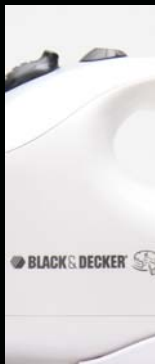


BLACK & DECKER

100 anos



A logo for Black & Decker's 100th anniversary, featuring the number '100' in a large, bold, gold-colored font, followed by the word 'anos' in a smaller, gold-colored script font.

A história da **Black&Decker** começou no ano de 1910, na cidade de Baltimore, nos Estados Unidos, quando Samuel Duncan Black e Alonzo G. Decker se associaram para fundar uma empresa de máquinas. No empreendimento, os dois jovens norte-americanos investiram apenas 1.200 dólares.

A **Black&Decker** veio para o Brasil em 1946, com a abertura de um pequeno escritório de vendas e depósito, na cidade de São Paulo. Em 1972, graças ao franco desenvolvimento no mercado local, surgiu a possibilidade de estabelecer uma unidade fabril no País. Assim foi fundada a **Black&Decker** do Brasil, o primeiro passo para a industrialização de produtos.

No ano de 1979, a empresa inaugurou uma fábrica no município de Diadema, em São Paulo, e iniciou a produção nacional de furadeiras. Em junho de 1980, é colocada no mercado brasileiro a primeira furadeira B&D totalmente nacionalizada, hoje exportada para toda a América Latina.

Quatro anos depois, em 29 de abril de 1984, adquiriu mundialmente os direitos da General Electric do Brasil S/A para fabricação de eletrodomésticos. Já, naquela época, a **Black&Decker** dava ênfase ao aperfeiçoamento do pessoal, por meio da implantação de cursos de especialização e do aprimoramento do programa de integração a novos funcionários. A empresa criou um canal de comunicação, o programa de integração organizacional, onde os próprios empregados dão sugestões sobre o trabalho, higiene, saúde, questões sociais e outros.

Novos produtos foram lançados no mercado, tais como: fornos elétricos, secadores de cabelo, circuladores de ar, dustbuster, esmerilhadeiras e parafusadeiras. O mesmo aconteceu com modelos na linha de ferramentas, linhas de ferros de passar roupa com auto-limpeza, o que leva à ampliação da linha dos produtos já consolidados.

A **Black&Decker** tinha como missão produzir eletrodomésticos portáteis (ferros de passar, principalmente) em massa, e o principal consumidor era o mercado norte-americano.

No entanto, a indústria de eletrodomésticos caminhava para a redução do custo de produção. A **Black&Decker** norte-americana constatou que o custo do ferro de passar fabricado no Brasil estava elevado e desde 1989 o Brasil não apresentava preços competitivos. Então, a solução adotada foi transferir gradativamente para os países asiáticos a tarefa de abastecer o mercado norte-americano.

Esta solução significou uma queda abrupta no volume de produção destinado à exportação. A partir daí iniciou-se um processo de redefinição dos objetivos da empresa.

Para aumentar a competitividade no Brasil e no mercado Latino-Americano, a **Black&Decker** decidiu transferir o parque industrial de Santo André para Uberaba (MG). A empresa continua fazendo melhorias contínuas no parque industrial e expansão da linha de ferramentas e eletrodomésticos. Estes investimentos visam aumentar a qualidade dos produtos **Black&Decker**, reconhecida em todo o mundo.

Em 2006 a empresa completa no Brasil 60 anos de atividades e 10 anos de operação fabril em Uberaba e inicia um novo rumo em seus negócios com a introdução de duas novas linhas de produtos: GEO by **Black&Decker** e **Black&Decker** Kwikset Series, compostas por metais sanitários e acessórios, fechaduras e cadeados, respectivamente.

O ano de 2010 é um marco para a empresa no Mundo, pois completamos 100 anos de existência desde nossa fundação, levando em todo mundo, buscando se reinventar a cada dia com novas soluções e produtos inovadores, com a segurança de uma marca que tem como assinatura: Qualidade e Confiança.



