



5.º CADERNO COM
30 RECEITAS DO

Açúcar

União

Açúcar União



O Açúcar UNIÃO não é apenas mais solúvel e mais branco do que qualquer outro açúcar. Sua principal qualidade não é perceptível a olho nu: chama-se CONFIANÇA e reside nas suas normas de fabricação, irrepreensíveis, desde o moderno processo de filtragem ao maquinário automático de acondicionamento.

O Açúcar UNIÃO serve à Família Brasileira há três gerações. Nesse meio século de existência jamais deixou de ser o melhor açúcar refinado do Brasil.

COMPANHIA UNIÃO DOS REFINADORES
Rua Borges de Figueiredo, 237 — SÃO PAULO

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

5.º CADERNO
de uma série
editada pela
COZINHA
EXPERIMENTAL
UNIÃO



Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

AS RECEITAS DÊSTE CADERNO...

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

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

A receita que obtém a melhor nota média na quinzena é comprada por VINTE MIL CRUZEIROS para ser publicada no verso dos pacotes do Açúcar UNIÃO. Êste Quinto Caderno contém as trinta últimas receitas adquiridas pela Cozinha Experimental União. Brevemente, publicaremos o "6º Caderno" contendo trinta novas receitas.

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

TORTA AURIBRANCA

Receita enviada por Da. Lecy Brusius, residente em Campo Bom, Rio Grande do Sul.

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

MODO DE FAZER: Bata as 12 claras em neve, até que fiquem bem firmes, junte aos poucos 500 gramas 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 vinte minutos em duas 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 duas xícaras (de chá) de açúcar e duas de água, despeje-a sobre as gemas já assadas e deixe por umas horas. Bata 750 gramas de creme de leite com seis 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.

Enfeite, finalmente, com o restante do creme.

RECEITA N^o 121-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

RÔSCA DE MANDIOCA

Receita enviada por Da. Hercília Franco de Oliveira, residente na Praça Francisco Barretos Nº 275, em Barretos, S.P.

INGREDIENTES: 250 grs. de mandioca; 100 grs. de Açúcar UNIÃO; 100 grs. de manteiga; 600 grs. 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, 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 rôscã. Coloque-a em assadeira untada e deixe crescer. Pincele-a com duas gemas, asse-a em forno quente e, em seguida, derrame sôbre a rôscã o glacê abaixo. Leve-a ao forno por alguns minutos, apenas para secar.

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

RECEITA Nº 122-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

MIL FOLHAS DE NOZES

Receita enviada por Da. Virgínia M. Raggiani, residente na Rua São José N.º 671, Diadema, SP.

INGREDIENTES: 400 grs. de farinha de trigo, 300 grs. de manteiga, um copo de água gelada, duas colheres (de sopa) de óleo, duas colheres (de sopa) de conhaque ou rum e uma colher (de chá) de sal.

FEITURA: Misture tudo, menos a manteiga. Sove muito bem (até levantar bôlhas) e deixe descansar por uma hora, mantendo a massa coberta com um pano. Depois, abra esta com o rôlo, na espessura de meio centímetro, passe-lhe 100 gramas de manteiga, alisando bem de leve com uma faca, dobre uma quarta parte e dobre também a outra quarta parte oposta, de sorte a se encontrarem no meio, passe mais 50 gramas de manteiga e torne a dobrar, exatamente ao meio. Enrole a massa em um pano úmido e polvilhado com farinha e leve-a à geladeira por quinze minutos. Depois repita a mesma operação, isto é, torne a abrir a massa, passe-lhe outras 100 gramas de manteiga, dobre as duas quartas partes, passe as 50 gramas de manteiga restantes, dobre ao meio, enrole no mesmo pano e guarde na geladeira para ser usada no dia seguinte. Então, abra a massa pela última vez, na espessura de meio centímetro, corte-a em três partes iguais e leve, cada uma delas, a assar nas costas de uma assadeira previamente molhada e em forno bem quente.

Uma vez assadas, retire-as do forno, espere esfriar e recheie-as com o seguinte

RECHEIO: Bata meio litro de creme de leite com quatro colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO. Em separado, pique bem miúdo, duzentas gramas de nozes. Finalmente, disponha uma camada de massa folhada, uma de creme, uma de nozes e assim por diante.

