

RECEITAS DE CAFETEIRA



 **BLACK & DECKER**



- Design moderno
- Amplo visor do nível de água
- Capacidade para 36 cafés
- Sistema corta pingos
- Jarra de vidro prática e elegante
- Porta filtro removível e filtro permanente
- Interruptor luminoso



Com essa mais nova aquisição, você acaba de dar o passo certo para racionalizar seu tempo com os afazeres domésticos. Até porque, esse é o principal objetivo da **Black&Decker**, que há mais de seis décadas vem facilitando a rotina dos brasileiros. Com as receitas preciosas desse verdadeiro manual da culinária que produzimos em parceria com a nossa culinária Judite Giroto, você vai descobrir como usar corretamente o seu eletrodoméstico e que cozinhar não é nenhum bicho-de-sete-cabeças. Com a Cafeteira Magnífico Aroma C36 Black&Decker você vai preparar verdadeiras delícias!

Parabéns pela mais nova aquisição e mãos à massa!



BLACK & DECKER

Este recibo não foi desenvolvido e produzido com exclusividade para a Black&Decker. Fica proibida a reprodução parcial ou total de qualquer texto ou imagem deste produto. Todos os direitos reservados. www.blackanddecker.com.br SAC: 08007034644
A chefe de cozinha tem inteira responsabilidade sobre a originalidade e autenticidade de suas receitas. Os artigos publicados não refletem necessariamente a opinião de seus editores.



Produto elaborado por
Fase 4 Comunicação e Publicações Ltda.
fase4@fase4comunicacao.com.br

Fotografias: Ivanildo Porto
Acessórios: Biaggio Presentes - www.biaggio.com.br
Impressão: DuoGraf

Frapê de café



BLACK & DECKER

50 min.

8 porções



1/2 litro de café
 2 xícaras (chá) de açúcar
 1 limão - suco
 100 ml de rum
 Rodelas de limão

Para o preparo do café
 Coloque a água na medida
 para 12 cafés
 5 medidas cheias de pó de café

DICA

Black&Decker

• Sirva em taças altas.



1

Coloque o filtro de papel na Cafeteira Magnífico Aroma C36 Black&Decker. Em seguida, despeje o pó de café, conforme medida acima.



2

Despeje a água, conforme medida acima na Cafeteira Magnífico Aroma C36 Black&Decker e ligue-a.



3

Coloque, no copo do Liquidificador Black&Decker, o café ainda quente. Em seguida, junte o açúcar, o suco do limão e o rum.



4

Bata muito bem, por cerca de 3 minutos. Decore o copo com açúcar e rodelas de limão e sirva a seguir.



Frapê de café



15 min.



2 copos

Ingredientes

- 2 xicaras (chá) de café
- 1 xicara (chá) de creme de leite
- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 4 colheres (sopa) de açúcar

Preparo

Faça o café na Cafeteira Magnífico Aroma C36 Black&Decker bem forte. Na panela, coloque o creme de leite e o chocolate. Leve ao fogo e aqueça, sem deixar ferver. Retire do fogo e junte o café e o açúcar. Bata no Liquidificador LF890 Black&Decker até formar espuma. Sirva em copo longo.

Vilamina de café



15 min.



4 pessoas

Ingredientes

- 1 xicara (chá) de café bem forte e quente
- 2 metades de péssago em calda
- 1 bola de sorvete de creme
- 5 cubos de gelo



Preparo

Prepare o café bem forte na Cafeteira Magnífico Aroma C36 Black&Decker. Junte os demais ingredientes e bata no Liquidificador LF890 Black&Decker. Bata bem, por cerca de 3 minutos. Sirva em copo longo e com canudinho.

Batida de café



30 min



6 drinks

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 lata (medida) de vodca gelada
- 2 latas (medida) de café forte, sem açúcar e gelado

Preparo

Prepare o café na Cafeteira Magnífico Aroma C36 Black&Decker. Despeje o leite condensado no copo do Liquidificador LF890 Black&Decker. Não se preocupe se o leite condensado grudar no fundo do copo. A vodca ajudará a dissolvê-lo. Junte a vodca (usando a lata de leite condensado vazia, para obter a medida correta para a receita). Em seguida, adicione o café. Bata os ingredientes, na velocidade média, por 30 segundos ou até que o líquido esteja bem claro e espumoso. Sirva a seguir.

