



6º caderno
de receitas
do açúcar
União

ACÚCAR 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 57 Anos!

6º. CADERNO
de uma série
editada pela
**COZINHA
EXPERIMENTAL**
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 diariamente as receitas mais meritórias, que nos chegam de todos os Estados do Brasil. Então, os doces são feitos por doceiras peritas e rigorosamente de acordo com os termos das respectivas receitas. Uma vez prontos, são enviados para a Junta Degustadora, composta de dez pessoas habilitadas que se incumbem de preencher uma ficha para cada doce, na qual, após cuidadosa degustação, inscrevem suas notas de PALADAR, ORIGINALIDADE, APARÊNCIA, ECONOMIA e FACILIDADE DE FEITURA.

A receita que obtém a melhor nota média na quinzena é comprada por CINQUENTA CRUZEIROS NOVOS para ser publicada no verso dos pacotes do Açúcar UNIÃO. Este Sexto Caderno contém as trinta e duas últimas receitas adquiridas pela Cozinha Experimental União. Brevemente, publicaremos o "7º Caderno" contendo novas receitas.

AÇÚCAR UNIÃO

O PREÇO DO AÇÚCAR NO ORÇAMENTO DA FAMÍLIA BRASILEIRA

Sendo o açúcar um hidrato de carbono, o "carvão dos músculos", segundo o grande cientista Claude Bernard, indispensável ao organismo humano e muito especialmente às crianças no período de crescimento,

É O MAIS BARATO DE TODOS OS ALIMENTOS.

Comparemos o seu custo com outros alimentos essenciais: carne, arroz, feijão e pão.

Gêneros	Preço por quilo em junho de 1967 NCr\$	Consumo mensal por pessoa - kg	Valor NCr\$	Porcentagem sôbre o salário mínimo
Carne	2,20	7,2	15,80	15%
Arroz	0,80	11,4	9,12	9%
Feijão	0,60	5,2	3,12	3%
Pão	1,00	4,0	4,00	4%
Açúcar "União"	0,43	2,5	1,07	1%

(Continua na página seguinte)

AÇÚCAR UNIÃO

Nota: - Os consumos aqui indicados foram fornecidos pelo SESI e confirmados pela contabilidade do Restaurante da Cia. União dos Refinadores, o qual fornece diariamente refeições a seus 1.200 empregados em São Paulo.

De acôrdo com o IAA o consumo do País é de 50 milhões de sacos de 60 quilos para 85 milhões de habitantes, representando 3 quilos e meio por pessoa e por mês incluindo consumo domiciliar e industrial: refrigerantes, chocolates, doces etc.

Considere a insignificante sobrecarga no seu orçamento, quando consome o açúcar "União", **o melhor açúcar refinado reconhecido pelos consumidores e por todos que entendem de açúcar no Brasil.**

Além de ser o melhor em qualidade, o açúcar "União" - duplamente filtrado - é refinado a mais de 120 graus (completa esterilização) e todo o processo de fabricação, do início ao fim, é sem contato manual e em ambiente de absoluta higiene.

Servindo Qualidade há 57 Anos!

MERENGUE DE CÔCO

Receita enviada por Da. Nilda da Silva, residente na Rua Líbero Badaró N.º 385, São Bernardo do Campo, SP.

INGREDIENTES: 800 grs. de AçúcarUNIÃO, 4 xícaras (de chá) de água, 16 claras, 200 grs. de côco ralado seco (de pacote), 500 gramas de creme Chantilly e 100 grs. 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-fio forte. Em separado, bata as claras em neve bem firme e, sempre batendo, derrame sôbre elas a calda quente, aos poucos. Ao atingir o ponto de não cair da colher, adicione o côco a êsse merengue, vagarosamente, misturando bem. A seguir, faça dois suspiros de igual tamanho sôbre uma tábua umedecida com água e forrada com papel impermeável e leve ao forno bem brando, apenas para secar os suspiros. Depois de frios, una-os e cubra-os com creme Chantilly e enfeite com o chocolate raspado.

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

RECEITA N.º 151-A

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

CREME DE ALETRIA COM OVOS

Receita enviada por Da. Maria dos Prazeres Pires,
residente na Rua Lacedemônia N.º 346, Aeroporto,
São Paulo.

INGREDIENTES: 400 grs. de Açúcar UNIÃO, um copo e meio de água, um pacote de 100 grs. de aletria, 8 gemas e canela em pó que baste.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo o açúcar com a água, até atingir o ponto-de-fio. Junte a aletria, previamente cozida em água e escorrida na peneira. Misture e deixe ferver até aparecer o fundo da panela, mexendo continuamente com colher de pau. Retire do fogo, adicione as gemas e leve novamente ao fogo até levantar fervura. Despeje em travessa ou em pratinhos individuais. Polvilhe com canela.

É uma sobremesa simples, rápida de fazer e muito saborosa.

RECEITA N.º 152-A

Tôda criança gosta de doce, é uma verdade. Doces fazem-se com açúcar, é outra verdade. E açúcar é UNIÃO, verdadeiramente o melhor açúcar refinado que o Brasil produz.

BÔLO VIENENSE DE MEL

Receita enviada por Da. Lázara Ferreira da Silva,
residente na Rua Engenheiro Bianor N.º 164,
São Paulo.

