

RECEITAS DE LIQUIDIFICADOR



BLACK & DECKER



- 2 Velocidades
- Função Pulsar / Limpar
- Filtro para o preparo de sucos
- Copo plástico com capacidade para 1,5 Litros
- Copo San Fumê altamente resistente
- Lâmina de aço inoxidável
- Prático porta-fio
- Base com sistema de fixação
- Cores preto e prata



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 o **Liquidificador LF890 Black&Decker** você vai preparar verdadeiras delícias!

Parabéns pela mais nova aquisição e mãos a massa!



BLACK & DECKER

Este recorte 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: Bagallo Presentes - www.bagallo.com.br
Impressão: DuoGraf

Musse de maracujá



BLACK & DECKER

BLACK & DECKER



1 lata de leite condensado (395 g)
1 lata (medida) de suco de maracujá
1 lata de creme de leite (300 g)
Calda de chocolate - para servir

Para a calda

Derreta 100 g de chocolate melo amargo e misture com 200 g de creme de leite.



15 min.



4 porções



1

Disponha o filtro do Liquidificador LF890 Black&Decker. Em seguida, coloque as polpas do maracujá.



2

Bata, em velocidade média. Extraia o filtro. Observe que as sementes ficaram retidas nele. Retire o suco e reserve.



3

No copo do Liquidificador LF890 Black&Decker, desta vez sem o filtro, coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco concentrado de maracujá. Bata por alguns minutos.



4

Disponha sobre taças de sobremesa e leve à geladeira por cerca de 3 horas. Para dar um toque especial, sirva a mousse regada por uma calda de chocolate.

Cachorro quente



50 min.



8 porções

Ingredientes massa

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 ovos
- 1 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- 100 g de queijo parmesão processado

Recheio

- 300 g de salsicha
- 1 cebola processada
- 1 tomate picado sem sementes
- Pimentão e outros temperos a gosto

Preparo

Bata no Liquidificador LF890 Black&Decker a farinha, o leite, os ovos e o fermento em pó. Junte o queijo parmesão ralado e bata mais um pouco. Reserve. À parte, misture bem os ingredientes do recheio. Unte uma forma pequena e polvilhe farinha de trigo.



Coloque metade da massa, o recheio e depois cubra com o restante da massa. Polvilhe queijo parmesão ralado e leve para assar em um forno preaquecido a 180° C, por aproximadamente 30 minutos ou até ficar dourado.

Musse de manga



30 min.



6 porções

Ingredientes musse

- 3 mangas grandes maduras
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
- 1/2 xícara (chá) de água
- 200 ml de chantilly

Ingredientes calda

- 2 mangas grandes maduras
- 1/2 xícara (chá) de açúcar

Preparo

Descasque e corte as mangas em pequenos pedaços. Bata-as no Liquidificador LF890 Black&Decker, sem água, para obter a polpa concentrada da fruta. Reserve. Em seguida, hidrate a gelatina na água e leve ao fogo, em

banho-maria, para dissolver. À parte, na batedeira BAT300 Black&Decker, bata o chantilly em ponto firme. Misture a gelatina dissolvida e fria e as mangas batidas. Mexa delicadamente, incorporando muito bem os ingredientes. Use um fuê (batedor de arame). Coloque em uma forma com furo central ou formas individuais molhadas e leve à geladeira por cerca de 5 horas. Para a calda, coloque no copo do Liquidificador LF890 Black&Decker as mangas, previamente descascadas e cortadas em pedaços miúdos. Junte o açúcar e bata muito bem, até obter um suco concentrado. Despeje esse suco em uma panela e leve ao fogo, até começar a ferver. Retire e deixe esfriar. Desenforme a musse e sirva com a calda de manga.

BLACK & DECKER

Sardella



25 min.



