use um açúcar qualquer! Açúcar não-refinado é produto impuro, sujeito a rápida fermentação. Só o Açúcar UNIÃO, super-refinado, merece irrestrita confiança. Não se iluda! Nem todo açúcar é UNIÃO. Exija o legítimo do seu fornecedor, pois saber exigir é saber comprar.*



## torta de côco

*Receita (N.º 194-A) enviada por Da Clotilde Maria de Souza Fascioni, residente na Rua Padre Roma N.º 62, Florianópolis, Santa Catarina.*

**INGREDIENTES DA MASSA:** 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo pura, uma xícara e meia (de chá) de Açúcar UNIÃO, 150 g de manteiga ou margarina, uma gema e uma colher (de sopa) de leite, ou o quanto baste para que a massa tome a consistência de ser esticada com o rôlo.

**MODO DE FAZER A MASSA:** Coloque todos os ingredientes numa vasilha e vá despejando o leite até a massa adquirir consistência uniforme. Sove-a um pouco, estendendo-a em seguida sôbre uma mesa com o rôlo, até adquirir a espessura de meio centímetro. Forre um pirex com ela.

**INGREDIENTES DO RECHEIO:** 3 xícaras (de chá) bem apertadas de côco ralado, 3 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, meia xícara (de chá) de farinha de trigo peneirada, duas gemas, uma colher (de chá) de fermento em pó e 3 claras em neve dura.

**MODO DE FAZER O RECHEIO:** Misture todos os ingredientes do recheio, despeje na fôrma e leve ao forno imediatamente, onde permanecerá até que o recheio esteja cozido e dourado e a massa bem assada.

(Se quiser, cubra a torta com um suspiro feito com 4 claras e 6 colheres (de sopa) de açúcar, polvilhe com côco ralado, voltando ao forno para tostar ligeiramente).



UNIÃO dissolve-se rapidamente, não deixa resto no fundo da xícara.



## cocadas de gala

Receita (N.º 195-A) enviada pelas Diretoras do "Instituto Meninos de São Judas Tadeu", na Avenida Itacira N.º 2.801, Jabaquara, São Paulo.

**INGREDIENTES:** Um quilo e 200 g de Açúcar UNIÃO, 3 copos de água, dois côcos ralados (de mais ou menos um quilo cada um) e duas claras batidas em neve.

**MODO DE FAZER:** Com o açúcar e a água faça uma calda em ponto-de-bala-mole. Retire do fogo, junte o côco ralado e as claras em neve. Misture bem e reponha a panela ao fogo por mais cinco minutos. Pingue as cocadas depois de completamente frias, numa assadeira forrada com papel impermeável (é necessário manter uma certa distância entre as mesmas), ou coloque-as em fôrminhas no feitiço de sino, leque, coração ou quadrado. Leve-as a secar ao sol, virando-as no dia seguinte (para que apanhem sol do outro lado, secando por igual). Quando sêcas, decore-as com "glacê real" (receita abaixo), fazendo sôbre cada cocada, com o bico pitanga N.º 15, uma pitanguinha em rosa e outra em azul, ladeadas por fôlhas verdes, feitas com o bico de fôlha N.º 65.

**GLACÊ REAL:** Bata uma clara em neve, junte uma colher e meia (de sopa) de caldo de limão, Glaçúcar (ou Açúcar UNIÃO peneirado fino) até atingir o ponto de não cair da colher e uma pitada de vanilina. Depois do glacê pronto, divida-o em três partes. Tinja cada uma dessas partes com anilina vegetal nas seguintes côres: verde, rosa e azul claro. (Se quiser simplificar, pincele as cocadas com glacê branco mistura de 500 g de Glaçúcar com 10 colheres (de sopa) de água e salpique-as com confeitos coloridos).

## pavê delícia

Receita (N.º 196-A) enviada por Da. Cecy Maria Vasques, residente na Rua Alves Ribeiro N.º 282, Casa 18, São Paulo.