INGREDIENTES: 500 grs. 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 grs. de farinha de trigo, uma colher (de sopa) de fermento em pó, uma colher (de café) de bicarbonato, uma maçã (de preferência ácida), 150 grs. de passas sem sementes e 300 grs. 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 em assadeira N.º 4, untada com manteiga e leve ao forno moderado durante cerca de 40 minutos. Desenforme e, depois de frio, corte o bôlo em losangos.

RECEITA N.º 153-A

Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use somente açúcar refinado UNIÃO que, pela sua pureza, não é sujeito a fermentação. Só UNIÃO - duplamente filtrado - merece irrestrita confiança.

ROCAMBOLE DE CENOURA

Receita enviada por Da. Célia Magalhães, residente na Rua Abílio Soares, N.º 122, 5.º andar, apt.º 52, São Paulo.

INGREDIENTES: Meio quilo de cenouras, 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo, 400 grs. de Açúcar UNIÃO, 4 gemas, uma pitada de sal, 2 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 grs. de Açúcar UNIÃO. Ao levantar ferver, 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.

RECEITA N.º 154-A

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

TORTA DE CASTANHAS PORTUGUÊSAS

Receita enviada por Da. Maria Cândida Rodrigues Dupont, residente na Avenida Indianópolis N.º 1500, São Paulo.

INGREDIENTES: 8 ovos, 400 grs. de Açúcar UNIÃO, 400 grs. de castanhas cozidas e passadas na máquina (peça lisa), 150 grs. de nozes moídas e uma colher (de chá) 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 rêsca. Depois de fria e desenformada, cubra e confeite a torta com creme Chantilly (prêviamente pôsto no funil de decorar, montado com o bico pitanga), contornando o acanelado. Pitangueie ao redor e recheie o centro com o creme restante. A seguir, tome dois figos cristalizados, corte cada um em oito gomos e enfeite com êstes as pitangas formadas com o creme. Aplique finalmente uma cereja no centro da torta e quatro gomos de figos formando as fôlhas.

CREME CHANTILLY: Bata 500 grs. de creme de leite com 100 grs. de Açúcar UNIÃO até obter a consistência requerida.

RECEITA N.º 155-A

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 pelo "Doce-Lar-União".

DELÍCIAS AO RUM

Receita enviada por Da. Raimunda Taiani, residente na Rua Pamplona N.º 1000, São Paulo.

INGREDIENTES: 12 gemas, 2 ovos inteiros, 50 grs. de farinha de trigo, 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 sobre elas a calda (receita abaixo), virando-as de vez em quando, até ficarem bem crescidas e bem embebidas. Coloque-as depois sobre uma peneira, para escorrer o excesso de calda. Uma vez frios, envolva os doces em Açúcar UNIÃO e arrume 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.

RECEITA N.º 156-A

Você já fez a "prova do copo"?

PAPOS DE ANJO (DIFERENTES)

Receita 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 coar. Retire-as do forno quando, espetando um palito, este sair seco.

Enquanto isso, prepare uma calda com 250 grs. 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 escorrer 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 miúdo (100 grs.) e arrume-os em forminhas de papel.

RECEITA N.º 157-A

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

ROCAMBOLE DE NOZES

Receita enviada pelo Sr. Nilo de Campos, residente na Rua da Moóca N.º 3220, São Paulo.

INGREDIENTES: 6 ovos, 125 grs. de Açúcar UNIÃO, 200 grs. de nozes sem casca e 100 grs. de GLAÇUCAR (ou Açúcar UNIÃO peneirado fino).

MODO DE FAZER: Bata muito bem as gemas com o açúcar. Acrescente 125 grs. 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 grs. 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 grs. de Açúcar UNIÃO, 25 grs. de maizena e uma colher (de café) de vanilina (ou da essência que preferir). Sempre mexendo, adicione 250 grs. de leite e leve a mistura ao fogo brando, até ferver. Em separado, bata bem 30 grs. de manteiga na batadeira. Acrescente aos poucos o creme e continue batendo até ficar bem leve.

RECEITA N.º 158-A

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!

TORTA SUELY

Receita 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 o, sempre batendo, acrescente 150 grs. de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa, cheia) de chocolate em pó e uma xícara (de chá) de leite com Café CABOCLO quente e forte. Adicione por último 250 grs. de farinha de trigo peneirada com uma colher (de sopa, rasa) de fermento em pó, misturando apenas. Leve ao forno quente, em fôrma de 25 cms. 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 grs. de Açúcar UNIÃO, 2 xícaras (de chá) de água e 1 $\frac{1}{2}$ xícara (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 2 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 2 gemas, batendo 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.

RECEITA N.º 159-A

Toda criança gosta de doce, é uma verdade. Doces fazem-se com açúcar, é outra verdade. E açúcar é UNIÃO, verdadeiramente o melhor açúcar refinado que o Brasil produz.

BÔLO REAL

Receita enviada por Da. Maria Elisa Gamoeda Parsotti Mariluz, residente na Rua Pindorama N.º 12, apt.º 12, Santos, SP.