6 porções

Ingredientes

350 g de pimentões vermelhos, sem pele e sem sementes
 350 g de tomates maduros, sem pele e sem sementes
 1 dente de alho
 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde
 1/2 colher (sopa) de extrato de tomate
 3 colheres (sopa) de azeite
 150 g de aliche
 1 colher (sopa) de páprica picante
 1 pitada de noz-moscada
 1 colher (café) de sal

Preparo

Coloque os pimentões, os tomates, o alho, o

cheiro-verde e o extrato de tomate no **Liquidificador LF890 Black&Decker**. Bata, na função pulsar, até obter uma pasta. Coloque, na panela, a pasta e metade do azeite. Leve ao fogo médio e deixe ferver. Depois, misture o aliche, a páprica, a noz-moscada e o sal. Disponha a sardella no recipiente que vai servir e regue com o azeite que sobrou. Sirva com fatias de pão italiano.

Dica

Black&Decker

- O aliche também é conhecido como Anguço - um peixe encontrado no litoral da Itália. A sardinha é o peixe brasileiro que mais se aproxima ao peixe italiano.

Pão de milho verde



1h30 min.



8 porções

Ingredientes

1 ovo
 1/2 xícara (chá) de leite
 1/2 xícara (chá) de óleo
 1 lata de milho verde (200 g)
 1 envelope de fermento biológico (10 g)
 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
 1 colher (sobremesa) de sal
 2 colheres (sopa) de açúcar
 1 colher (sopa) de margarina

Preparo

Bata no **Liquidificador LF890 Black&Decker** o ovo, o leite, o óleo e o milho verde sem a água. Acrescente o fermento biológico e bata rapidamente. Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo, o sal, o açúcar e a margarina. Mexa bem. Junte o creme de milho verde obtido batido no **Liquidificador LF890 Black&Decker**. Misture bem os ingredientes. Em seguida, sove bem a massa, até formar uma mistura homogênea. Modele os



pãezinhos, coloque em uma forma retangular grande untada com margarina. Deixe crescer por 1 hora ou até dobrar de volume. Leve para assar em forno preaquecido a 180° C, por 35 minutos ou até dourar. Retire do forno e pincele margarina.

BLACK & DECKER

Pudim tentação



1 h



8 porções

Ingredientes pudim

1/2 litro de leite
5 ovos
125 g de açúcar
1 vidro de leite de coco (200 ml)
1 lata de leite condensado (395 g)
2 pacotes de coco ralado (200 g)

Ingredientes calda

1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água fervente

Preparo

Coloque, no copo do Liquidificador LF890 Black&Decker, o leite, os ovos, o açúcar, o leite de coco e o leite condensado. Bata, na velocidade máxima, por cerca de 2 minutos. Desligue o liquidificador e acrescente o coco

ralado. Misture muito bem, no próprio copo do liquidificador, e reserve.

Preparo calda

Coloque o açúcar na forma média, própria para pudim (buraco no meio) e leve ao fogo baixo. Deixe-o derreter lentamente, dourando-o por igual. Para isso, vá inclinando de leve a forma em todas as direções, mas sem mexer, para que a calda não perca seu brilho. Junte, aos poucos, a água, mexendo para dissolver os torrões. Deixe ferver por volta de 5 minutos, sem mexer. Desligue o fogo e, com o auxílio de uma luva, faça movimentos circulares para que a calda envolva todas as paredes internas da forma. Despeje cuidadosamente o pudim e leve ao banho-maria, por aproximadamente 45 minutos.



Papaya com cassis

 15 min.  6 porções

Ingredientes
2 mamões papaya maduros
50 g de leite
50 g de açúcar (opcional)
400 g de sorvete de creme
Licor de cassis

Preparo
Bata o mamão, previamente descascado, o leite, o açúcar e o sorvete no Liquidificador LF890 Black&Decker. Coloque em taças de sorvete e decore com o licor de cassis por cima. Sirva como sobremesa.

Calda de manga para sorvete

10 min.