BLACK & DECKER

Shake de café



30 min.



4 copos

Ingredientes

2 xícaras (chá) de café
 1 barra de chocolate ao leite (180 g)
 1 xícara (chá) de leite
 400 g de sorvete sabor chocolate

Preparo

Faça o café na Cafeteira Magnífico Aroma C36 Black&Decker. Prepare-o bem forte e reserve. Derreta o chocolate (no micro-ondas

ou em banho-maria). Em seguida, junte o leite. Misture bem até formar uma calda grossa. No copo do Liquidificador LF890 Black&Decker, disponha o sorvete de chocolate, a metade da calda de chocolate e o café. Bata muito bem, por cerca de 5 minutos na velocidade máxima. Besunhe os copos alhos na calda de chocolate restante. Em seguida, coloque o shake de café e sirva imediatamente.

Napoleone



15 min.



2 drinks

Ingredientes

50 ml de café frio e sem açúcar
 4 cubos de gelo (mínimo)
 50 ml de rum
 50 ml de creme de cacau
 100 ml de leite condensado
 Xarope de groselha
 Açúcar refinado

Preparo

Faça o café na Cafeteira Magnífico Aroma C36 Black&Decker. Coloque os cubos de gelo em uma coqueteleira e em seguida, despeje o rum, o creme de cacau e o café. Meça o leite condensado, enchendo bem o dosador. Acrescente aos demais ingredientes. Mexa muito bem. À parte, despeje um pouco de groselha em um prato raso. Molhe as bordas da taça na groselha e escorra o excesso, mantendo-a voltada para baixo. Em seguida, passe a borda do copo no açúcar refinado. Despeje o drink na taça cuidadosamente, sem deixar cair as pedras de



gelo da coqueteleira. Sirva a seguir.

Dica

Black&Decker

• Pode colocar açúcar cristal nas bordas dos copos.

BLACK & DECKER

Coquetel paulista



15 min.



5 porções

Ingredientes

4 xícaras (chá) de café
 1 lata de creme de leite (300 g)
 10 colheres (sopa) de açúcar
 1/2 xícara (chá) de rum
 10 cubos de gelo
 Noz-moscada ralada a gosto

Preparo

Prepare o café na Cafeteira Magnífico Aroma C36 Black&Decker, bem forte e sem açúcar. Reserve. Na Batedeira BAT300 Black&Decker, bata o creme de leite com 2 colheres (sopa) de açúcar, até o ponto de chantilly Reserve. Misture o café, o açúcar restante e o rum. Mexa bem, incorporando os ingredientes. Distribua os cubos de gelo em copos altos e encha com a mistura de café. Cubra com o chantilly batido e polvilhe noz-moscada. Sirva em seguida.

Torta crocante de café



15 min.



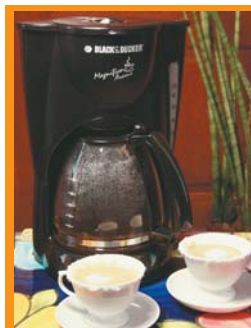
6 porções

Ingredientes

20 colheres (sopa) de sorvete de creme
 1 xícara (chá) de pé-de-moleque comprado pronto e moído
 1/4 xícara (chá) de café
 2 colheres (sopa) de pé-de-moleque - para decorar

Preparo

Prepare o café na Cafeteira Magnífico Aroma C36 Black&Decker, forte e sem açúcar. Reserve. À parte, em uma tigela, coloque o sorvete, o pé-de-moleque moído e o café reservado. Misture bem, mas delicadamente. Forre uma forma com o papel impermeável ou plástico filme. Em seguida, preencha com a mistura de sorvete. Leve ao congelador por, pelo menos, 2 horas. Na hora de servir, desenforme com cuidado e enfeite com um pouco mais de pé-de-moleque picado.



Café havaiano



20 min.