INGREDIENTES: 125 grs. de amêndoas, 125 grs. de avelãs e 125 grs. de nozes (tôdas pesadas sem casca), 3 colheres (de sopa) de farinha de rêsca, uma colher (de sopa) de farinha de trigo, uma colher (de sopa, rasa) de fermento em pó, 6 ovos e 250 grs. 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. Separadamente, passe na máquina, primeiro as avelãs, depois as amêndoas e finalmente as nozes (estas sem torrar). Ponha o resultado num recipiente, adicione a farinha de rêsca, a farinha de trigo e o fermento, misturando e ligando bem. Em separado, bata os ovos como para pão-de-ló, junto 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. Desenforme os bolos depois de frios, umedeça-os com a calda abaixo, unindo-os depois. Cubra com ovos moles reservando um têrço dêsse doce para a decoração. Pulverize nozes bem picadinhas sôbre a parte lateral do bôlo. Com os ovos moles restantes, postos em saco de confeitar com bico pitanga, faça um xadrezado sôbre a superfície do bôlo. Disponha, sôbre cada quadrinho, alternadamente, $\frac{1}{8}$ de noz e $\frac{1}{4}$ 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 guarneçendo a base com outras maiores.

CALDA: Misture numa panela uma xícara e meia (de chá) de água com 250 grs. 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. (Continua na página seguinte)

Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use somente açúcar refinado UNIÃO que, pela sua pureza, não é sujeito a fermentação. Só UNIÃO - duplamente filtrado - merece irrestrita confiança.

OVOS MOLES: Faça uma calda em ponto-de-fio com 2 xícaras (de chá) de água e 300 grs. 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.

RECEITA N.º 160-A

QUINDÃO

Receita enviada por Da. Francisca Rolim, residente na Rua Francisco Leitão N.º 144, Pinheiros, São Paulo.

INGREDIENTES: Um côco médio ralado, 2 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 deixe descansar na própria vasilha coberta, durante cêrca 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.

RECEITA N.º 161-A

Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use somente açúcar refinado UNIÃO que, pela sua pureza, não é sujeito a fermentação. Só UNIAO - duplamente filtrado - merece irrestrita confiança.

DELICIOSO BÔLO DE FRUTAS

Receita enviada por Da. Ana Langoni, residente na Rua José de Alencar N.º 425, Campinas, SP.

INGREDIENTES: 3 ovos, 150 grs. de Açúcar UNIÃO, 150 grs. de manteiga, uma colher (de café) de vanilina, 150 grs. de farinha de trigo, uma colher (de chá) de fermento em pó, 150 grs. de frutas cristalizadas, 50 grs. de passas sem sementes, 50 grs. de amêndoas ou nozes sem casca e 2 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 fusão no rum) e finalmente as amêndoas levemente torradas e picadas ou nozes cortadinhas. 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.

RECEITA N.º 162-A

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

DELÍCIA DE AMEIXAS

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

PÃO-DE-LÓ: Bata 6 claras em neve, junte as respectivas gemas, uma a uma e, sempre batendo, acrescente aos poucos 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO. Batendo sempre, vá adicionando lentamente 6 colheres (de sopa) de farinha de trigo peneirada com uma colher (de 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 (de sopa) de Açúcar UNIÃO, até ficar uma mistura bem clara. Em separado, junte meio litro de leite com uma colher (de sopa) de maizena, uma pitada de sal e 4 folhas de gelatina (cortada em pequenos pedaços 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 2 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO. Junte ao mesmo uma compota previamente preparada com 150 grs. de ameixas pretas sem caroços e 2 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, apurando bem o ponto, para reduzir a calda. (Esmague as ameixas com um garfo, antes de juntá-las ao suspiro).

MODO DE ARMAR: Uma vez assado e frio, corte o pão-de-ló em duas partes, tornando a cortar ao meio cada uma dessas partes. Ponha num prato um desses retângulos do bolo, depois uma camada de creme simples, outra de creme de suspiro e ameixas e assim até terminar. Cubra com o restante do creme simples e leve à geladeira para firmar.

RECEITA N.º 163-A

Você já fez a "prova do copo"?

TORTA DELICIOSA ALEMÃ

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

MASSA: Ponha numa tigela 125 grs. de manteiga, 3 gemas, uma pitada de sal, 200 grs. de Açúcar UNIÃO, meio vidro de "yoghourt", calda de meio limão, 25 grs. de cacau em pó, meio cálice de rum, 2 cálice de licor de cacau, 250 grs. de farinha de trigo e 150 grs. 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 chá) de bicarbonato diluído numa colher (de sopa) 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.

CALDA: Com 150 grs. de Açúcar UNIÃO e meia xícara (de chá) de água prepare uma calda em ponto-de-fio brando. Remova a panela do fogo e adicione à calda uma colher (de sobremesa) de manteiga, 50 grs. de chocolate em pó e uma colher (de café) de vanilina, misturando bem os ingredientes. Espere esfriar um pouco, juntando então 3 gemas passadas em peneira e mexendo rapidamente, apenas para que estas se dissolvam. **OBS.:** Essa calda deve ser conservada em banho-maria até o momento de aplicar.

RECHEIO: Faça uma calda com 75 grs. de Açúcar UNIÃO e meia xícara (de chá) de água. Junte 50 grs. de damascos (ligeiramente aferventados num pouco de água), 75 grs. de ameixas sem caroços e um cálice de rum. Bata no liquidificador e empregue.