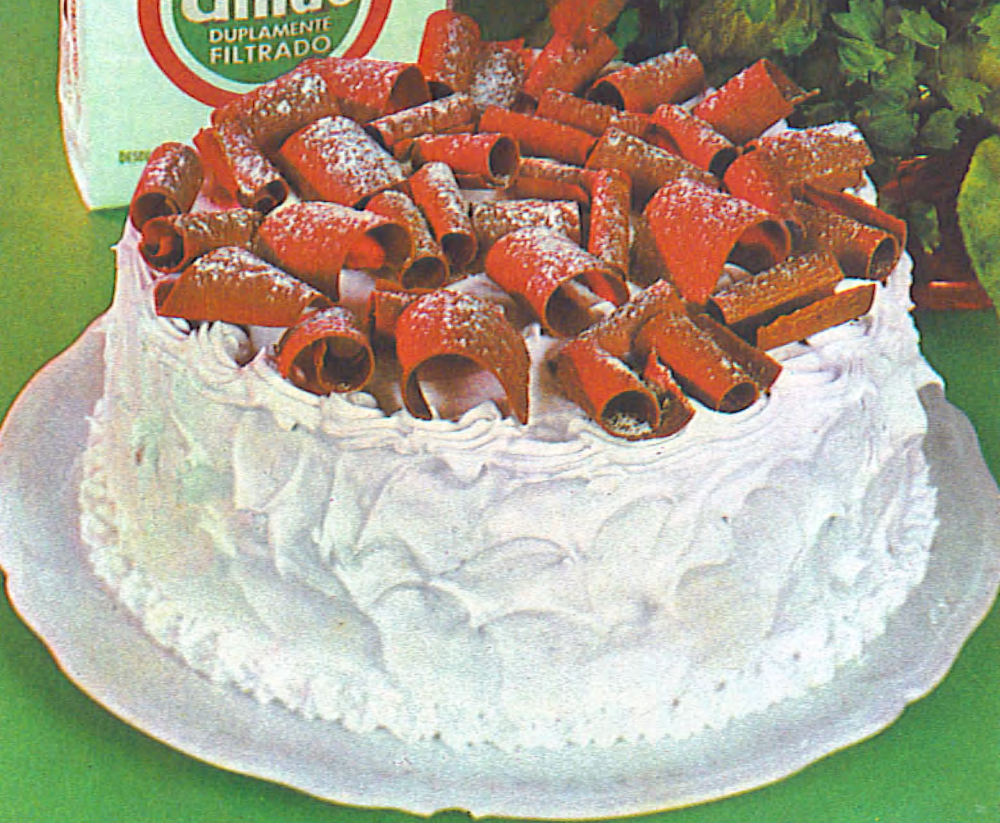
**INGREDIENTES:** 600 g de creme de leite, 200 g de manteiga sem sal, 200 g de Açúcar UNIÃO, 300 g de biscoitos tipo Maizena, 4 gemas e 150 g de amendoim torrado e moido bem fino.

**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 fôrma média, de vidro pirex e coloque alternadamente uma camada de creme e uma camada de biscoitos previamente umedecidos no leite. A primeira e a última camadas devem ser de creme. Leve à geladeira por umas quatro horas. É um pavê realmente delicioso!

*Se, ao tomar seu cafêzinho, você perceber, no fundo da xícara, açúcar que não se dissolveu, esteja certo de que não era Açúcar UNIÃO. Refinado a mais de 120 graus, UNIÃO não fica no fundo da xícara, dissolve-se rapidamente.*



# TORTA DE CHOCOLATE





CARACÓIS  
HÚNGAROS



## fatias da china

Receita (N.º 197-A) enviada por Da. Helena Fernandes de Magalhães, residente na Rua Eng. Andrade Júnior No. 402, São Paulo.

INGREDIENTES: 12 gemas, 800 g de Açúcar UNIÃO, um litro de água, 3 colheres (de chá) de água-de-flor-de-laranjeira (ou meio copo de rum).

MODO DE FAZER: Leve ao fogo o açúcar e a água, até obter uma calda em ponto-de-fio. Tire e deixe esfriar. Passe as gemas por peneira e bata-as até ficarem esbranquiçadas. Despeje-as em uma assadeira N.º 1, forrada com papel impermeável untado com manteiga. Leve ao forno quente em banho-maria. Uma vez assado, espere esfriar e corte em retângulos. Coloque as fatias na calda fria, onde permanecerão durante a noite toda. Pela manhã, junte a água-de-flor-de-laranjeira (ou o meio copo de rum) e leve ao fogo brando até as fatias ficarem transparentes. Sirva em compoteira.

**LEMBRETE ÀS MÃES:** Ao preparar a refeição de seu filhinho lembre-se dos cuidados essenciais: A água deve ser filtrada; o leite deve ser pasteurizado; o vasilhame deve ser esaldado e o açúcar deve ser refinado. E, por falar em refinado, lembre-se de que os médicos pediatras recomendam o Açúcar UNIÃO como "o mais puro açúcar que o Brasil produz".