4 porções

Ingredientes

1 xícara (café) de leite
 1 xícara (café) de leite de coco
 2 xícaras (café) de café

Preparo

Prepare o café na Cafeteira Magnífico Aroma C36 Black&Decker. Reserve. À parte, junte os leites e ferva até engrossar um pouco. Adicione o café já adoçado e bem quente. Distribua nas xícaras, polvilhe com coco ralado e sirva a seguir.

Creme de café



15 min.



4 porções

Ingredientes

- 2 copos (americanos) de café
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 gemas
- 3 colheres (sopa) de vinho do Porto

Preparo

Prepare o café na Cafeteira Magnifico Aroma C36 Black&Decker, bem forte e sem açúcar. Reserve. Na Batedeira BAT300 Black&Decker, bata o açúcar com as gemas até formar um creme esbranquiado. Junte o vinho do Porto e bata mais um pouco. Escalde com o café, mexendo até formar um creme aveludado na superfície. Distribua em canecas previamente aquecidas. Sirva imediatamente.

Café dos deuses



25 min.



4 porções

Ingredientes

- 1 copo (americano) de café
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 litro de leite fervente
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 500 g de creme de leite fresco
- 4 colheres (sopa) rasa de glaçúcar
- Canela em pó para polvilhar

Preparo

Prepare o café na Cafeteira Magnifico Aroma C36 Black&Decker. Bata no Liquidificador LF890 Black&Decker o açúcar, o leite e o chocolate. Leve ao fogo até esquentar. Misture o café e coloque em canecas, previamente aquecidas. Bata o creme de leite com o glaçúcar. Cubra o café com o chantilly. Polvilhe com canela em pó. Sirva imediatamente.

Bolo de café



40 min.



12 porções

Ingredientes massa

- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de café
- 3 claras em neve firme

Ingredientes cobertura

- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de aroma de baunilha
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Preparo

Prepare o café bem forte na Cafeteira Magnifico Aroma C36 Black&Decker. Deixe esfriar e sem açúcar. Reserve. Bata, Batedeira BAT300 Black&Decker, a margarina. Bata bem. Sem parar de bater, junte aos poucos o açúcar, as gemas e o chocolate em pó. Acrescente o amido de milho, a farinha de trigo e o fermento em pó, previamente misturados. Alterne a adição desses ingredientes secos com o café. Desligue a Batedeira BAT300 Black&Decker e junte delicadamente as claras. Misture bem. Leve a massa para assar em forno preaquecido médio (180° C), em forma (média) com furo central, untada e enfarinhada, por cerca de 30 minutos.

Preparo cobertura

Na panela média, coloque todos os ingredientes. Leve ao fogo, mexendo até obter fervera. Assim que levantar fervera, desligue e despeje sobre o bolo.

Soluções



 BLACK & DECKER

www.blackanddecker.com.br

BLACK & DECKER

Inovadoras



SAC 08007034644



Ingredientes
 2 hambúrgueres
 2 rodadas de tomates
 2 rodadas de pepino
 2 rodadas de cebola cortadas grossas
 4 fatias de queijo
 2 pães de hambúrguer ou de forma
 1 colher (café) de orégano

Preparo
 Ligue o Grill Mais Saúde Black&Decker e deixe aquecer durante 5 minutos. Em seguida, unte a chapa com manteiga ou azeite e coloque os hambúrgueres. Deixe dourar com o Grill Mais Saúde Black&Decker fechado. Disponha sobre a chapa, as rodadas de pepino e de cebola. Deixe-as dourar rapidamente. Com os hambúrgueres ainda na chapa, coloque cima o queijo, a rodada de tomate, a cebola e o pepino. Salpique o orégano. Quando o queijo estiver derretido, coloque sobre o pão. Sirva quente.

Hambúrguer com tomate e queijo 15 min. 2 porções

Black&Decker Ideal preparar esse prato com camarões grandes, como o camarão-de-sete-barbas.

Black&Decker Experimente substituir a fraldinha por file mignon ou uma outra carne macia.

Preparo
 Limpe a fraldinha. Bata no Liquidificador L790 Black&Decker as cebolas, o alho, a cachaca e a água. Depois, acrescente o sal e o buquê quente. Regue a carne com esse molho. Deixe marinar por cerca de 1 hora. Em seguida, leve a carne ao Grill Mais Saúde Black&Decker preparado. Grelhe a fraldinha por cerca de 25 minutos, virando sempre e com o aparelho fechado. Sirva em salpique a salsinhas picadas. Sirva em seguida com saladas ou arroz.