GLACÊ PARA A COBERTURA: Bata 3 claras em neve firme, acrescentando 300 grs. de GLAÇUCAR (ou Açúcar UNIÃO peneirado fino) e prepare um merengue bem duro, aditando ao mesmo, sempre batendo, 200 grs. 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 caldas e aplique o recheio. Cubra toda a torta com o glacê, enfeite com chocolate raspado e leve ao refrigerador até o momento de servir.

RECEITA N.º 164-A

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

ROCAMBOLE TERREMOTO

Receita enviada por Da. Antonia Geraldini Gle-rean, 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 5 colheres (de sopa) de farinha de trigo 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 sobre um guardanapo úmido, pulverizado com Açúcar UNIÃO. Estenda o recheio sobre a massa e enrole com o auxílio do guardanapo. Cubra com o glacê, enfeite a gosto e leve à geladeira para firmar.

RECHEIO: Junte numa caçarola meio coco ralado, uma colher (de sopa) de maizena, 2 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 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 grs. de manteiga. Junte 200 grs. de GLAÇUCAR (ou Açúcar UNIÃO peneirado fino) e continue batendo. Adicione 2 cálices de groselha, torne a bater e empregue.

RECEITA N.º 165-A

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!

faça a prova do copo!

VOCE, que é dona-de-casa, precisa saber que o bom açúcar não se julga apenas pela cor. 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 cor! 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 todas as donas-de-casa!

AÇÚCAR

União



AÇÚCAR
União
UNION
SUGAR

AÇÚCAR
“X”

TORTA FORMIDÁVEL

Receita enviada pelo Sr. João Pavan, residente na Rua Senador Saraiva N.º 66, Campinas, SP.

MASSA DA TORTA - 100 grs. de farinha, 2 colheres de manteiga, uma pitada de sal e água para amassar.

MODO DE FAZER: Amasse a farinha com a manteiga e o sal, acrescente água e torne a amassar até obter consistência de massa para biscoitos. Estenda-a com o rôlo, em forma de disco, forre com êste o fundo de uma fôrma desmontável e fure a massa com um garfo, em tôda a superfície, antes de assar.

MASSA DAS BOLINHAS - Uma xícara (de chá) de leite, uma colher (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de manteiga, uma pitada de sal, 250 grs. de farinha de trigo e 2 ovos.

MODO DE FAZER: Ponha a ferver o leite, o açúcar, a manteiga e o sal. Ao abrir fervura, acrescente a farinha de uma só vez, mexendo sempre, até cozinhar. Retire, espere esfriar e junte os ovos um a um, misturando bem.

CREME: 150 grs. de açúcar, 50 grs. de fécula de batata, 3 gemas, um litro de leite e 2 fôlhas de gelatina branca. Junte numa panela o açúcar, a fécula de batata e as gemas. Acrescente um pouco de leite frio (retirado do litro), dissolva bem os ingredientes adicione o leite restante. Leve a mistura ao fogo brando, mexendo sempre, até abrir fervura. Adicione a gelatina (prêviamente amolecida num pouco de água fria, espremendo-a bem), misture e retire quando estiver bem incorporado e o creme bem liso.

MONTAGEM: preparada a massa das bolinhas, forre com a mesma o aro interno da fôrma, formando uma cercadura de 4 cents. de altura, a partir da rodela de massa com que forrou o fundo. Leve a assar em forno moderado. Depois, faça pequenas bolas com o excedente da massa, assando-as em tabuleiro, separadamente. Uma vez prontas, passe-as numa calda caramelada feita com 250 grs. de açúcar e coloque-as na fôrma (com a massa já assada), contornando a cercadura. Cubra com o creme até o nível dessa cercadura e decore com frutas cristalizadas picadinhas.

RECEITA N.º 166-A

Tôda criança gosta de doce, é uma verdade. Doces fazem-se com açúcar, é outra verdade. E açúcar é UNIÃO, verdadeiramente o melhor açúcar refinado que o Brasil produz.

DOCE DE LARANJA-LIMA

Receita enviada por Da. Iracema M. Barreto, residente na Rua Ministro Jesuíno Cardoso N.º 499, São Paulo.

Escolha 12 laranjas-lima não muito grandes, firmes, madurinhas e de casca grossa. Descasque-as superficialmente com faquinha bem afiada. Lave-as e coloque-as de molho n'água, em recipiente fundo, mantendo-as totalmente cobertas. Conserve-as vinte e quatro horas nessa água, que se renova quatro ou cinco vezes e que, no fim dêse tempo, deverá estar bem transparente. Escorra bem. Tome cada laranja no côncavo da mão e, auxiliada pela faquinha, faça uma cavidade no lugar do cabinho, onde se introduz uma colher (de café), procurando 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 grs. 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 (estas devem 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 nesse 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 grs., levando-as novamente ao fogo mais ou menos brando, a fim de apurar lentamente. Quando as laranjas estiverem bem passadas, transparentes e a calda bem grossa, o doce estará pronto. É excelente!

RECEITA N.º 167-A

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

SONHOS CELESTIAIS

Receita enviada por Da. Irma Josefina de Thomaz Tavares, residente na Rua Guerino Razo N.º 40, Alto da Moóca, São Paulo.

INGREDIENTES DA MASSA: 3 tabletes de Fermento Fleischmann, 500 grs. de farinha de trigo, 300 grs. de leite, 2 ovos, 75 grs. manteiga, 100 grs. de Açúcar UNIÃO e uma colher (de chá) de sal.