# quadrinhos gelatinosos de banana

Receita N.º 198-B enviada por Da. Maria Augusta do Valle, residente na Rua Conselheiro Brotero N.º 541, Ap. 22, São Paulo.

**INGREDIENTES:** Um quilo de bananas-nanica (nem verdes nem maduras, firmes e passadas na máquina com a peça média), 900 g de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) rasa de manteiga, três quartos de xícara (de café) de caldo de limão e gôtas de anilina vermelha.

**MODO DE FAZER:** Misture a banana (já moída) com o açúcar e leve ao fogo não muito forte, mexendo continuamente durante dez minutos. Junte então a manteiga e continue mexendo, até completar trinta minutos ao todo. Acrescente o caldo de limão com a anilina nêle dissolvida e conserve no fogo mais dez minutos, sempre mexendo. Despeje a massa em assadeira de 20x30, levemente untada de manteiga. Deixe esfriar bem, para então cortar em quadrinhos, passando-os depois em açúcar. (Fica melhor se cortar no dia seguinte, quando o doce estará mais firme).

**OBS.:** O tempo que êsse doce deverá permanecer no fogo é de 40 minutos exatos. Mais do que isso, passará do ponto e não ficará tão saboroso.



O Açúcar UNIÃO não fica no fundo da xícara de café.  
É mais econômico porque se dissolve integralmente.



## torta de zug com kirsch

Receita (N.º 199-A) da famosa torta do cantão de Zug, na Suíça, enviada por Da. Frieda G. Maurer, Caixa Postal N.º 599, São Paulo.

**MERENGUE:** 8 claras em neve, 300 g de Açúcar UNIÃO e 150 g de amêndoas com a pele. Bata as claras em neve firme, junte aos poucos 150 g do açúcar já pesado, batendo sempre, até obter um suspiro bem consistente. Adicione então as amêndoas, previamente moídas e misturadas com o açúcar restante, mexendo levemente. Asse em duas fôrmas redondas, desmontáveis, de 22 cms. de diâmetro, untadas com manteiga e forradas com papel impermeável.

**PÃO-DE-LÓ:** 3 ovos, 90 g de Açúcar UNIÃO, 30 g de manteiga derretida e 90 g de farinha de trigo pura. Ponha uma tigela ao fogo, em banho-maria, e nela misture os ovos com o açúcar, batendo bem, até a massa engrossar. Retire do fogo e continue batendo até esfriar. Junte a manteiga derretida (quase fria) com a farinha, misture bem e leve a assar numa das fôrmas em que assou os merengues, untada com manteiga e forrada com papel impermeável.

**CALDA:** 3 colheres (de sopa) de Glaçúcar (ou Açúcar UNIÃO peneirado fino), meia xícara (de chá) de água e  
*(continua na página seguinte)*

meia xícara (de chá) de kirsch. Misture os ingredientes e mexa até que o Glaçúcar (ou açúcar) fique bem dissolvido. CREME: Bata 200 g de Açúcar UNIÃO com 200 g de manteiga, acrescente meio cálice de kirsch e meio cálice de groselha, misturando bem.

MODO DE COMPOR: Coloque um dos merengues sobre o prato em que vai servir. Cubra com um têrço do creme, espalhando bem. Sobreponha o pão-de-ló, previamente embebido na calda. Estenda sobre o mesmo mais um têrço do creme e coloque em cima o outro merengue. Cubra a parte lateral da torta com um pouco de creme, salpicando-o com 100 g de amêndoas peladas e moídas. Ponha o creme restante no funil de confeitar e faça um xadrez sobre a superfície da torta (bico perlé). Coloque ao centro uma cereja ao marasquino e à volta, formando flor, meias-amêndoas peladas. Arremate o contôrno superior e inferior da torta com um simples ziguezague aplicado também com o funil de confeitar. Sirva gelada.

*Nos pacotes do Açúcar UNIÃO você encontrará sempre uma nova receita de doce, econômica e saborosa, uma delícia para quem sabe apreciar o que é bom. Indo ao empório, não se esqueça de pedir o Açúcar UNIÃO, duplamente filtrado, o famoso açúcar das grandes doceiras.*



## cocada com ovos moles

Receita (N.º 200-A) enviada por Da. Ivone Vieira, residente na Rua Dubugras N.º 254, Jardim da Glória, Zona 12, São Paulo.