RECEITA N.º 123-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

TORTA DONA APARECIDA

Receita enviada por Da. Aparecida Gossn Botura,
residente na Rua Mato Grosso N^o 464,
Votuporanga, SP.

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

MODO DE FAZER: Junte à massa da mandioca as 200 grs. de açúcar, o queijo, o côco, a manteiga, a baunilha 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 gramas de açúcar, baunilha e quatro xícaras de água, em ponto de fio.

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

RECEITA N^o 124-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

TORTA DELÍCIA DE ABÓBORA

Receita enviada por Da. Itália Dardes Pereira, residente na Rua Florianópolis N^o 97, Moóca, São Paulo.

PREPARO DAS MASSAS: Misture bem 350 gramas 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 baste. Sove bem e deixe descansar por meia hora. Em separado, misture 100 gramas de farinha de trigo com 200 gramas de manteiga.

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 novamente com o rôlo na mesma espessura e, com uma parte apenas, forre um tabuleiro N^o 1 untado. Coloque os seguintes recheios: Primeiro o de abóbora e, sôbre êste, o de geléia de damasco. Com o restante da massa faça um gradeado, dispondo-o sôbre a torta e pincelando-o com gema. Leve ao forno.

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

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

RECEITA N^o 125-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

DIPLOMATA UNIÃO

Receita enviada por Da. Genésia Di Domênico Ignácio, residente na Av. Bernardino de Campos N.º 313, Lorena, SP.

MASSA FOLHADA: Misture bem 250 gramas 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 gramas de manteiga, alisando com uma faca, dobre três vezes, torne a abrir na mesma espessura e a passar outras 50 gramas de manteiga, torne a dobrar três vêzes e vá repetindo essas operações até esgotar 250 gramas 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 êstes ao forno bem quente, em assadeira N.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 gramas 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 gramas de creme de leite batido com 2 colheres (de sopa) de açúcar.

RECEITA N.º 126-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

FLOR DE CÔCO

Receita enviada por Dona Maria de Lourdes Neri, residente na Rua dos Xavantes Nº 667, Brás, São Paulo.

INGREDIENTES: 5 gemas, 2 xícaras de (chá) de leite morno, 5 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 3 tabletes de fermento Fleischmann e 700 gramas 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 gramas de manteiga com uma xícara (de chá) 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. Coloque 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 gramas de creme de leite batido com 2 colheres (de sopa) de açúcar.

RECEITA Nº 127-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

CASSATA DE CHOCOLATE

Receita enviada por Da. Alice Sampaio Simões,
residente na Rua Maria Setúbal N.º 6, Casa Verde,
São Paulo.

CREME: Bata 6 gemas com 2 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e uma colher (de sobremesa) de maizena. Depois de 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 separado, 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 três partes iguais. Duas dessas partes coloque em duas gavetas levando-as ao congelador. À parte restante adicione uma colher (de sopa) de chocolate em pó (fresco e de boa qualidade) dissolvido em um pouquinho de leite, após o que, adicione também e vagarosamente, o conteúdo de uma lata de creme de leite batido, porém previamente gelado e sem o sôro. Coloque essa mistura em uma gaveta e leve-a ao congelador.

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

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

RECEITA N.º 128-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

BÓLO REI

Tradicional receita natalina portuguesa enviada por Da. Maria Tereza Preza Chapela Costa, residente na Rua Costa Rica Nº 65, Jardim América, São Paulo.