- 6** Bolo de chocolate com laranja
- 8** Bolo de canela com passas
- 10** Torta fácil de ervilha
- 12** Torta rápida de palmito
- 14** Cheesecake com iogurte
- 16** Torta gelada de maracujá
- 18** Bolo de granola
- 20** Torta de maçã
- 22** Bolo de guaraná
- 24** Bolinho de estudante
- 26** Brioche de mandioquinha
- 28** Bolo de atum
- 30** Puff de laranja
- 32** Queijadinha de limão

- 34** Lasanha de panqueca
- 36** Bolo 2 cores
- 38** Bolo salgado
- 40** Creme versátil de atum
- 42** Tortinhas de avelã e cacau
- 44** Cassata
- 46** Bombocado
- 48** Torta de frango
- 50** Pão de mel
- 52** Cupcake
- 54** Bolo de iogurte
- 56** Bolo de abacaxi
- 58** Bolo de chocolate
- 60** Pizza da hora
- 62** Bolo de cenoura com laranja



Bolo de chocolate com laranja



Rendimento: 10 a 12 porções
Tempo de preparo: 15 minutos + forno

Ingredientes massa

3 ovos
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de manteiga ou margarina
(para uso culinário e sem sal)
1 colher (chá) de sal
1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo massa

Na **Batedeira Black&Decker**, bata as claras em neve firme. Retire e reserve. Coloque na tigela da **Batedeira Black&Decker** os ovos, o açúcar e a manteiga. Bata bem, até obter um creme fofo e esbranquiçado. Adicione o sal, o chocolate em pó e a farinha de trigo, intercalados pelo leite. Bata até obter uma mistura homogênea. Retire a tigela da batedeira e, por fim, agregue o fermento em pó. Misture delicadamente. Disponha a massa em forma redonda, com 25 cm de diâmetro, previamente untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Leve para assar em forno moderado, preaquecido a 180° C, por cerca de 35 minutos.

Preparo recheio e cobertura

Pique o chocolate meio amargo. Aqueça o creme de leite até quase ferver. Retire do fogo e adicione o chocolate picado. Misture bem e deixe esfriar.

Montagem

Depois de o bolo assado e frio, desenforme e divida ao meio. Extraia o suco da laranja, utilizando o **Espremedor de Frutas Black&Decker**. Regue cada metade da massa com o suco. Coloque metade do creme (recheio), cubra com a outra parte da massa e espalhe o restante do creme (cobertura). Decore com as rasas de chocolate branco e a cereja.

Ingredientes recheio, cobertura e decoração

300 g de chocolate meio amargo
1 lata de creme de leite (300 g)
2 xícaras (chá) de suco de laranja
200 g de rasas de chocolate branco - para decorar
Cereja com cabo - para decorar

Dica: Black&Decker

•Se desejar, pique cerejas sobre o recheio.



Espremedor de Frutas C1600 Black&Decker
- capacidade de 700 ml, jarra resistente, castanha reversível automática e peneira com controlador de polpa ajustável.



Batedeira BAT 300 Black&Decker
- 5 velocidades + turbo, jogo de batedores para massas leves e espátula.

Bolo de canela com passas



Rendimento: 10 a 12 porções
Tempo de preparo: 15 minutos + forno

Ingredientes massa

4 ovos
1 xícara (chá) de manteiga
2 xícaras (chá) de açúcar
1 3/4 xícara (chá) de amido de milho
1 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de canela em pó
1 pitada de cravo-da-índia
1 pitada de noz-moscada
1 colher (café) de raspas da casca de limão

1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de uvas-passas sem caroço
1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes decoração

Acúcar impalpável (confeiteiro)
Uvas-passas sem caroço - claras e escuras

Preparo

Na **Batedeira Black&Decker**, bata as claras em neve firme, com 1 pitada de sal. Retire e reserve. Na tigela da **Batedeira Black&Decker**, coloque a manteiga, o açúcar e as gemas. Bata até obter um creme fofo e esbranquiado. Adicione os demais ingredientes, exceto as claras reservadas, as uvas-passas e o fermento em pó. Alterne as adições sempre com o leite. Bata bem. Desligue a batedeira e junte delicadamente as claras, as passas e o fermento. Misture delicadamente, com movimentos de baixo para cima. Despeje a massa em uma forma média, com furo no meio, untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Leve para assar em forno moderado, previamente aquecido a 180° C, durante 35 minutos. Desenforme sobre o prato de servir e deixe amornar. Polvilhe açúcar impalpável e decore com uvas-passas.



Batedeira BAT 300 Black&Decker
- 5 velocidades + turbo, jogo de batedores para massas leves e espátula.

Dica: Black&Decker

*Se preferir, após o bolo frio, despeje 1/2 vidro de mel (180 gl).