**INGREDIENTES:** Um côco ralado integral, isto é, com a casquinha, 250 g de Açúcar UNIÃO, 6 ovos e mais 12 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO.

**MODO DE FAZER:** Misture muito bem o côco ralado, a água do côco (meio copo aproximadamente) e as 250 g de açúcar. Despeje tudo isso numa fôrma untada com manteiga. Leve ao forno e deixe corar um pouco. Bata as claras em neve com 6 colheres (de sopa) de açúcar. Quando a cocada estiver corada, despeje as claras em cima e leve ao forno para corar novamente.

**OVOS MOLES:** Faça à parte uma calda em ponto-de-fio com 6 colheres (de sopa) de açúcar e meia xícara (de chá) de água. Despeje nessa calda as 6 gemas passadas na peneira. Leve ao fogo mexendo sempre com uma colher de pau, até engrossar. Com o auxílio de uma colher cave dez ou doze buracos no suspiro e em cada um dêles despeje um pouco de ovos moles. Mantenha na geladeira para servir no dia seguinte.



*Você mexeu bem o seu cafêzinho, mas o açúcar teimou em ficar no fundo da xícara. Que desperdício! Não era Açúcar UNIÃO, já se vê. UNIÃO, refinado a mais de 120 graus, dissolve-se rapidamente, não fica no fundo da xícara.*



## A IMPORTÂNCIA DO ALIMENTO ENERGÉTICO

O açúcar — fornecedor habitual de calorias e energia ao organismo — é conhecido como "alimento energético". Uma vez ingerido, atua imediatamente sobre o sistema muscular e contribui para o aproveitamento e queima das gorduras, fenômeno esse que requer a presença de carbo-hidratos.

Em se tratando de dieta rigorosa e a critério médico, a dosagem diária de açúcar poderá ser reduzida transitóriamente, mas nunca totalmente eliminada, para evitar o colapso dos meios naturais de reação do organismo. Normalmente, é pequena a quantidade de açúcar no corpo humano, transformado principalmente em glicogênio e armazenado no fígado e nos músculos. Esse açúcar desgasta-se rapidamente quando o paciente tem fome. Trata-se, pois, de alimento de rápida utilização, indispensável à produção do calor orgânico e à atividade muscular, o que o torna imprescindível, sobretudo quando se refere a crianças.

Devemos acrescentar que o açúcar impede a formação de acidose no organismo, poupa as proteínas, contribui para o desenvolvimento normal dos tecidos de reserva e ainda, como celulose, concorre para dar volume e consistência ao bôlo intestinal, evitando a obstipação.

O que dissemos explica porque a própria Natureza induz as crianças a gostarem tanto de doce e porque a senhora não deve contrariá-las. Tenha, porém, o cuidado de selecionar, para seus filhos, um açúcar realmente puro, perfeitamente refinado e empacotado sem contacto manual, isto é, o Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores.

## QUEM FOI CLAUDE BERNARD?

Claude Bernard, célebre fisiologista francês (1813-1878) introduziu o "método experimental" na medicina. Além de seus avançados conhecimentos teóricos, foi um dos mais hábeis cirurgiões de seu tempo. Tão grande era a sua perícia com o bisturi, que Magendie — famoso cirurgião europeu — não pôde conter-se: "Eh bien, tu es plus fort que moi!"

Claude Bernard demonstrou a ação do pâncreas na digestão das gorduras, a função glicogênica do fígado e a existência de centros nervosos independentes.

Entre outros feitos, Claude Bernard revelou à Humanidade o maravilhoso papel do açúcar na economia orgânica. Provou que, sem açúcar — alimento energético indispensável — não pode existir vida na face da Terra. Tenha-se em conta que tal asserção é plenamente confirmada pela ciência moderna. O açúcar, fornecendo calorías ao organismo, é indispensável e insubstituível.

Isso explica porque a própria Natureza induz as crianças a gostarem tanto de doce: o organismo infantil exige açúcar.

Só nos resta acrescentar que convém dar às crianças um açúcar realmente refinado e empacotado sem contacto manual, isento, pois, de qualquer possível contaminação. Referimo-nos, evidentemente, ao Açúcar UNIÃO, da Companhia União dos Refinadores, produto merecedor da mais inteira confiança.





Os direitos de publicação d'êste livro pertencem à Companhia União dos Refinadores — Açúcar e Café, sendo proibida sua reprodução, total ou parcial, sem autorização expressa da mesma.