Preparo
 Em um recipiente, coloque os camarões já descongelados e limpos. Tempere-os com o alho, o suco do limão, o sal e a pimenta-do-reino. Reserve por 10 minutos para pegar gosto. Em seguida, ligue o Grill Mais Saúde Black&Decker e deixe aquecer por cerca de 5 minutos. Unte a chapa com azeite. Acumode os camarões, lado a lado, na chapa do Grill Mais Saúde Black&Decker. Deixe-os dourar por 10 a 15 minutos, com o aparelho fechado. Regue os camarões e salpique a salsinhas picadas. Sirva em seguida com saladas ou arroz.

Camarão de Capim 30 min. 2 porções

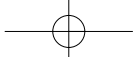
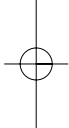
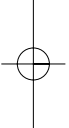
Ingredientes
 8 camarões limpos
 2 dentes de alho esmagados
 1 limão - suco
 Sal a gosto
 Pimenta-do-reino a gosto
 2 colheres (chá) de salsinha picada

Preparo
 Limpe a fraldinha. Bata no Liquidificador L790 Black&Decker as cebolas, o alho, a cachaca e a água. Depois, acrescente o sal e o buquê quente. Regue a carne com esse molho. Deixe marinar por cerca de 1 hora. Em seguida, leve a carne ao Grill Mais Saúde Black&Decker preparado. Grelhe a fraldinha por cerca de 25 minutos, virando sempre e com o aparelho fechado. Sirva em seguida com saladas ou arroz.

Preparo
 Limpe a fraldinha. Bata no Liquidificador L790 Black&Decker as cebolas, o alho, a cachaca e a água. Depois, acrescente o sal e o buquê quente. Regue a carne com esse molho. Deixe marinar por cerca de 1 hora. Em seguida, leve a carne ao Grill Mais Saúde Black&Decker preparado. Grelhe a fraldinha por cerca de 25 minutos, virando sempre e com o aparelho fechado. Sirva em seguida com saladas ou arroz.

Preparo
 Limpe a fraldinha. Bata no Liquidificador L790 Black&Decker as cebolas, o alho, a cachaca e a água. Depois, acrescente o sal e o buquê quente. Regue a carne com esse molho. Deixe marinar por cerca de 1 hora. Em seguida, leve a carne ao Grill Mais Saúde Black&Decker preparado. Grelhe a fraldinha por cerca de 25 minutos, virando sempre e com o aparelho fechado. Sirva em seguida com saladas ou arroz.

Fraldinha grelhada 1h30 min. 4 pessoas



Filé à cubana

- 30 min.
- 4 pessoas
- Ingredientes**
- 4 filés de carne (de sua preferência)
- Manteiga
- 2 batatas médias
- 4 bananas nanicas
- Milace
- 1 lata de ervilhas - 200 g (opcional)



Deixe as até ficarem bem douradas. Em seguida, descaque as bananas nanicas e dispo- nha-as no Grill Mais Saude Black&Decker. Deixe assar. Frite um prato com as folhas de alface previamente higienizadas. No meio, coloque o filé e ao seu redor, as batatas, as bananas e as ervilhas. Regula a montagem com os demais filés e sirva a seguir.

Preparo
Coloque as batatas no Grill Mais Saude Black&Decker e deixe aquecer por 2 minutos. Passe um pouco de manteiga na chapa e coloque os filés. Feche o Grill Mais Saude Black&Decker e deixe-os por cerca de 10 minutos ou até atingir o ponto desejado. Retire os filés e coloque as batatas até atingir o ponto

Frango grelhado com abobrinha

- 50 min.
- 2 porções

- Ingredientes**
- 4 filés de frango
- 1 abobrinha cortada em rodelas
- 2 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de azeite
- Sal a gosto
- 1 limão - suco
- 1 colher (chá) de orégano

Preparo
Tempere os filés de frango e a abobrinha com o aipo amassado, o azeite, o sal, o limão e o

filés verde.
panhado por arroz branco e salada de fo-

Dica

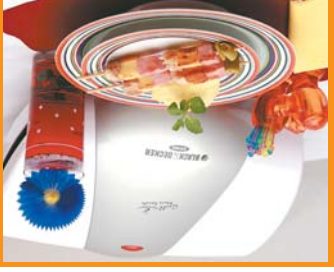
Esse prato deve ser servido acompanhado de 15 minutos ou até atingir o ponto desejado.
5 minutos. Coloque os filés de frango e as rodelas de abobrinha. Deixe grelhar por cerca de 15 minutos ou até atingir o ponto desejado.