Torta fácil de ervilhas



Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 10 minutos + forno

Ingredientes recheio

1 xícara (chá) de tomate sem sementes
1 xícara (chá) de cheiro-verde
1 xícara (chá) de cebola
1 lata de ervilhas (200 g)
Temperos a gosto
Sal a gosto

Ingredientes massa

2 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo (250 g)
1 colher (sopa) de fermento em pó
100 g de queijo tipo parmesão ralado

Preparo recheio

Higienize bem o tomate e o cheiro-verde. Descasque a cebola. Pique, separadamente, o tomate sem sementes, o cheiro-verde e a cebola, usando o **Miniprocessador Black&Decker**. Coloque os ingredientes processados em um refratário, adicione as ervilhas (reserve a água) e tempere a gosto. Prove o sal e reserve.

Preparo massa

Coloque no copo do **Liquidificador Black&Decker** os ovos, a farinha de trigo e a água reservada das ervilhas. Bata bem, por cerca de 3 minutos. Adicione o fermento em pó e bata mais um pouco. Coloque a metade da massa em uma assadeira média, previamente untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Em seguida, acrescente o recheio reservado. Cubra com o restante da massa. Por cima, polvilhe o parmesão ralado. Leve para assar em forno médio, preaquecido a 180° C, por aproximadamente 40 minutos.

Dica: Black&Decker

•Siva quente e decorado com requeijão cremoso.



Miniprocessador Black&Decker modelo HC32

- 2 velocidades + pulsar, trava de segurança, jarra com capacidade de 310 ml e lâmina de aço inoxidável.



Liquidificador LP910 Black&Decker

- com filtro, 3 velocidades, função pulsar/limpar, copo altamente resistente e lâmina em aço inoxidável.

Torta rápida de palmito



Rendimento: 15 porções

Tempo de preparo: 15 minutos + forno

Ingredientes massa

- 1 1/2 xícara (chá) de queijo fresco picado
- 1 1/4 xícara (chá) de óleo
- 2 1/2 xícaras (chá) de leite
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal

Ingredientes recheio

- 1 cebola grande
- 2 tomates sem pele e sem sementes
- 1 vidro grande de palmito picado (300 g)
- 1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 1/2 lata de ervilhas (100 g)
- Sal, orégano e temperos a gosto
- Farinha de rosca - para polvilhar

Preparo massa

Coloque no copo do **Liquidificador Black&Decker** todos os ingredientes. Bata bem, por cerca de 3 minutos. Reserve.

Preparo recheio

Pique, no **Miniprocessador Black&Decker**, a cebola e os tomates. Coloque em um refratário e adicione os demais ingredientes. Misture bem e tempere. Acerte o sal e reserve.

Montagem

Para a montagem, unte uma assadeira retangular média com margarina e polvilhe farinha de trigo. Despeje a metade da massa e coloque o recheio. Por cima, disponha o restante da massa. Polvilhe toda a torta com farinha de rosca e leve para assar em forno alto, preaquecido a 200° C, por cerca de 30 minutos.

Dica: Black&Decker

•Sirva com arroz branco e salada de folhas.



Liquidificador IB890P Black&Decker

+ 2 velocidades, função pulsar/limpar, lâmina de aço inoxidável e tampa dosadora.



Miniprocessador Black&Decker modelo HC32

- 2 velocidades + pulsar, trava de segurança, jarra com capacidade de 310 ml e lâmina de aço inoxidável.

Cheesecake com iogurte



Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 30 minutos + forno

Ingredientes massa

100 g de torradas
3 colheres (sopa) de margarina light

Ingredientes recheio

3 ovos
2 potes de iogurte natural light (160 g cada)
300 g de ricota
4 colheres (sopa) de adoçante em pó
1 colher (chá) de aroma de baunilha
1/2 colher (chá) de raspas da casca de limão

Preparo massa

Triture, no **Miniprocessador Black&Decker**, as torradas, até formar uma farinha grossa. Despeje em uma tigela e junte a margarina derretida. Misture bem, até obter uma farofa úmida. Forre o fundo e as laterais de uma forma média, com aro removível. Reserve.

Preparo recheio

Coloque todos os ingredientes no copo do **Liquidificador Black&Decker**. Bata muito bem, por cerca de 5 minutos.

Preparo cobertura

Leve ao fogo baixo a geleia juntamente com a água, mexendo sempre até amolecer. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Montagem

Despeje delicadamente o recheio sobre a massa. Leve ao forno baixo, preaquecido a 130° C, por cerca de 40 minutos ou até que fique firme e dourado. Deixe amornar, retire da forma e passe para o prato de servir. Despeje sobre cheesecake a calda, decore a gosto e sirva imediatamente.