MODO DE FAZER: Junte num recipiente o fermento e 100 grs. de farinha de trigo (retiradas das 500 grs. já pesadas), dissolvendo os dois ingredientes num pouco de leite morno (também retirado das 300 grs. 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 se passa de vez em quando na farinha, para não grudar. Após isso, cubra êsses pequenos discos e deixe crescer por mais vinte 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 grs. de maizena, 150 grs. de Açúcar UNIÃO e 5 gemas, misturando bem. Junte aos poucos 700 grs. de leite e por último uma casca de limão. Leve ao fogo para engrossar, mexendo continuamente. Retire, deixe esfriar e bata bem antes de empregar.

Depois de recheados, passe-os em Açúcar UNIÃO.

RECEITA N.º 168-A

Tôda criança gosta de doce, é uma verdade. Doces fazem-se com açúcar, é outra verdade. E açúcar é UNIÃO, verdadeiramente o melhor açúcar refinado que o Brasil produz.

TORTA AUSTRALIANA DE NATAL

Receita enviada por Da. Inez Militão Lopes, residente na Rua General Carneiro N.º 135, São João da Boa Vista, S. P.

INGREDIENTES DA MASSA: 6 ovos, 150 grs. de Açúcar UNIÃO, 50 grs. (ou meio tablete) de chocolate amargo, 125 grs. de amêndoas e 2 colheres (de sopa) de farinha de rósca.

MODO DE FAZER: Bata as gemas com o açúcar até formar bôlhas. 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 rósca. 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 confeitar (bico pitanga), simulando palha trançada.

CREME: Bata em creme 150 grs. de manteiga. Junte aos poucos 250 grs. de GLAÇUCAR (ou Açúcar UNIÃO peneirado bem fino), 2 gemas, 2 colheres (de sopa) de chocolate em pó e bata muito bem. Adicione por último 2 claras batidas em neve. (Não vai ao fogo).

RECEITA N.º 169-A

Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use somente açúcar refinado UNIÃO que, pela sua pureza, não é sujeito a fermentação. Só UNIAO - duplamente filtrado - merece irrestrita confiança.

PAVÊ BAHIA

Receita enviada por Da. Acássia Bocco, residente na Rua Januário dos Santos N.º 7, apt.º 703, Santos, SP.

INGREDIENTES: Um côco, 300 grs. de Açúcar UNIÃO, 800 grs. de leite, 250 grs. de biscoitos Champanhe e 6 ovos.

MODO DE FAZER: Ponha numa vasilha a água extraída do côco e acrescida de leite (retirado das 800 grs. já medidas) até completar um copo de líquido. Adicione 50 grs. 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 sobre o mesmo o leite restante (fervendo) e acrescente as 6 gemas batidas com a metade do açúcar que restou, ou seja, 125 grs. Leve a mistura ao fogo, mexendo sempre. Retire quando aparecer o fundo da panela. Despeje esse creme na fôrma, sobre os biscoitos. Faça à parte um merengue com as 6 claras batidas em neve e as 125 grs. restantes de açúcar. Pronto o suspiro, espalhe-o sobre o creme, igualando bem a superfície. Leve ao forno apenas para corar o suspiro.

RECEITA N.º 170-A

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 pelo "Doce-Lar-União".

ENROLADINHOS DE CANELA E PASSAS

Receita enviada por Da. Alzira Carneiro Porcari, residente na Rua Regente Feijó N.º 1027, Campinas, SP.

INGREDIENTES: Uma xícara (de chá) de Açúcar UNIÃO, 4 xícaras e meia (de chá) de farinha de trigo, uma colher (de chá) de sal, 2 colheres (de sopa, rasas) de fermento em pó, 2 colheres (de sopa) de manteiga, 2 ovos, uma xícara (de chá) de leite, 4 colheres (de chá, rasas) de canela em pó e meia xícara (de chá) de passas sem sementes.

MODO DE FAZER: Peneire no mesmo recipiente 4 colheres (de sopa) do açúcar já pesado, a farinha, o sal e o fermento. Junte a manteiga e amasse ligeiramente. Faça uma cavidade no centro da massa e aí coloque os ovos e o leite. Misture tudo lentamente e amasse até obter consistência de massa mole. Depois, estenda-a com o rôlo, na espessura de meio centímetro, pulverizando com farinha de trigo sempre que necessário. Espalhe um pouco de manteiga sobre a massa, polvilhe-a com o açúcar restante misturado com a canela e as passas e enrole-a como um cilindro. Corte-a depois em pedaços de 3 centímetros e reserve. Enquanto isso, prepare o seguinte creme:

Bata 4 colheres (de sopa) de manteiga até ficar cremosa. Junte 4 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, misture bem e forre com esse creme as laterais e o fundo de uma assadeira. Acomode nesta os enroladinhos com a parte cortada voltada para cima e deixe repousar durante 15 minutos. Depois, leve ao forno quente por espaço de 25 minutos. Vire os enroladinhos depois de assados e, para melhor efeito, pressione com os dedos uma das extremidades dos mesmos, dando-lhes forma cônica.

RECEITA N.º 171-A

Você já fez a "prova do copo"?