Amasse com água que baste 75 gramas de farinha de trigo (obra de uma xícara de chá rasa) e um tablete de fermento Fleischmann, deixando levedar. Ponha numa vasilha grande 250 gramas de farinha de trigo em forma de círculo, no centro do qual coloque 100 gramas de Açúcar UNIÃO (obra de uma xícara de chá rasa) e incorpore a êste 25 gramas de manteiga (obra de uma colher de sopa), um ovo inteiro, uma gema, uma pitada de sal, raspa de noz moscada e a massa do fermento. Vá amassando tudo com as pontas dos dedos, incorporando, por fim, a farinha que ficou ao redor. Amasse bem. Tome um copo, encha-o pela quarta parte com cerveja branca e complete, até atingir a metade do copo, com uma mistura em partes iguais de rum, vinho do Pôrto ou quinado e conhaque. Adicione à massa êsse meio copo de líquido, aos poucos. Sove durante quinze minutos e junte 250 gramas de frutas cristalizadas, cortadinhas. Amasse um pouco mais e deixe levedar, cobrindo com um pano, por três ou quatro horas. Unte uma fôrma de "pizza" com 35 centímetros de diâmetro e no seu centro coloque uma tigela pirex com 12 centímetros, virada de boca para baixo. Polvilhe bem a mesa com farinha e aí disponha a massa, dando-lhe o formato de uma tira cujas pontas serão unidas formando um anel que você deverá colocar na fôrma, contornando o pirex. Enfeite êsse anel com algumas tiras de laranja e cidra cristalizadas, como se fôssem os raios de uma roda. Enfeite também com dois figos partidos ao meio. Cubra com um pano e deixe crescer bem. Pinte com um ovo inteiro batido com uma colher (de chá) de açúcar e, nos interválos, disponha uns traços de um centímetro de largura com açúcar, acompanhando o desenho das tiras de laranja. Asse em forno brando e, quando espetar o palito sair sêco, estará pronto.

RECEITA Nº 129-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

PÃEZINHOS DELICIOSOS DE NATAL

Receita 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 grs. de margarina, 2 xícaras de Açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de sal, 2 tabletes de fermento Fleischmann, um pedaço de canela em rama, meia colher (de café) rasa de noz-moscada ralada, uma colher (de chá) de erva doce, 3 cravos, raspa de meio limão, 200 grs. de passas-sem semente, 200 grs. de frutas cristalizadas e farinha de trigo o quanto baste (cêrca de 700 grs.).

MODO DE FAZER: Ferva o leite com a canela, a erva doce, o cravo e o sal. Coe num pano e deixe amornar. Dissolva o fermento neste leite morno, com uma colher (de sopa) de açúcar. Junte uma xícara de farinha, misture bem e deixe descansar por uma hora. À massa já crescida acrescenta 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 vêzes, torne a amassar e divida em duas partes iguais, abrindo-as com o rôlo. 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 açúcarar salpique-lhe pedacinhos de nozes.

RECEITA N^o 130-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

BÓLO DO AMOR

Receita enviada por Da. Jane Wasserman, residente na Rua Manoel Dutra N^o 400, 8^o andar, apt^o 81, São Paulo.

INGREDIENTES: 150 gramas de Açúcar UNIÃO, 150 gramas de sementes de papoula, 150 gramas de manteiga, 2 colheres (de sopa) de mel, 150 gramas de chocolate amargo familiar, uma colher (de sopa, cheia) de maizena e 6 ovos.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme. Junte as gemas, o mel, as sementes de papoula, a maizena, o chocolate ralado e, por último, as claras em neve. Fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de rósca, fundo solto. Forno brando durante uma hora, tendo o cuidado de não deixar o bôlo secar demasiado.

COBERTURA: 2 colheres (de sopa) de manteiga, 2 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de água e o restante da barra de chocolate (100 gramas). Leve ao fogo brando até derreter bem o chocolate. Espere esfriar e despeje sôbre o bôlo.

RECEITA N^o 131-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

TORTA FLOCOS DE ABÓBORA

Receita enviada por Da. Amália Silveira da Rocha, residente na Rua 1^o de Março N^o 990, São Leopoldo, RGS.

PÃO-DE-LÓ: Faça o seguinte pão-de-ló: Bata 12 claras em neve, junte aos poucos 12 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, batendo sempre e acrescento 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: **CREME:** Misture duas latas de creme de leite com 3 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO.

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. Espere 15 minutos, mexendo de vez em quando. Escorra tôda a água e lave várias vêzes, 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 grs. 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. À parte, desmanche 4 colheres (de sopa) de maizena em meia xícara de água fria, adicione à 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.