**3.<sup>a</sup> EDIÇÃO**

Impresso pela  
PADILLA INDÚSTRIAS GRÁFICAS S. A.  
SÃO PAULO — BRASIL

## ÍNDICE GERAL

### BISCOITOS

#### Recelta N.º

Petits-fours de tâmaras .....	89-A
Petits-fours .....	147-A
Luas de mel .....	181-A

### BOLOS

Bôlo de aniversário .....	5-A
Bôlo de Natal .....	12-A
Bôlo chiffon .....	19-A
Bôlo tentação .....	24-A
Bôlo quero mais.....	49-A
Bôlo da rainha .....	64-A
Bôlo inglês .....	73-A
Bôlo rico de Lorena .....	84-A
Bôlo de limão .....	86-A
Bôlo do papai .....	96-A
Bôlo de côco e ameixa .....	103-A
Bôlo americano de nozes .....	107-A
Bôlo festivo de ricota .....	133-A
Bôlo Maria Luiza .....	135-A
Bôlo vienense de mel .....	153-A
Bôlo real.....	160-A

Delicioso bôlo de frutas .....	162-A
Bôlo superfino de fubá.....	172-A
Bôlo inglês especial .....	180-A
Bôlo de maçãs e nozes .....	182-B
Bôlo clássico de nozes .....	192-A

### BOMBONS E BALAS

Balas de ovos dona Raquel ...	20-A
Nougat .....	31-B
Bombons de nozes.....	32-A
Alfenins de nozes .....	68-A
Caixinhas de ovos .....	69-B
Confeitos de amendaim .....	71-A
Balas baianas .....	72-A
Bombons de abóbora e côco ..	77-A
Bombons de leite e ameixa....	82-A
Bombons Santa Helena .....	91-A
Marranzinha Canadá.....	98-A
Camafeus .....	102-A
Carioquinhas de ameixas .....	109-A
Amendalitas .....	139-A
Baixas de amêndoas e nozes ...	146-A
Bombons Maria Dolores .....	175-A

### DOCES DE FRUTAS

Moranga em flor .....	152-B
Doce de laranja-lima .....	167-A
Maçãs à Débora .....	174-A

Gelado de pêssegos maduros .. 185-A

### DOCES DIVERSOS

Rocambole de amendoim ..... 21-A

Pão-de-ló recheado ..... 34-A

Flor de pêssego ..... 36-A

Spumani ..... 40-A

Maravilha de côco..... 43-A

Passas recheadas ..... 50-A

Zabaione de Natal ..... 63-A

União em espirais ..... 75-A

Falhada de mamão ..... 79-A

Rocambole de bombocado .... 83-A

Rocambole de amêndoas ..... 87-A

Surpresa de laranja ..... 90-A

Montanha suíça ..... 97-A

Mil fôlhas ..... 105-A

Diplomata União ..... 126-A

Crêpes Suzette ..... 145-A

Rocambole de cenoura ..... 154-A

Rocambole de nozes ..... 158-A

Rocambole terremoto ..... 165-A

Pastiera di grana ..... 166-A

### DOCINHOS VARIADOS

Doce napolitano de Natal ..... 11-A

Sanha americano ..... 35-B

Bombocado de laranja ..... 38-A

Banana folhado ..... 57-A

Canudos de Chantilly ..... 58-A

Nozes vidradas ..... 60-A

Beijinhos de côco e nozes ..... 61-A

Legítimos pastéis de Belém .... 65-A

Quindins ..... 66-A

Bombinhas de Chantilly ..... 80-A

Suspiros recheadas ..... 94-A

Ataief ..... 101-A

Segredinhos de suspiros ..... 108-A

Segredinhos de amor ..... 111-A

Caracóis Húngaros ..... 114-A

Frank ..... 118-A

Rolos de frutas ..... 119-A

Flor de côco ..... 127-A

Bem-casados de chocolate .... 129-B

Fafias mineiras ..... 134-A

Shalom de ricota ..... 143-A

Bombocado de fubá ..... 144-A

Delícias ao rum ..... 156-A

Papos de anjo ..... 157-A

Bavaoise de abacaxi ..... 157-B

Sonhas celestiais ..... 168-A

Tarteletes folhados ..... 173-A

Cocadas de gala ..... 195-A

Quadrinhos gelatinosos de  
banana ..... 198-B

### PÃES E PÃEZINHOS

Pãezinhos de maçã ..... 56-A

Panetone folhado ..... 62-A

Pão de ricota ..... 69-A

Pãezinhos de côco .....	76-A
Panetone milanês .....	81-A
Pão de abóbora .....	104-A
Rôscã de mandioca .....	122-A
Pãezinhos deliciosos de Natal ..	130-A
Pão folhado americano .....	136-A
Meia lua .....	149-A
Rôscã doce .....	150-A