Ingredientes cobertura

1 vidro de geleia diet - sabor morango (210 g)
3 colheres (sopa) de água

Dica: Black&Decker

• Experimente substituir os sabores da geleia, por de framboesa, amora ou uva.



Miniprocessador Black&Decker modelo HC32 - 2 velocidades + pulsar, trava de segurança, jarra com capacidade de 310 ml e lâmina de aço inoxidável.



Liquidificador LE700 Black&Decker - motor de alta potência (700W), 2 velocidades + funções pulsar/limpar, prática tampa dosadora.

Torta gelada de maracujá



Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 20 minutos + forno e freezer

Ingredientes massa

2 pacotes de biscoito cookie sabor baunilha (200 g cada)
4 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente (100 g)

Ingredientes recheio

1/2 sachê de gelatina sem sabor incolor (6 g)
1/4 xícara (chá) de água
1 lata (medida) de suco de maracujá
1 lata de leite condensado (395 g)
1 lata de creme de leite (300 g)
130 g de chocolate amargo - para recheiar e decorar
Raspas de chocolate amargo - para decorar

Dica Black&Decker

*O biscoito cookie pode ser sabor chocolate.

Preparo massa

No **Miniprocessador Black&Decker** triture grosseiramente os cookies. Coloque em um refratário e adicione a manteiga. Misture muito bem, até obter uma farofa. Forre o fundo e as laterais de uma forma redonda média e de aro removível (25 cm de diâmetro). Leve ao freezer por 1 hora.

Preparo recheio

Hidrate a gelatina na água e leve ao micro-ondas (20 segundos) ou banho-maria, apenas para derreter. Reserve. Prepare o suco do maracujá, utilizando o **Liquidificador Black&Decker** com o filtro. Reserve. Bata, no **Liquidificador Black&Decker**, o leite condensado, o creme de leite, o suco e a gelatina reservados. Despeje em uma tigela e junte a metade do chocolate picado. Retire a massa do freezer, despeje o recheio e volte ao freezer por mais 2 horas.

Montagem

Derreta o restante do chocolate e cubra apenas a parte superior da torta. Mantenha-a no freezer. Meia hora antes de servir, retire do freezer, decore com raspas de chocolate e deixa-a na geladeira.



Miniprocessador Black&Decker modelo HC32 - 2 velocidades + pulsar, trava de segurança, jarra com capacidade de 310 ml e lâmina de aço inoxidável.



Liquidificador LF890P Black&Decker - motor de alta potência (700W), 2 velocidades + funções pulsar/limpar, prática tampa dosadora.

Bolo de granola



Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 15 minutos + forno

Ingredientes

1 xícara (chá) de margarina

1 xícara (chá) de mel

3 ovos

1/2 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de amido de milho

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de granola

200 g de amêndoas picadas

Preparo

Na **Batedeira Black&Decker**, bata a margarina com o mel, até formar um creme. Junte os ovos, sem parar de bater. Adicione o leite, o amido de milho, a farinha e o fermento. Bata bem. Retire a tigela da batedeira e acrescente a granola e as amêndoas. Misture. Coloque em uma forma média, redonda e com furo no meio, previamente untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C) por cerca de 50 minutos. Desenforme e deixe esfriar.

Dica: Black&Decker

• Cubra o bolo com açúcar impalpável (confeiteiro) peneirado e decore com granolas.



Batedeira BAT 300 Black&Decker

- 5 velocidades + turbo, jogo de batedores para massas leves e espátula.

Torta de maçã



Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 20 minutos + forno

Ingredientes

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
150 g de margarina
1 vidro de leite de coco (200 ml)
1/2 xícara (chá) de leite

3 ovos
Gotas de aroma de baunilha
6 maçãs médias
200 g de uvas-passas
Canela em pó a gosto

Preparo

Numa vasilha, misture bem a farinha de trigo, o fermento em pó e o açúcar. Reserve. Derreta a margarina e coloque no copo do **Liquidificador Black&Decker**. Junte o leite de coco, o leite, os ovos e o aroma de baunilha. Bata muito bem. Unte uma forma de tamanho médio e forre o fundo com lâminas de maçã. Por cima, salpique canela, parte das uvas-passas e os ingredientes secos. Repita o procedimento de montagem, finalizando com os ingredientes secos. Por fim, coloque a mistura do liquidificador. Polvilhe com canela em pó e leve para assar, em forno preaquecido a 200° C, por cerca de 40 minutos.