RECEITA N^o 132-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

BOLO FESTIVO DE RICOTA

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

INGREDIENTES DA 1ª MASSA: 500 grs. de ricota fresca, 2 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 casca de um limão verde ralada.

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

INGREDIENTES PARA A 2ª MASSA: 200 grs. de manteiga, 3 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, 4 ovos, 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo, uma xícara (de chá) de fécula de batata, uma xícara (de chá) de leite, 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 caldo do limão e, por último, as claras em neve. Misture tudo e coloque em um tabuleiro untado (de 30 x 40 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 enfeite com cerejas e frutas cristalizadas:

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

RECEITA N.º 133-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

FATIAS MINEIRAS

Receita enviada por Da. Beatriz de Oliveira, residente na Rua São João Nº 106, Aptº 302, Juiz de Fora, Minas Gerais.

INGREDIENTES: Meio quilo de Açúcar UNIÃO; 2 xícaras (de chá) de água; 6 ovos (3 sem claras e 3 com claras); 125 gramas de manteiga ou margarina; 125 gramas de queijo mineiro (duro) ralado e 125 gramas de farinha de trigo.

MODO DE FAZER: Faça, com o açúcar e a água, 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 tabuleiro Nº 0 untado. Corte em losângulos e passe-os, enquanto mornos, em Açúcar UNIÃO.

RECEITA Nº 134-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

MERENGUE RECHEADO

Receita enviada por Da. Rosa Svartman, residente na R. Vergueiro N.º 2434, Vila Mariana, S. Paulo.

Bata 6 claras em neve, acrescente aos poucos 18 colheres (de sopa) de GLAÇUCAR, ou de Açúcar UNIÃO, para obter um suspiro bem alvo e bem firme. Forre duas fôrmas redondas, de tamanho igual, com papel impermeável untado de 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!

Servindo Qualidade há 55 Anos!

faça a prova do copo!

VOCÊ, que é dona-de-casa, precisa saber que o bom açúcar não se julga apenas pela côr. Qualquer açúcar mal refinado, impróprio para o consumo, pode ser clarificado artificialmente, ficando tão branco que causa a impressão de ser um bom produto.

Não julgue apenas pela côr! O julgamento decisivo consiste na famosa "prova do copo". Ponha duas colheres de açúcar num copo d'água, mexa bem e espere dois minutos. Se o açúcar for mal refinado, contendo impurezas, a água resultará encardida ou turva.

Faça a experiência com o Açúcar UNIÃO (Duplamente Refinado) e tenha a certeza de que a água permanecerá tão limpa e cristalina como se nela você não tivesse deitado açúcar algum!

Então, você compreenderá porque lhe afirmamos que o Açúcar UNIÃO merece irrestrita confiança de tôdas as donas-de-casa!

AÇÚCAR

União



AÇÚCAR
União
UNIONI
UNONUI

AÇÚCAR
“ X ”

Açúcar União

ROLOS DE FRUTAS

Receita enviada por Da. Margarida Pereira, residente na Rua Onze N.º 40, Bairro do Paulistano, 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, 2/3 de xícara de leite, 150 grs. de passas sem sementes, 150 grs. 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 rôlo. Derreta em banho-maria 100 gramas de manteiga e espalhe-a sobre a massa. Coloque, a seguir, as nozes picadinhas, as passas e o açúcar cristalizado. Corte em quadros de dez 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 no tabuleiro e leve-os a assar em forno moderado.

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

BÔLO MARIA LUIZA

Receita do melhor bôlo de chocolate enviada por Da. Maria Luiza Cintra D'Angelo, residente na Rua Loefgren N.º 1241, Vila Mariana, São Paulo.

INGREDIENTES: 2 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, 8 colheres (de sopa) de Nescau, 5 ovos, uma pitada de sal, meia xícara (de chá) de creme de leite ou nata, uma xícara (de chá) mal cheia de manteiga, uma xícara (de chá) mal cheia de coalhada, duas xícaras e meia (de chá) 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, em seguida, adicione, também ligeiramente, o fermento em pó. Despeje a massa numa fôrma de orifício central, untada de manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Forno quente nos primeiros cinco minutos e depois moderado.