BÔLO SUPERFINO DE FUBÁ

Receita 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, 2 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 grs. 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 GLAÇUCAR (ou Açúcar UNIÃO peneirado bem fino) em sua superfície, perfumado com uma pitada de vanilina em pó. Depois, corte-o em losangos.

RECEITA N.º 172-A

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

TARTELETES FOLHADOS

Receita enviada por Da. Nicoleta A. Silva, residente na Rua Padre Antonio Tomás N.º 504, apt.º 11, Água Branca, São Paulo.

INGREDIENTES: 500 grs. de farinha de trigo, 500 grs. de manteiga, 2 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 grs. de manteiga (retire 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 vinte minutos, cubra-a depois com pano úmido e deixe descansar uma hora. Após isso, estenda-a sôbre uma mesa enfarinhada, abrindo com o rôlo e polvilhando com farinha sempre que se fizer necessário, até atingir a espessura de um centímetro. Por outro lado, divida em três partes as 300 grs. de manteiga restante e espalhe uma delas sôbre a superfície da massa, untando-a uniformemente. A seguir, tome uma das extremidades da mesma, dobre-a para o centro e sobreponha a outra parte, de modo que fique dobrada em três. Estenda-a novamente e proceda de igual maneira mais duas vêzes. Após deixá-la descansar uns dez minutos, divida-a em três 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 sôbre esta o creme (receita 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 quadrados de 3 cms. e arrume em forminhas de papel.

CREME: Um litro de leite, 2 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.

RECEITA N.º 173-A

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!

TORTA DE PAPOS DE ANJO

Receita enviada por Da. Nulma Ribeiro de Brito, residente na Rua Botafogo N.º 1423, Azenha, Pôrto Alegre, RGS.

INGREDIENTES: 24 gemas, 125 grs. de farinha de trigo e 2 colheres (de chá), rasas, de fermento em pó.

MODO DE FAZER: Ponha numa tigela as gemas passadas na peneira e bata muito bem. Junte lentamente a farinha peneirada com o fermento, apenas misturando. Coloque a massa em duas fôrmas redondas e iguais, de 25 cms. de diâmetro e untadas com manteiga. Leve a assar em banho-maria, em forno quente. Uma vez assados os bolos, conserve-os nas respectivas fôrmas, derrame sôbre êles a calda (receita abaixo), fure-os com um palito e mantenha-os assim de um dia para outro. Depois, esquite as fôrmas no bico de gás e desenforme sôbre o prato em que vai servir. Una as duas partes com um pouco de creme de Chantilly, pulverizando (se quiser) com nozes moídas e absorvendo com um pano úmido a calda que fôr escorrendo. Desenhe um tronco com os respectivos galhos sôbre a superfície da torta (empregue o saco de confeitaria, montado com o bico pitanga ou perlê), arrematando com flores feitas com cerejas e pequeninas fôlhas formadas de tirinhas de figo cristalizado. Cubra com creme Chantilly a parte lateral da torta e guarneça a volta com êsse mesmo creme, utilizando o bico "concha". Leve à geladeira até a hora de servir.

CALDA: Faça uma calda em ponto-de-fio fraco com 750 grs. de Açúcar UNIÃO e 3 copos de água. Remova do fogo, adicione meio copo de rum e está pronta a calda.

CREME CHANTILLY: Bata 250 grs. de creme de leite com 50 grs. de Açúcar UNIÃO, até obter a consistência desejada.

RECEITA N.º 174-A

Você já fez a "prova do copo"?

BOMBONS MARIA DOLORES

Receita enviada por Da. Marija Horácio, residente na Rua Santos Dumont N.º 200, S. Caetano do Sul, SP.

INGREDIENTES: Meio quilo de mandioquinha amarela, uma xícara (de chá) de água, meio quilo de Açúcar UNIÃO, um côco grande (ralado), um cálice de rum e 100 grs. 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 o côco ralado, a mandioquinha (prêviamente escorrida e passada pelo espremedor diretamente sôbre a panela) e deixe cozinhar até que a massa se torne bem compacta. Depois, despeje a massa numa tijela untada com manteiga e deixe esfriar. Enrole então os bombons, colocando no centro uma ou duas passas (prêviamente postas de infusão no rum durante cêrca de duas horas). Proceda a seguir à cobertura dos bombons, mergulhando-os no glacê (receita abaixo) e dispondo-os em bandeja untada com manteiga. Deixe secar bem.

GLACÊ PARA A COBERTURA: 250 grs. de chocolate em tablete, 50 grs. de parafina raspada e 50 grs. de manteiga de cacau. Misture tudo numa caçarola e leve ao fogo em banho-maria até que os ingredientes se dissolvam.

RECEITA N.º 175-A

Tôda criança gosta de doce, é uma verdade. Doces fazem-se com açúcar, é outra verdade. E açúcar é UNIÃO, verdadeiramente o melhor açúcar refinado que o Brasil produz.

PUDIM GELATINADO DE CAFÉ CABOCLO

Receita enviada por Da. Anna Fontão Lemos, residente na Rua Bela Cintra N.º 619, apt.º 31, São Paulo.

INGREDIENTES: 500 grs. de Açúcar UNIAO, 400 grs. 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 grs. de Açúcar UNIAO, 2 xícaras (de chá) de água, casca de limão e as 12 gemas que sobraram. 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 finalmente as gemas passadas pela peneira. Leve a panela novamente ao fogo, mexendo lentamente até obter a consistência desejada. Retire, deixe esfriar e empregue.