Liquidificador LF910 Black&Decker
• com filtro, 3 velocidades,
função pulsar/limpar,
copo altamente resistente e
lâmina em aço inoxidável.

Dica Black&Decker

• Para a maçã não escurecer, deixe as fatias de molho em água com açúcar por alguns minutos.

Bolo de guaraná



Rendimento: 18 porções

Tempo de preparo: 15 minutos + forno

Ingredientes massa

5 ovos
3 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
200 ml de guaraná
1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes cobertura

1 vidro de leite de coco (200 ml)
1 lata de leite condensado (395 g)
50 g de coco ralado

Preparo massa

Na **Batedeira Black&Decker**, bata as claras em neve. Retire e reserve. Em seguida, bata as gemas com o açúcar. Acrescente a farinha de trigo e o guaraná, alternadamente. Por último, junte as claras em neve e o fermento em pó. Mexa suavemente. Unte a assadeira com margarina e polvilhe com farinha de trigo. Despeje a massa e leve para assar em forno preaquecido a 180° C, por cerca de 30 minutos.

Preparo cobertura

No copo do **Mixer Black&Decker** coloque os ingredientes da cobertura. Bata bem, até obter um creme. Para a montagem, depois de o bolo assado e ainda quente, fure-o com o garfo e despeje a cobertura.

Dica: Black&Decker

•Você pode substituir o refrigerante sabor guaraná por sabor laranja, limão ou uva.



Mixer Black&Decker modelo SB40 - acompanha copo medidor e suporte de parede.



Batedeira BAT 300 Black&Decker - 5 velocidades + turbo, jogo de batedores para massas leves e espátula.

Bolinho de estudante



Rendimento: 20 porções

Tempo de preparo: 20 minutos

Ingredientes

- 1 coco seco pequeno sem casca, cortado em pedaços pequenos
- 2 xícaras (chá) de água morna
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 colher (chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de tapioca (fina)
- Açúcar e canela em pó a gosto

Preparo

No **Liquidificador Black&Decker**, bata o coco com a água. Coloque em uma tigela e adicione o açúcar, o sal e a farinha de tapioca. Misture e deixe descansar por 5 minutos. Enrole os bolinhos e frite em óleo quente e abundante, até dourar. Polvilhe com açúcar e canela.



Liquidificador B810 Black&Decker - função pulsar/limpar, copo altamente resistente e com capacidade para 1,5 litros.

Dica Black&Decker

Sirva quente ou frio.

Brioche de mandiоquinha



Rendimento: 25 unidades pequenas

Tempo de preparo: 25 minutos + descanso e forno

Ingredientes

2 ovos
1/2 copo (tipo requeijão) de óleo
2 tabletes de fermento biológico
(para pão) - 30 g
175 g de mandiоquinha cozinha
1/2 copo (tipo requeijão) de leite
1/2 xícara (chá) de açúcar
500 g de farinha de trigo
Gema - para pincelar

Preparo

No copo do **Liquidificador Black&Decker** coloque os ovos, o óleo, o fermento, a mandiоquinha, o leite e o açúcar. Bata muito bem. Em um recipiente grande, adicione a farinha de trigo e acrescente os líquidos batidos no liquidificador. Misture bem, com uma colher, até obter o ponto. Retire da vasilha e, sobre uma superfície limpa, lisa e enfarinhada, sove bem a massa, até que desgrude das mãos. Cuidado para a massa não endurecer. Para formar os brioche, faça uma bolinha média e, por cima, coloque outra bolinha pequena. Coloque em forma enfarinhada e deixe descansar até dobrar de tamanho. Pincele com gema e leve para assar em forno médio preaquecido a 190° C, por cerca de 20 minutos.



Liquidificador IE700 Black&Decker - motor de alta potência (700W), 2 velocidades + funções pulsar/limpar, prática tampa dosadora.

Dica: Black&Decker

• Experimente substituir a mandiоquinha por cará ou batatas.

Bolo de atum



Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 15 minutos + forno

Ingredientes

1 copo de leite (200 ml)
4 fatias de pão de forma
3 ovos
1 colher (sopa) de margarina
Sal e pimenta a gosto
1 lata de atum (170 g)
Salsa a gosto
2 colheres (sopa) de purê de tomate

1 colher (sopa) de fermento em pó
2 colheres (sopa) de farinha de rosca
1 colher (sopa) de farinha de trigo

Preparo

Bata, no **Liquidificador Black&Decker**, o leite, o pão, os ovos, a margarina, o sal e a pimenta. Junte o atum, a salsa, o purê, o fermento em pó e as farinhas. Coloque em forma de anel, previamente untada e enfarinhada e leve ao forno médio, previamente aquecido a 180° C, por cerca de 20 minutos.