COBERTURA: Duas xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, 4 colheres (de sopa) de Nescau, meia xícara (de chá) de manteiga e uma xícara (de chá) de leite. Leve êsses ingredientes ao fogo e, quando abrir fervura, marque dois minutos, findos os quais retire do fogo e com uma colher vá despejando sôbre 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 devêras.

N.B. — Para se obter um bôlo bem úmido e leve é importante que esteja êle bem quente e a cobertura seja aplicada ao retirar do fogo.

RECEITA N.º 135-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

PÃO FOLHADO AMERICANO

Receita enviada por Da. Julieta Prezia, residente na Praça da Bandeira Nº 88, Águas da Prata, São Paulo.

INGREDIENTES DA MASSA: Uma xícara (de chá) rasa de Açúcar UNIÃO, um ovo inteiro, 50 gramas de fermento Fleischmann, 2 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 gramas de manteiga, salpique 250 gramas 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 três centímetros, coloque-as em tabuleiro untado e deixe crescer. Pincele com gema e leve ao forno quente por uns 30 minutos. Depois de assadas e ainda quentes despeje sobre 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 quente sobre as fatias.

RECEITA Nº 136-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

TORTA MISTA

Receita enviada por Da. Acelina M. Pereira, residente na Rua Armando Salles N.º 11, em São Vicente, São Paulo.

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 UNIÃO 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.

RECEITA N.º 137-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

TORTA DE CASTANHA DO PARÁ

Receita enviada por Da. Enilda Carvalho Duarte, residente na Avenida Oswaldo Aranha Nº 224, Aptº 21, Pôrto 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 tabuleiro Nº 10 untado e forrado 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 com 250 gramas de creme de leite batido com 2 colheres (de sopa) de açúcar. Enfeite com 100 gramas de castanhas do Pará, cortadas em facêtas.

RECEITA Nº 138-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

AMENDOLINAS

Receita italiana, enviada por Da. Helena Di Sessa, residente na Rua Guaratinguetá Nº 183, Moóca, São Paulo.

INGREDIENTES: 350 gramas de batatas inglesas, comuns, 220 gramas de Açúcar UNIÃO, 200 gramas 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, passadas na peneira e volte ao fogo, mexendo sempre, até soltar da panela. Junte 100 gramas de amêndoas peladas e moídas, passadas na peneira, acrescente as duas gôtas de essência, misture bem e deixe ao fogo por mais cinco minutos. Retire, espere arrefecer 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 gramas de amêndoas ligeiramente torradas e bem moídas.

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

RECEITA Nº 139-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

GRANDE GALA UNIÃO

Receita enviada por Da. Esnerina Gonçalves, residente na Rua Lima e Costa Nº 351, Marília, S. P.

INGREDIENTES DA MASSA: 250 grs. de farinha de trigo, 125 grs. de Açúcar UNIÃO, 125 grs. 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. Esfregue êsses 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 rôlo na espessura de meio centímetro mais ou menos. Vire um prato comum sôbre 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 um tabuleiro untado, levando-os a assar. Não deixe corar. Ao trabalhar a massa, polvilhe bem a mesa e o rôlo com farinha de trigo, pois a massa é quebradiça. Uma vez assados todos os discos, arme a torta com o seguinte recheio: Bata muito bem, até levantar bôlhas, três ovos inteiros, seis colheres (de sopa) bem cheias de açúcar, nove 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 uns dois minutos. Coloque em um prato grande um disco de massa já assado, uma camada de creme, intercalando as camadas. A última deve ser de massa. Proceda a cobertura e enfeite com suspiro formando xadrez.

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

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

RECEITA Nº 140-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

TORTA DE CÔCO SUPERFINA

Receita enviada por Da. Ida N. Morezuela, residente na rua Marambáia Nº 282, Casa Verde, São Paulo.

Prepare uma massa com dois ovos, uma colher (de sopa) bem cheia de manteiga, três colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) de fermento em pó e 350 gramas 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 Nº 1 untada. A seguir, coloque o seguinte creme: Misture duas gemas, duas colheres (de sopa) de maizena, 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 gramas de açúcar e duas xícaras (de chá) de água. Junte um côco ralado misturado com três 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.