#### PAVÊS

Pavê especial de chocolate ...	10-A
Pavê de ameixas .....	46-A
Pavê de frutas cristalizadas ...	53-A
Pavê de creme e passas .....	78-A
Pavê Bahia .....	170-A
Pavê delícia .....	196-A

#### PUDINS

Pudim de nozes .....	6-A
Pudim fru-fru .....	13-A
Pudim de côco à brasileira ...	14-A
Pudim de nozes diferente .....	15-A
Pudim Anita .....	22-A
Pudim Clarita .....	27-A
Pudim de abacaxi .....	52-A
Pudim de laranja .....	70-A
Pudim real .....	95-A
Pudim de milho verde .....	117-A

O melhor pudim de pão .....	123-A
Pudim gelatinado de café "Caboclo" .....	176-A
Pudim de abóbora .....	186-A

#### SOBREMESAS

Sobremesa paulistinha .....	7-A
Sobremesa campestre .....	23-A
Manjar supremo .....	25-A
Babá Jamaica .....	29-A
Charlotte delícia .....	39-A
Babá ao rum .....	45-A
Creme de nozes .....	55-A
Merengue recheado .....	92-A
Cassata .....	115-A
Charlotte russe .....	116-A
Cassata de chocolate .....	128-A
Merengue de côco .....	151-A
Quindão .....	161-A
Delícia de ameixas .....	163-A
Charlotte de côco .....	178-A
Supreme de côco .....	189-A
Montanha dourada .....	190-A
Mousse de pêras .....	191-A
Bombocado de assadeira .....	193-A
Fatias da China .....	197-A
Cocada com ovos moles .....	200-A

#### SORVETES

Sorvete de morangos .....	28-A
---------------------------	------

Sorvete de abóbora com côco ..	44-A	Torta de Natal .....	59-A
Sorvete de café "Caboclo" ...	93-A	Torta de morangos .....	67-A
Sorvete pralinê de amêndoas ..	110-A	Torta finíssima .....	74-B
Sorvete de ameixas .....	131-A	Torta Miss Brasil .....	85-A
Sorvete de creme com "marshmallow" .....	142-A	Torta de nozes diferente .....	88-B
Sorvete italiano .....	177-A	Torta transparente de morangos.	99-A
Sorvete de nozes .....	179-A	Torta de suspiro com massa folhada .....	100-A
<b>TORTAS</b>		Torta de nozes Julieta .....	106-A
Torta de ricota diferente.....	1-A	Torta de côco deliciosa .....	112-A
Torta de ameixas e amêndoas ..	2-A	Torta de laranja .....	113-A
Torta de côco .....	3-A	Torta auribranca .....	121-A
Torta de chocolate .....	4-A	Torta Dana Aparecida.....	124-A
Torta artística .....	8-A	Torta delícia de abóbora .....	125-A
Torta de laranja .....	9-A	Torta flocos de abóbora .....	132-A
Torta de maçãs .....	16-A	Torta mista .....	137-A
Torta de ricota especial .....	17-A	Torta de castanhas-do-Pará ...	138-A
Torta dos três côcos .....	18-A	Torta grande gala União .....	140-A
Torta de castanhas de cajú.....	26-A	Torta de côco superfina .....	141-A
Torta de avelãs .....	30-A	Tortinhas gaúchas .....	148-A
Torta Julieta .....	33-A	Torta de castanhas portuguesas.	155-A
Torta de Natal .....	37-A	Torta Suely .....	159-A
Torta de café "Caboclo" .....	41-A	Torta deliciosa alemã .....	164-A
Torta de amendoim .....	42-A	Torta australiana de Natal ....	169-A
Torta escocesa .....	47-A	Torta de côco da mamãe .....	171-A
Torta dourada .....	48-A	Torta de tâmaras .....	183-A
Torta de nozes .....	51-B	Torta de pêras à francesa.....	184-A
Torta celestial .....	54-A	Torta transparente de uvas ....	187-A
		Torta de nozes .....	188-A
		Torta de côco diferente .....	194-A
		Torta de Zug com kirsch .....	199-A