Dicas Black&Decker

- Se for servir frio, desenforme e decore com maionese e folhas de alface.
- O atum pode ser substituído por presunto picado ou frango desfiado.



Liquidificador IB810 Black&Decker - função pulsar/limpar, copo altamente resistente e com capacidade para 1,5 litros.

Puff de laranja



Rendimento: 8 a 10 porções
Tempo de preparo: 15 minutos + geladeira

Ingredientes

- 1 1/2 pote de creme de leite fresco (750 ml)
- 5 ovos
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 2 laranjas - raspas da casca
- 2 laranjas - suco
- 1 envelope de gelatina incolor e sem sabor (12 g)
- 6 colheres (sopa) de água

Preparo

Na **Batedeira Black&Decker** bata o creme de leite em ponto de chantilly. Reserve. Na outra tigela da batedeira, bata as claras em ponto de neve firme. Retire e reserve. Coloque as gemas e o açúcar na batedeira e bata até ficarem claras e fofas. Disponha em um refratário e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 5 minutos. Volte o creme à batedeira e bata novamente até que esfrie. Adicione as raspas e o suco de laranja e bata por mais 2 minutos. Deixe a gelatina de molho na água por 3 minutos e depois leve ao fogo, em banho-maria, para derreter. Adicione ao creme de gemas e laranja e bata mais um pouco. Retire a tigela da batedeira e agregue delicadamente o chantilly. Em seguida, junte as claras em neve. Coloque em uma tigela e deixe gelar por, pelo menos, 4 horas.

Dicas Black&Decker

- Se preferir, preencha formas individuais, com fundo removível.
- Decore com pequenos suspiros e sirva como bolas de sorvete, regada por uma calda de laranja e decorada com folhas de hortelã.



Batedeira MT400 Black&Decker
- 5 velocidades + turbo, batedores para massas leves e pesadas, tampa com abertura para adição de ingredientes, tigela e espátula extra.

Queijadinha de limão



Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 10 minutos + descanso e forno

Ingredientes massa

500 ml de leite
25 g de manteiga
400 g de açúcar
100 g de farinha de trigo
4 ovos
1 limão - raspa da casca

Preparo

Leve ao fogo baixo o leite e a manteiga. Deixe até levantar ferver. À parte, no copo do **Mixer Black&Decker**, coloque o açúcar, a farinha de trigo e os ovos, um a um e batendo a cada adição. Em seguida, coloque o leite aos poucos, sem parar de bater. Junte as raspa da casca do limão e deixe reservado por 15 minutos para que tome gosto. Unte pequenas forminhas com manteiga e polvilhe-as com farinha de trigo. Coloque-as em uma assadeira e cubra o fundo com água quente. Leve ao forno alto, preaquecido a 200° C, por cerca de 30 minutos. Desenforme e sirva frio.



Mixer Black&Decker modelo SB40
*acompanha copo medidor e suporte de parede.

Dica: Black&Decker

*Outra opção é trocar as raspa da casca do limão por da laranja.

Lasanha de panqueca



Rendimento: 6 a 8 porções

Tempo de preparo: 20 minutos + forno

Ingredientes massa

1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de leite
1 ovo inteiro
1 colher (café) de sal

Ingredientes montagem

Discos de panqueca
300 g de presunto fatiado
300 g de queijo tipo mussarela fatiada
100 g de queijo tipo parmesão ralado

Preparo massa

Bata, no **Liquidificador Black&Decker**, todos os ingredientes, por cerca de 5 min. Besunte uma frigideira com um fio de óleo. Frite os discos de panqueca e reserve.

Preparo do molho

Descasque os alhos e as cebolas e triture-as no **Miniprocessador Black&Decker**. Na panela, coloque o óleo, o alho, a cebola e deixe refogar até dourar. Acrescente a carne moída e deixe cozinhar até soltar. Adicione o molho de tomate, o caldo de carne e a água. Acerte o sal e deixe cozinhar por alguns minutos. Acrescente a salsinha picada e reserve.