RECEITA Nº 141-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

SORVETE DE CREME DE LEITE COM "MARSHMALLOW"

Excelente receita enviada por Da. Guiomar Olmo Mendes, residente na Rua General Góis Monteiro N.º 59, São Paulo.

Uma lata de leite condensado fervida em água (sem abrir) por quinze minutos, 4 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, meio litro de leite e 250 gramas de creme de leite. 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 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; 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 na taça e ponha em cima uma colher (de sopa) do "marshmallow" que acabou de fazer. Enfeite com cerejas ou pêssegos em calda.

RECEITA N.º 142-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

SHALOM DE RICOTA

Receita israelense, muito saborosa, enviada por Da. Cecília Blumberg Valente, residente na Avenida 23 de Maio N.º 12, São Paulo.

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

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

CALDA: 200 gramas de Açúcar UNIÃO, um copo de água, um cálice de rum, 4 colheres (de sopa) de mel. Leve ao fogo até o ponto de fio forte.

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 rôlo na espessura de meio centímetro, espalhe com uma faca sobre a superfície 50 gramas de manteiga, dobre, acertando bem os extremos, abra novamente com o rôlo na mesma espessura (com cuidado), torne a passar a manteiga e a dobrar. Repita esse processo até terminar as 250 gramas de manteiga (5 vezes). Guarde na geladeira, coberta com um pano úmido. No dia seguinte abra com rôlo na espessura de apenas 3 milímetros e corte em retângulos de 6 x 8 centímetros. Coloque o recheio no centro e dobre sobre eles 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 gramas de nozes ou castanhas do Pará moídas.

RECEITA N.º 143-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

BOMBOCADO DE FUBÁ

Receita enviada por Da. Deomira Canalonga Trocoli, residente na R. 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, 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo, uma colher (de sopa) de fermento em pó e quatro ovos.

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.

RECEITA N^o 144-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

CRÊPES SUZETTE

Receita francesa autêntica, enviada por Da. Regina de Sales, residente na Rua Teodoro Souto N.º 435, São Paulo.

MASSA: 125 gramas de farinha de trigo pura (uma xícara de chá) — 30 gramas de Açúcar UNIÃO (2 colheres de sopa não muito cheias) — 30 gramas 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 — 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 bem, bata no liquidificador e despeje em uma tigela. Cubra e deixe descansar pelo menos 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. Assim, frite todos os crêpes.

RECHEIO: Bata 50 gramas de manteiga com 50 gramas de GLAÇUCAR (ou Açúcar União peneirado fino). 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 Curaçao. Passe uma camada ligeira deste recheio sobre todos os crêpes, dobre-os em quatro e coloque-os em um prato em banho-maria. **CALDA:** 4 colheres (de sopa) de Curaçao, 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 crêpes. Em seguida despeje meia xícara (de chá) de conhaque previamente aquecido e flambe, isto é, risque um fósforo pegando-lhes fogo. Sirva imediatamente, pois não podem ser guardados.

RECEITA N.º 145-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

BALAS DE AMÊNDOAS E NOZES

Receita enviada por Da. Mildred Mikie Tako, residente na Rua Dr. Fernando Costa Nº 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 em 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 infantis.

RECEITA Nº 146-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

PETITS FOURS AUX FRAISES

Receita enviada por Da. Joanita Felix Cardoso, residente na Rua Santa Maria Goretti Nº 225, São Paulo.

INGREDIENTES: Um quilo de farinha de trigo pura; 500 gramas 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 um cálice bem pequeno ou, melhor ainda, com qualquer latinha cilíndrica cuja boca não seja maior de três 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 douradinhos, juntam-se aos pares, face com face, colando-os com geléia de morangos passada pela peneira. Coloque-os, então, numa vasilha com açúcar, sacudindo, para ficarem devidamente açucarados. Estes "petits fours" são deliciosos e se conservam bem em latas fechadas.

RECEITA Nº 147-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

TORTINHAS GAÚCHAS

Receita enviada por Da. Ida Teixeira, residente na Rua dos Voluntários N^o 511, em Pelotas, RGS.