RECEITA N.º 176-A

Cuidado ao preparar a mamadeira de seu filhinho! Use somente açúcar refinado UNIÃO que, pela sua pureza, não é sujeito a fermentação. Só UNIÃO - duplamente filtrado - merece irrestrita confiança.

SORVETE ITALIANO

Receita enviada por Da. Inácia Cândida Pereira, residente na Estrada da Conceição N.º 1539, Vila Guilherme, São Paulo.

INGREDIENTES: 10 ovos, 400 grs. de Açúcar UNIÃO, um litro de creme de leite, 25 grs. de amêndoas descascadas, 150 grs. de cidra, laranja e figo cristalizados, 100 grs. de biscoitos "palitos franceses" e 2 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 então 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.

RECEITA N.º 177-A

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.

PERAS "À LA CONDE"

Sobremesa fina para grandes ocasiões
Receita enviada por Da. Ana Maria Monay Neves, residente
na Rua Lopes Coutinho N.º 315, Belém, São Paulo.

INGREDIENTES: 6 peras, 250 grs. de Açúcar UNIÃO, 2 copos de água e caldo de 2 limões galegos.

MODO DE FAZER A COMPOTA: Descasque as peras, corte-as ao meio (no sentido do comprimento) e, à medida que as fôr partindo, retire os caroços e mergulhe-as num recipiente com água e o caldo de um dos limões. Prepare à parte, com o açúcar, a água e o caldo do outro limão, uma calda em ponto-de-fio brando e mergulhe nela as peras, deixando-as cozer.

ARROZ DOCE (Complemento): Um litro de leite, 200 grs. de arroz, 150 grs. de Açúcar UNIÃO, 4 gemas, 100 grs. de manteiga e uma colher (de chá) de essência de baunilha. Em uma caçarola ponha a cozinhar o leite com o arroz (que tenha sido, antes, bem lavado); estando este perfeitamente cozido, acrescente (fora do fogo) os demais ingredientes (o açúcar, as gemas, a manteiga e a baunilha). Recoloque a caçarola ao fogo por mais 5 minutos, mexendo constantemente. Depois, despeje o doce em uma fôrma de 30 centímetros de diâmetro, com orifício central, desenformando-o quando frio.

CREME DE CHANTILLY (Complemento): 50 grs. de Açúcar UNIÃO e 250 grs. de creme de leite. Bata os dois ingredientes até obter a consistência desejada.

MODO DE COMPOR O PRATO: Estando o arroz doce já desenformado no prato em que vai servir, cubra-o inteiramente com o creme de chantilly (prêviamente posto no funil de decorar, montado com a boquilha pitanga), disponha à volta as peras (já frias, com a parte do corte para baixo), preenchendo com o creme os intervalos e a cavidade central. Conserve na geladeira até o momento de servir.

RECEITA N.º 178-A

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

SORVETE DE NOZES

Receita enviada por Da. Noemia Ravazio, residente na Rua Oscar Freire N.º 2505, São Paulo.

INGREDIENTES: Um litro de leite, uma lata de leite condensado, 2 gemas, 150 grs. de Açúcar UNIÃO, 4 folhas de gelatina branca, 150 grs. de creme de leite, 100 grs. de nozes (pesadas sem casca, depois moídas bem fino e passadas na peneira) e 2 cálices de rum.

MODO DE FAZER: Ferva o leite e junte lentamente o leite condensado, mexendo sempre. Bata, em separado, as gemas com o açúcar, como para pão-de-ló. Acrescente a essa mistura, vagarosamente, o leite já frio e a gelatina (amolecida em meia xícara de água fria e dissolvida depois em banho-maria). Leve a massa ao congelador e, uma vez gelada, bata-a novamente. Junte em seguida o creme de leite mal batido, as nozes e o rum. Leve ao refrigerador num pirex (próprio para bôlo inglês) previamente gelado. No momento de servir, esquente rapidamente o pirex em banho-maria e desenforme no próprio prato (pré-gelado) que vai utilizar.

RECEITA N.º 179-A

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

CANUDOS FRANCESES

Receita enviada por Da. Piedade Alves da Silva, residente na Rua Adolfo Tabacow N.º 55, Itaim, São Paulo.

INGREDIENTES DA MASSA: 250 grs. de farinha de trigo, água e sal que bastem e 250 grs. de manteiga.

MASSA: Ponha a farinha em monte sôbre o mármore. Faça uma cavidade no centro e aí junte água com sal suficiente para ligar, sem amassar muito. Trabalhe bem a massa até que se desprenda completamente do mármore, levando-a a descansar 20 minutos. Estenda-a depois com o rôlo, na espessura de um cent., dando-lhe forma retangular. Em separado, amasse a manteiga (prêviamente gelada) com uma faca e divida-a em 4 partes. Tome uma dessas porções e espalhe sôbre 2/3 do retângulo de massa, o qual se dobra em 3 partes, levando a parte que não levou manteiga até o centro e sobrepondo a outra parte. Estenda novamente e repita êsse processo até terminar a manteiga (não há necessidade de deixar a massa descansar entre uma etapa e outra). Dobre finalmente a massa em 4 partes, fechando-a em forma de livro e redobrando-a depois unindo as extremidades. Envolve-a num guardanapo umedecido e guarde-a na geladeira até o momento de empregar (30 minutos).