Montagem

Na forma refratária, com tamanho que caiba no **Forno Black&Decker**, coloque uma camada de molho, uma camada de panquecas, outra camada de molho, uma camada de presunto e uma camada de queijo. Repita o procedimento, finalizando com a mussarela e o parmesão ralado. Leve ao **Forno Black&Decker** preaquecido e com a temperatura entre 180 a 200° C, apenas para gratinar (cerca de 15 minutos).

Dica Black&Decker

*Você pode substituir o presunto por peito de peru defumado.



Liquidificador Black&Decker IB890
- 2 velocidades, função pulsar / limpar



Miniprocessador Black&Decker modelo HC32
- 2 velocidades + pulsar, trava de segurança, jarra com capacidade de 310 ml e lâmina de aço inoxidável,



Forno FT140 Black&Decker
- botões de controles de temperatura e de resistências, três níveis de encaixe para grelha e bandeja, prático pegador em inox.

Bolo 2 cores



Rendimento: 12 fatias
Tempo de preparo: 40 minutos + forno

Ingredientes massa

8 colheres (sopa) de suco de laranja
 5 ovos
 1 1/2 xícara (chá) de açúcar
 2 xícaras (chá) de amido de milho
 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
 1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes recheio e cobertura

1 l de leite
 6 colheres (sopa) de amido de milho
 4 gemas
 1 1/2 xícara (chá) de açúcar
 2 xícaras (chá) de manteiga
 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
 1/2 xícara (chá) de leite - para umedecer
 Coco ralado - para decorar
 Raspas de chocolate branco e meio amargo - para decorar

Dica Black&Decker

*Para facilitar, monte o bolo em um aro de fundo removível.

Preparo massa

Prepare o suco de laranja, utilizando o **Espremedor de Frutas Black&Decker**. Reserve. Na **Batedeira Black&Decker**, bata as claras em neve, em ponto firme. Retire e reserve. Em seguida, bata bem as gemas com o suco de laranja. Junte o açúcar e continue batendo até obter um creme esbranquiçado. Retire a tigela da batedeira e acrescente delicadamente o amido de milho previamente misturado com a farinha e o fermento. Por fim, agregue as claras em neve. Unte uma forma média com margarina e polvilhe com farinha de trigo. Coloque a massa e leve para assar em forno médio, preaquecido a 180° C e por aproximadamente 25 minutos.

Preparo recheio

Misture o leite com o amido de milho, as gemas e o açúcar. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo e mexa de vez em quando para não formar película. À parte, na **Batedeira Black&Decker**, bata a manteiga até obter um creme fofo. Acrescente o creme às colheradas e sem parar de bater, até ficar liso e uniforme.

Montagem

Corte o bolo ao meio e umedeça as partes com o leite. Divida o creme ao meio e, a uma delas, junte o chocolate em pó. Misture bem. Sobre o prato de servir, coloque uma camada de bolo e o recheio escuro. Repita, finalizando com o creme claro. Na parte superior, salpique o coco. Já nas laterais, decore com as raspas misturadas.



Batedeira MT300 Black&Decker
 - 5 velocidades + turbo, 1 jogo de batedores para massas leves e pesadas, tigela extra (2 l) e 1 espátula.



Espremedor de Frutas CJ600 Black&Decker - capacidade de 700 ml, jarra resistente, castanha reversível automática e peneira com controlador de polpa ajustável.

Bolo salgado



Rendimento: 15 porções

Tempo de preparo: 30 minutos + montagem

Ingredientes

- 1 peito de frango pequeno
- 1 maço de espinafre
- 2 cenouras grandes
- 1 vidro de maionese (500 g)
- 1 pacote de pão de forma
- 1 cenoura média - para decorar

Preparo

Cozinhe o peito do frango sem pele e em água com sal. Deixe esfriar e, com o auxílio do **Miniprocessador Black&Decker**, pique a carne e reserve. Precozinhe o espinafre, previamente higienizado. Utilizando o **Miniprocessador Black&Decker**, pique a verdura e reserve. Repita o procedimento com as cenouras. Separadamente, misture 1/4 da maionese com cada um dos ingredientes processados. Misture bem, com o auxílio do **Mixer Black&Decker**, formando cremes. Se for o caso, acerte o sal e adicione temperos a gosto. Reserve 1/4 da maionese para a cobertura. Para a decoração, rale a cenoura em ralador grosso e reserve.

Montagem

Sobre o prato de servir, coloque uma camada de pães. Por cima, passe o creme de frango. Faça mais uma camada de pães e, por cima, espalhe o creme de cenouras. Repita o procedimento com o creme de espinafre e finalize com a camada de pães. Como cobertura, passe a maionese reservada. Decore com as cenouras raladas. Mantenha em geladeira.