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

Amasse bem, formando massa lisa e sêca. Forre forminhas untadas, o mais fino possível e leve ao forno brando. Uma vez assadas, recheie-as com “ovos moles”, coloque um pouco de doce de ameixas pretas e cubra com suspiro. Leve ao forno novamente, apenas para secar o suspiro.

OVOS MOLES: Misture 6 gemas com 5 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO. Acrescente 6 colheres (de sopa) de leite e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.

DOCE DE AMEIXAS: Tire o caroço de 200 gramas de ameixas pretas, junte uma colher (de sopa) de Açúcar UNIÃO, meia xícara (de chá) de água, um cálice de rum e leve ao fogo para amolecer.

SUSPIRO: Bata 3 claras em neve, junte aos poucos 9 colheres (de sopa) de açúcar, batendo até obter um suspiro bem firme.

RECEITA N^o 148-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

MEIA LUA

Receita enviada por Da. Jandira Ribeiro da Silva, residente na Alameda Itu N^o 304, 6^o apto. 61, Vila América, São Paulo.

INGREDIENTES DA MASSA: 500 grs. de farinha de trigo, 250 grs. de manteiga, 2 gemas, um ovo inteiro, 4 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 2 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 rolo, na espessura de três milímetros, polvilhando com farinha de trigo, a fim de não grudar. Corte em quadradinhos de oito por oito centímetros, recheie-os e os enrole 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 gramas de ricota, junte uma gema, 6 colheres (de sopa) de açúcar, 150 grs. de cidra e laranja cristalizadas picadinhas, misturando apenas.

RECEITA N^o 149-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

Açúcar União

RÔSCA DOCE

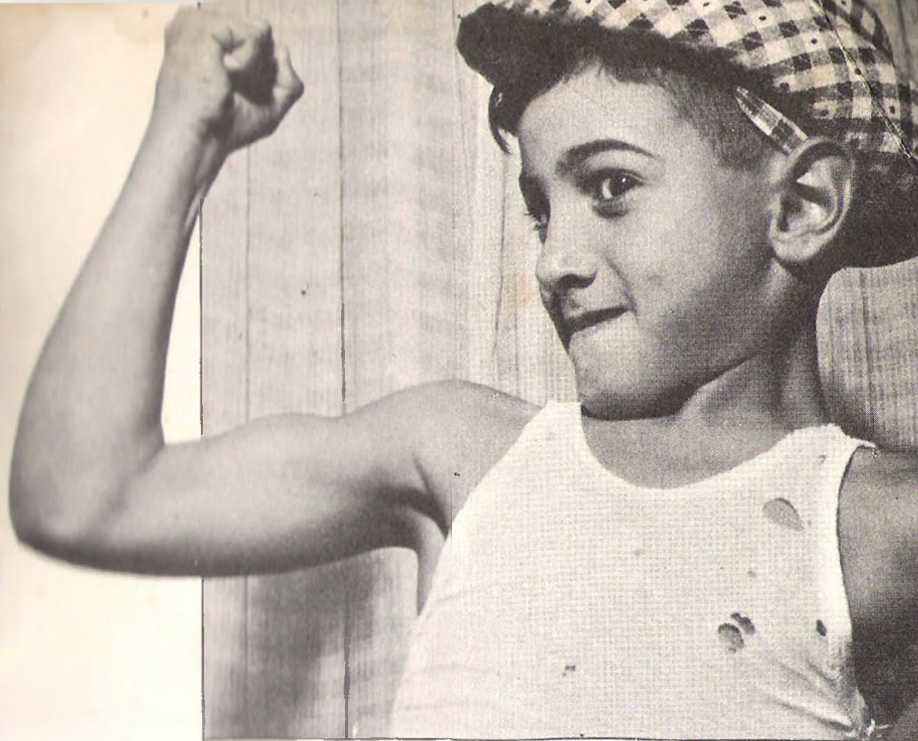
Receita enviada por Da. Helena Celestino Paul, residente na Praça dos Municípios N^o 87, Cambuí, Campinas, SP.