3 xícaras (chá)

Ingredientes

2 mangas grandes cortadas em pedaço (500 g cada)
1/2 colher (sopa) de gengibre ralado
1/2 xícara (chá) de água
Açúcar a gosto

Preparo

Coloque no Liquidificador LF890 Black&Decker todos os ingredientes. Bata bem, até obter uma mistura cremosa. Sirva com sorvete de creme, coco ou qualquer um de sua preferência.

Swizzle de manga

10 min.



4 porções

Ingredientes

2 mangas pequenas descascadas e cortada em pequenos pedaços
60 ml de licor de pêssego (ou outro de sua preferência)
1 xícara (chá) de suco de laranja
6 a 8 cubos de gelo
2 colheres (sopa) de açúcar
Casca fina de limão - para decorar

Preparo

No copo do Liquidificador LF890 Black&Decker coloque as mangas, o licor de pêssego e o suco de laranja. Bata bem. Aos poucos, adicione os cubos do gelo. Adoce a gosto, dada a mistura em 4 copos longos, previamente enfeitados com as cascas de limão e sirva.

Paçoca de corte

25 min.



30 paçocas

Ingredientes

500 g de amendoim cru
250 g de bolacha tipo maria ou maisena
1 lata de leite condensado (395 g)

Preparo

Coloque o amendoim na assadeira do Forno FT140 Black&Decker. Leve para assar, em forno médio e a 180°C, por cerca de 15 minutos.

Milk-shake cremoso de mamão

10 min.



4 porções

Ingredientes

2 xícaras (chá) de leite
2 mamões papaya médios
6 colheres (sopa) de leite em pó
Gotinhas de aroma de baunilha
2 colheres (sopa) de açúcar
6 cubos de gelo

Preparo

No copo do Liquidificador LF890 Black&Decker, coloque todos os ingredientes, exceto o gelo. Bata, adicionando o gelo um a um. Sirva a seguir.

Daiquiri de maracujá

10 min.



4 porções

Ingredientes

4 maracujás com cerca de 120 g cada
80 ml de rum
4 colheres (sopa) de suco de laranja
2 colheres (sopa) de suco de limão
Cubos de gelo a gosto
Açúcar a gosto
4 folhas de hortelã - para decorar

Preparo

Gele 4 taças médias. Coloque o filtro do Liquidificador LF890 Black&Decker e bata o maracujá. Retire as sementes e despreze-as. Ao suco, adicione o rum, o suco de laranja e o suco de limão. Bata, adoe e, aos poucos, adicione o gelo. Bata mais um pouco. Divida a mistura nas taças geladas e decore-as com as folhas de hortelã.

Retire, descasque os amendoins e leve-os para trituração no Liquidificador LF890 Black&Decker. Bata bem e reserve. Triture também no Liquidificador LF890 Black&Decker a bolacha. Na tigela, junte o amendoim e a bolacha triturada com o leite condensado. Misture tudo muito bem, formando uma paçoca. Forne uma assadeira retangular, de 30 x 20 cm, com o papel filme. Coloque a paçoca, aperte muito bem e deixe descansar coberta e de um dia para o outro. Corte no formato desejado e sirva em tapetinhos de papel.

Soluções



 BLACK & DECKER

www.blackanddecker.com.br

BLACK & DECKER

Inovadoras



SAC 08007034644

Bananas assadas

 20 min  2 porções

Ingredientes

2 bananas rancas grandes

e não muito maduras

Canela em pó a gosto

Açúcar cristal a gosto

Para a calda

80 g de chocolate meio amargo

100 ml de creme de leite

1 colher (sobremesa) de rum

ou conhaque

Preparo

Higienize bem as cascas das bananas.