CANUDOS: Estenda depois a massa já folhada, na espessura de 1/2 cent. Apare as bordas e corte-a em tiras de 8x6 cms. Empregue fôrmas de "canudinhos", envolvendo nestas as tiras de massa. Acomode os canudos na assadeira, pressionando contra esta parte da emenda, que deverá estar voltada para baixo. Pulverize com amêndoas (prêviamente peladas, picadas fininho e misturadas com Açúcar UNIÃO) e leve a assar em forno bem quente. Desenforme-os ainda quentes, deixe esfriar e recheie com creme, empregando o funil de confeitaria. Polvilhe com GLAÇUCAR (ou Açúcar UNIÃO peneirado fino) e arrume em forminhas de papel.

CREME: 250 grs. de açúcar, 50 grs. de maizena, 500 grs. de leite, uma pitada de sal, 4 gemas e casca de 1/2 limão. Ponha numa caçarola os ingredientes secos, peneirados juntos. Acrescente as gemas e um pouco do leite já medido, mexendo sempre com colher de pau. Adicione o leite restante e a casca de limão. Leve ao fogo, mexendo continuamente, até ferver e engrossar. Espere esfriar, retire a casca de limão, bata bem e empregue.

RECEITA N.º 180-A

Você já fez a "prova do copo"?

AÇÚCAR UNIÃO

O PREÇO DO AÇÚCAR NO ORÇAMENTO DA FAMÍLIA BRASILEIRA

Sendo o açúcar um hidrato de carbono, o "carvão dos músculos", segundo o grande cientista Claude Bernard, indispensável ao organismo humano e muito especialmente às crianças no período de crescimento,

É O MAIS BARATO DE TODOS OS ALIMENTOS.

Comparemos o seu custo com outros alimentos essenciais: carne, arroz, feijão e pão.

Gêneros	Preço por quilo em junho de 1967 NCr\$	Consumo mensal por pessoa - kg	Valor NCr\$	Porcentagem sobre o salário mínimo
Carne	2,20	7,2	15,80	15%
Arroz	0,80	11,4	9,12	9%
Feijão	0,60	5,2	3,12	3%
Pão	1,00	4,0	4,00	4%
Açúcar "União"	0,43	2,5	1,07	1%

(Continua na página seguinte)

Servindo Qualidade há 57 Anos!

AÇÚCAR UNIÃO

Nota: - Os consumos aqui indicados foram fornecidos pelo SESI e confirmados pela contabilidade do Restaurante da Cia. União dos Refinadores, o qual fornece diariamente refeições a seus 1.200 empregados em São Paulo.



De acordo com o IAA o consumo do País é de 50 milhões de sacos de 60 quilos para 85 milhões de habitantes, representando 3 quilos e meio por pessoa e por mês incluindo consumo domiciliar e industrial: refrigerantes, chocolates, doces etc.

Considere a insignificante sobrecarga no seu orçamento, quando consome o açúcar "União", o **melhor açúcar refinado reconhecido pelos consumidores e por todos que entendem de açúcar no Brasil.**

Além de ser o melhor em qualidade, o açúcar "União" - duplamente filtrado - é refinado a mais de 120 graus (completa esterilização) e todo o processo de fabricação, do início ao fim, é sem contato manual e em ambiente de absoluta higiene.

Servindo Qualidade há 57 Anos!

LUAS DE MEL

(petits-fours deliciosos)

Receita enviada por Da. Maria Cecília Lima Shimomoto, residente na Rua Morato Coelho N.º 95 Pinheiros, São Paulo.

INGREDIENTES: Meio quilo de manteiga, 250 grs. de Açúcar UNIÃO, 800 grs. de farinha de trigo, 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 rolo em mármore enfarinhado, a qual deve ficar regularmente espessa. Depois, corte-a em formato de meias-luas com a borda de um cálice (ou cortador próprio). Ponha os docinhos 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 em Açúcar UNIÃO perfumado com vanilina.

RECEITA N.º 181-A

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

“MAIS HAJA!”

Saborosíssima receita de compota baiana, enviada por Da. Benedita Marciano, residente na Rua Alabastro N.º 338, São Paulo.

INGREDIENTES: Um quilo de goiabas vermelhas, 2 copos de água e 500 grs. de Açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Descasque as goiabas, parta-as ao meio, retire o miolo com as sementes, servindo-se de uma colherinha e reserve as frutas. Leve ao fogo a parte das sementes com os 2 copos de água, cozendo-as até obter uma espécie de geléia. Passe êsse cozimento por peneira fina, junte o açúcar e leve novamente ao fogo para adquirir consistência. Junte as goiabas a essa calda e deixe ferver durante cinco minutos. Sirva gelada.

OBS.: Se preferir uma calda mais rala, é bastante diluí-la num pouco de água. É compota tão saborosa que justifica o título,

RECEITA N.º 182-A

Tôda criança gosta de doce, é uma verdade. Doces fazem-se com açúcar, é outra verdade. E açúcar é UNIÃO, verdadeiramente o melhor açúcar refinado que o Brasil produz.



Isto é que é mique!

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!