INGREDIENTES: 200 gramas de Açúcar UNIÃO, um copo de leite, 25 gramas de fermento Fleischmann, 4 ovos, 3 colheres (de sopa) bem cheias de manteiga, uma pitada de sal, 250 gramas de cidra e figos cristalizados, 250 gramas de avelãs, nozes e amêndoas descascadas e 850 gramas de farinha de trigo.

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 mais um pouco 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 cms. por 25 cms. e numa espessura de meio centímetro. Espalhe sôbre 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.

RECEITA N^o 150-A

Servindo Qualidade há 55 Anos!

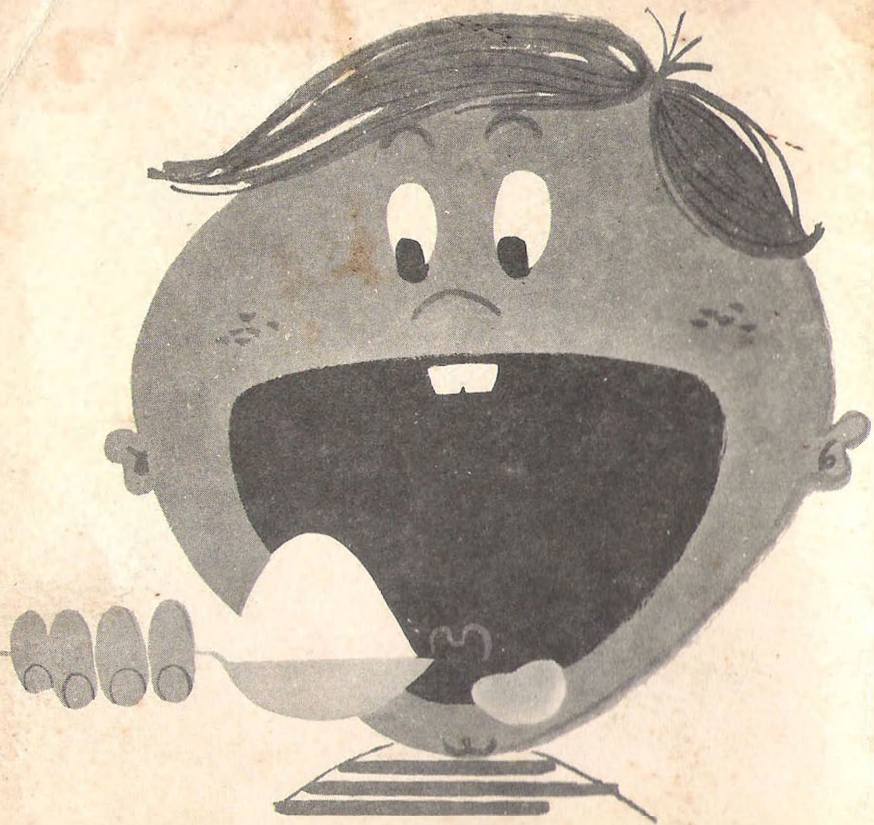


Isto é que é muque!

Olhem só o bíceps do Juquinha! Ele é o campeão do colégio em braço-de-ferro! Também não admira: sua mãe sabe alimentá-lo, pois tem bons conhecimentos de dietética. Ela costuma dizer que as crianças gostam tanto de doce por uma imperiosa necessidade orgânica. Explica às vizinhas que o açúcar, conduzido através da circulação, se transforma no combustível indispensável ao sistema muscular. A mãe do Juquinha gosta de repetir a célebre frase de Claude Bernard: "O açúcar é o carvão dos músculos". Assim, está tudo explicado: o Juquinha é forte como um touro porque saboreia, todos os dias, bons alimentos adoçados com o puríssimo Açúcar UNIÃO!

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.

Açúcar
UNIÃO



POR QUE AS CRIANÇAS GOSTAM TANTO DE AÇÚCAR?

É porque o organismo infantil exige açúcar. Conduzido através da circulação, o açúcar se transforma no combustível indispensável ao desenvolvimento do sistema muscular. A Natureza é sábia! Não negue a seu filhinho alimentos adoçados com o mais puro açúcar que o Brasil produz!