Despreze as pontas e cobique-as na forma

do Forno FT140 Black&Decker. Lave ao

que as cascas estejam escuras. Enquanto

forno preaquecido entre 180 a 200° C, até

casca, sem retirá-las. Polvilhe açúcar e

canela, cubra com a calda e sirva a seguir.



mas com o açúcar, até formar um creme claro

Black&Decker e em velocidade alta, as ge-

lura bem homogênea. Refine do banho-maria

zinho, mexendo sempre, até obter uma mis-

do. Misture bem e leve ao banho-maria. Co-

leite e o chocolate ao leite previamente picá-

Em um refratário coloque o leite, o creme de

Preparo

1/2 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de creme de leite fresco

1/2 tablete de chocolate ao leite (170 g)

4 gemas de ovo

3 colheres (sopa) de açúcar

Açúcar de confeiteiro - para polvilhar

Canela em pó a gosto

Açúcar cristal a gosto

Para a calda

80 g de chocolate meio amargo

100 ml de creme de leite

1 colher (sobremesa) de rum

ou conhaque

Preparo

Higienize bem as cascas das bananas.

Despreze as pontas e cobique-as na forma

do Forno FT140 Black&Decker. Lave ao

que as cascas estejam escuras. Enquanto

forno preaquecido entre 180 a 200° C, até

casca, sem retirá-las. Polvilhe açúcar e

canela, cubra com a calda e sirva a seguir.



Black&Decker

• Ideal servir essa sobremesa em dias

com a temperatura baixa.

e fofa. Junte a mistura de chocolate e bata

por mais alguns minutos. Distenda o creme

Formo FT140 Black&Decker. Lave para as-

sar no Forno FT140 Black&Decker pre-

aquecido (180° C) e por cerca de 1 hora. Re-

lira, deixe esfriar e leve as lâminas a ge-

ladeira por cerca de 3 horas. Refine da

geladeira e polvilhe com o açúcar de confei-

teiro. Lave ao forno bem quente (200° C).

resistência superior, para caramelizear a

superfície.

Surpresa de frango

30 min.  10 porções 

1 kg de antecoxa de frango

4 colheres (sopa) de óleo

4 dentes de alho

1 cebola média

3 tomates picados

500 g de ervilha fresca ou 1 vidro

de palmito

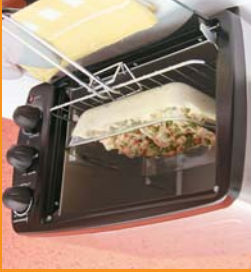
Calupry

150 g de mussarela processada

Preparo

Lave muito bem o frango e corte em tiras. Refrite o osso. Tempere a gosto

com sal, alho e pimenta. Na panela aquecida, coque o óleo e leve o frango para dourar. Ao dourar, acrescente o alho, a cebola e o tomate. Refogue por cerca de 5 minutos. Coloque a ervilha e deixe cozinhar por mais cerca de 5 minutos. Desligue o fogo. Unte o



Ferva o repolho no tablete de caldo, sem deixar perder a forma. Transpasse em cada parte do repolho um palito grande. Reserve. Para o molho, junte a água com o leite e reserve. Na panela, coque a manjega e adicione a farinha, mexendo sempre. Junte o leite e deixe em fogo brando por 30 minutos. Mexa sempre. Adicione o sal, a pimenta e a noz-moscada. Escore o repolho e coque-o na forma do Forno FT140 Black&Decker. Cubra com a manjega de tomate e o molho branco. Polvilhe o queijo e, por cima, coque a manjega cortada em pedacinhos. Acresce o sal e salpique a pimenta. Leve ao Forno FT140 Black&Decker na temperatura entre 180° a 200° C, até gratinar. Refrite as folhas externas e a parte mais dura

Ingredientes

1 repolho

1 tablete de caldo de galinha

1 caixa de polpa de tomate (520 g)

50 g de queijo ralado

1 colher (sopa) de manjega ou margarina

Sal e pimenta a gosto

Molho branco

1/2 copo (americano) de água

300 ml de leite

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de farinha de manjega

Preparo

lindo e as laterais do refratário com calupry. Despeje o frango e cubra com a mussarela. Leve para gratinar no Forno FT140 Black&Decker preaquecido a 200° C e por cerca de 10 minutos. Sirva com arroz branco e salada verde.