Black&Decker
 file mignon
 • Se desejar, substitua o file de frango por
 • Otimizado para aperitivo



dourar

Azeitonas recheadas
 Palitos de churrasco
 Preparo
 Corte os files em cubos e tempere com sal, milho e tempero em cubos. Corte também em cubos o queijo e o presunto. Aqueça o Grill Mais Saude Black&Decker durante 10 minutos. Enquanto isso, faça a montagem dos espetinhos nos palitos de churrasco, intercalando os cubinhos de file, de queijo e de presunto, deixando por último as azeitonas recheadas. Disponha-os no suporte, deixando por último o file de frango por dourar.



Espetinho aperitivo



20 min.



6 porções

Ingredientes

1 kg de file de frango

Sal a gosto

300 g de queijo coalho

300 g de presunto

Preparo
 Faça uma pasta com o aipo, o azeite, o sal e a pimenta sem as sementes. Besunte os files e os tomates com esta mistura. Aqueça o Grill Mais Saude Black&Decker e grelhe os files e os tomates por 10 a 15 minutos com o aparelho fechado. Retire e sirva com arroz.

Tempere os files de pescada com o suco de limão, o sal e a pimenta. Ligue o Grill Mais Saude Black&Decker e deixe aquecer por 5 minutos. Em seguida, junte a chapa com as fatias do bacon. Coloque os files na chapa do aparelho fechado. Sirva com o acompanhamento de sua preferência.

Preparo

Fatias de bacon para untar

Sal e pimenta-do-reino a gosto

2 files de pescada

1 limão - suco

1 xícara (café) de azeite

Ramagem de alecrim

4 dentes de aipo

1 pimenta dedo de moça

1 tomate lavado e cortado ao meio

500 g de file mignon cortado em bifes grossos



20 min.



2 porções

File de pescada

Ingredientes



25 min.



4 porções

File mignon com alecrim

BLACK & DECKER

BLACK'S DECKER

Preparo
 Corte a picanha em tiras transversais, com aproximadamente 1,5 cm. Coloque em uma vasilha e junte o alho picado, o sal grosso, o cheiro-verde e a cerveja. Mexa bem e leve ao aquecimento durante 10 minutos. Vire de dois em dois minutos.

Preparo
 Corte a picanha em tiras transversais, com aproximadamente 1,5 cm. Coloque em uma vasilha e junte o alho picado, o sal grosso, o cheiro-verde e a cerveja. Mexa bem e leve ao aquecimento durante 10 minutos. Vire de dois em dois minutos.

- Ingredientes**
 1 kg de picanha
 3 dentes de alho
 Sal grosso a gosto
 1 maço de cheiro-verde
 1 lata de cerveja (350 ml)
- Ingredientes**
 1 peça de file mignon (com aproximadamente 800 g)
 300 g de queijo coalho
 Sal grosso a gosto

Picanha em tiras na cerveja 15 min. 4 pessoas

File mignon com queijo 20 min. 3 pessoas

Ingredientes
 6 hambúrgueres
 6 pães para hambúrguer ou 12 fatias de pão de forma
 Faltas de mussarela
 Faltas de tomate maduro
 Picles

Preparo
 Ligue o Grill Mais Saudável e deixe aquecer por 10 minutos, na posição alta. Corte o queijo e o pão de forma no mesmo formato do hambúrguer. Quando o Grill Mais Saudável estiver quente, junte a chapéu com o bacon e coloque os hambúrgueres. Mantenha o Grill Mais Saudável aberto. Assim que estiverem fritos, coloque sobre os hambúrgueres uma fatia de queijo e aguarde até começar a dourar. Com o auxílio de uma espátula, retire-os do Grill Mais Saudável e coloque-os sobre uma fatia de pão, tomando cuidado para que o queijo fi-que entre o pão e o hambúrguer. Coloque uma rodela de tomate e decore com azeite e picles no palito.