BLACK & DECKER

Preparação
 Bismarck muito bem a farinha com a mostarda e reserve. Coloque a carne na forma do Forno FT140 Black&Decker e

Molho
 1 lata de creme de leite (300 g)
 1 colher (sopa) de cebolinha verde picada
 1 colher (sopa) de manjericão picado
 1 colher (sopa) de azeitona
 2 colheres (sopa) de mostarda

Ingredientes
 1 kg de manjericão
 2 colheres (sopa) de mostarda

em forno preaquecido a 200° C, por cerca de 40 minutos. Retire a manjericão da assadeira do Forno FT140 Black&Decker. Coloque a assadeira na chama do fogão e, na forma de saia, adicione o creme de leite, o sal, a salsinha, a cebolinha, o manjericão e o orégano. Mexa bem, raspando a assadeira com uma colher. Retire antes que o molho evapore. Frite a manjericão e sirva-a acompanhada pelo molho de ervas.

Black&Decker
 Este prato pode ser preparado com outros tipos de carne, como com a picante

Molho ao molho de ervas
 1h30 min. 6 porções

Preparação
 Bata muito bem os ovos na Batedeira BAT300 Black&Decker. Em seguida, junte o espinafre, para assar no Forno FT140 Black&Decker. preaquecido a 180° C, por cerca de 30 minutos.



Ingredientes
 15 min. 8 porções

1/2 xícara (chá) de espinafre ou couve picada
 1 colher (chá) de fermento em pó
 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
 1/2 xícara (chá) de leite
 1 colher (sopa) de azeitona
 1 colher (chá) de fermento em pó
 Sal a gosto
 Pimenta a gosto
 50 g de queijo ralado

Omeleta econômica



500 g de macarrão fresco talharim
 1 copo de requeijão (200 ml)
 100 g de presunto picado
 200 g de mussarela picada
 2 latas de molho (240 g cada)
 1 lata (medida) de água



45 min. 6 porções

Em uma tigela, misture a mussarela e o presunto com o requeijão. Reserve.



Preencha o meio com a mistura do requeijão. Misture o molho com a água, formando um molho ralo. Despeje sobre os ninhos recheados.



Em um refratário alto e que caiba no Forno FT140 Black&Decker, monte o ninho com o macarrão. Deixe o centro livre. Faça vários ninhos, deixando um espaço entre eles.



Leve para assar em Forno FT140 Black&Decker preaquecido e com a temperatura entre 180 a 200° C, por aproximadamente 40 minutos.

BLACK'S DECKER



Cestinha festiva

Éste artículo es desarrollado e producido com exclusividade para a Black&Decker.
 Esta produto a reprodução parcial ou total de qualquer texto ou imagem deste produto. Todos os direitos reservados.
 SAC 0800700444
 www.blackanddecker.com.br
 Os artigos publicados não incluem necessariamente a opinião de seus editores.
 Fotografias: Humberto Pinheiro
 Assessor: Biaggio Peronato - www.biaggio.com.br
 Imagens: Diacofal
 Distribuição e Publicações: L&L
 Imagem de comunicação: com.br

BLACK & DECKER



Parabéns pela mais nova aquisição e
 matos a massa!

délicias!

Com essa mais nova aquisição, você acaba de
 dar o passo certo para racionalizar seu tempo com os
 eletrodomésticos. 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 Julie Givoto, você vai descobrir como usar
 convenientemente o seu eletrodoméstico e que cozinhar
 não é nenhum bicho-de-sete-cabeças. Com o Forno
 FT140 Black&Decker você vai preparar verdadeiras



- Boto de controle de temperatura 60 min.
- Boto de controle de resistências
- Botoo ligadesliga com campainha sonora
- Tres niveis de enxake para a grelha e a bandeja
- Acompanha bandeja para grelhar, tostar e assar
- Limpeza piloto
- Acessorio: Pratico pegador (em inox) para pegar a bandeja



BLACK & DECKER

BLACK & DECKER



RECEITAS DE FORNO