Hambúrguer diferente



Tomates
 Azeitonas recheadas
 Bacon
Preparo
 Ligue o Grill Mais Saudável e deixe aquecer por 10 minutos, na posição alta. Corte o queijo e o pão de forma no mesmo formato do hambúrguer. Quando o Grill Mais Saudável estiver quente, junte a chapéu com o bacon e coloque os hambúrgueres. Mantenha o Grill Mais Saudável aberto. Assim que estiverem fritos, coloque sobre os hambúrgueres uma fatia de queijo e aguarde até começar a dourar. Com o auxílio de uma espátula, retire-os do Grill Mais Saudável e coloque-os sobre uma fatia de pão, tomando cuidado para que o queijo fi-que entre o pão e o hambúrguer. Coloque uma rodela de tomate e decore com azeite e picles no palito.

Molho
 1 colher (sopa) de farinha de trigo passada pela peneira
 1 1/2 colher (sopa) de gengibre picado
 2 colheres (sopa) de iogurte natural
 Sal a gosto
 200 ml caldo
 Sal a gosto
 2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada



50 min. 8 porções



Tempere os filés de salmão com o suco do limão e sal. Deixe-os tomar gosto por cerca de 15 minutos.



Feche o Gril Mais Saudé Black&Decker e deixe-os por cerca de 12 minutos.

Black&Decker
 dica
 * Sirva com salada de brócolis, ervilhas verdes e arroz branco.



Em seguida, ligue o Gril Mais Saudé Black&Decker e disponha os filés, previamente desuntados com a manteiga.



Para o molho, derreta na panela a manteiga e adicione o iogurte natural e tempere com sal a gosto. Disponha os filés no gril. Junte o gengibre natural e tempere com sal a gosto. Disponha os filés no gril com a cebolinha picada.

BLACK & DECKER



Salmao com molho de gengibre

BLACK & DECKER

Este secador foi desenvolvido e produzido com exclusividade para a Black&Decker.

Fica pronta a produção parcial ou total de qualquer tipo ou mesmo desde produto. Todos os grãos ressecados. **SACODOMATEL** www.blackanddecker.com.br

A dele de coroa em mesa ressecadora sobre a engatada e a abertura de suas cestas.

Os artigos produzidos não incluem necessariamente a opção de seus eletros.

Produto elaborado por
 Fare & Comunicação e Publicações Ltda
 Imprime: Diógenes
 Fotos: Marcelo Pires
 Acessórios: Biaggio Pires - www.biaggio.com.br



Com essa mais nova aquisição, você acaba de dar o passo certo para racionalizar seu tempo com os afazeres domésticos. Até porque, esse é o principal objetivo da Black&Decker, que há mais de seis décadas vem facilitando a rotina dos brasileiros. Com as receitas deliciosas desse verdadeiro manual da culinária que produzimos em parceria com a nossa culinária Judite Galvão, você vai descobrir como usar corretamente o seu eletrodoméstico e que cozinhar não é nenhum bicho-de-sete-cabeças. Com o Grill Mais Saudável, você vai preparar verdadeiras delícias!

Parabéns pela mais nova aquisição e mais a massa!



- Greihas amplias com revestimento antiaderente
- Ajuste para inclinar a grelha
- Sistema de articulação de altura da tampa - Adapta-se a altura do alimento
- Limpada piloto - Melhor controle da temperatura
- Superfície interna antiaderente
- Acessórios: Bandeja coletora de gordura e espátula plástica





BLACK & DECKER

RECEITAS DE GRILL

The advertisement features a central image of a white Black & Decker Grill. A bottle of wine and a glass are placed on the grill's surface. Three circular insets at the top show different food items being cooked on the grill: a pizza, a steak with vegetables, and a burger. The Black & Decker logo is visible on the grill's lid and in the top right corner. The text 'RECEITAS DE GRILL' is written in a black box at the bottom.