Dicas Black&Decker

•Se desejar, pode-se acrescentar aos cremes maçã verde, uvas-passas, damascos picados, etc.

•Experimente substituir a cenoura da decoração por batata palha.

•Para facilitar, monte o bolo no aro de fundo removível.

•O bolo pode ser feito com pão de forma com ou sem "casca". Caso opte por tirá-la, utilize as "sobras" para torradas.

Mixer Black&Decker modelo SB40 - acompanha copo medidor e suporte de parede.



Miniprocessador Black&Decker modelo HC32 - 2 velocidades + pulsar, trava de segurança, jarra com capacidade de 310 ml e lâmina de aço inoxidável.

Creme versátil de atum



Rendimento: 8 a 10 porções
Tempo de preparo: 20 minutos

Ingredientes

3 tomates
 1/2 copo (americano) de água
 3 dentes de alho
 3 cebolas pequenas
 2 colheres (sopa) de manteiga
 3 cenouras raladas
 1 lata de atum ralado e sem óleo (170 g)

1 lata de creme de leite (200 g)
 1 vidro de maionese grande (500 g)
 Salsinha e sal a gosto
 1 pacote de pão de forma (500 g)

Preparo

Higienize bem os tomates e, no **Liquidificador Black&Decker**, bata-os juntamente com a água. Reserve. Descasque os alhos e as cebolas e triture-as no **Miniprocessador Black&Decker**. Na panela com a manteiga, refogue o alho e a cebola. Acrescente a cenoura ralada, uma pitada de sal e refogue mais um pouco. Adicione os tomates batidos e deixe ferver por 5 minutos. Retire do fogo, deixe esfriar um pouco e acrescente o atum, o creme de leite, a maionese e a salsinha. Acerte o sal.

Montagem

Sobre o prato de servir, monte camadas de pães "sem casca", alternados com camadas de molho. Para facilitar o corte, use a **Faca elétrica Black&Decker**.

Liquidificador LP910 Black&Decker - com filtro, 3 velocidades, função pulsar/limpar, copo altamente resistente e lâmina em aço inoxidável.



Miniprocessador Black&Decker modelo HC32 - 2 velocidades + pulsar, trava de segurança, jarra com capacidade de 310 ml e lâmina de aço inoxidável.



Faca elétrica EK100 Black&Decker - trava de segurança, motor potente, leve, prática e fácil de usar e de limpar.

Dicas Black&Decker

• Esse creme é chamado de versátil por permitir acompanhar torradas, massas ou arroz.

• Sirva quente ou frio.

Tortinhas de avelã e cacau



Rendimento: 15 porções
Tempo de preparo: 10 minutos

Ingredientes

1 caixa de creme de leite (200 g)
1 pote de creme de avelã com cacau (200 g)
1 pacote de tortinhas de massa folhada -
prontas para recheiar
Raspas de chocolate branco e folhas de hor-
telã - para decorar

Ingredientes massa (opcional)

1 pacote de biscoito de maisena (200 g)
100 g de manteiga em temperatura ambiente

Preparo

Coloque o creme de leite e o creme de avelã no copo do **Mixer Black&Decker**. Bata muito bem, até obter um creme. Reserve.

Montagem

Disponha as tortinhas sobre a travessa de servir e distribua o creme dentro. Para facilitar, use um saco de con-
feitar. Decore com as raspas de chocolate e as folhas.

Dica: Black&Decker

•Se preferir, faça a massa da seguinte maneira:

Preparo massa

Triture, no **Miniprocessador Black&Decker**, os biscoitos, até formar uma farinha grossa. Coloque em uma vasi-
lha e junte a manteiga. Misture bem até obter uma massa. Forre o fundo e as laterais de forminhas próprias para
tortinhas e de fundo removível. Leve para assar em forno preaquecido a 180° C, por cerca de 10 minutos.
Desenforme, deixe esfriar e utilize.



Miniprocessador Black&Decker modelo HC32 - 2 velocidades + pulsar, trava de segurança, jarra com capacidade de 310 ml e lâmina de aço inoxidável.



Mixer Black&Decker modelo SB40 - acompanha copo medidor e suporte de parede.

Cassata



Rendimento: 8 a 10 porções

Tempo de preparo: 20 minutos + congelador

Ingredientes creme 1

1 lata de leite condensado (395 g)
3 gemas
1 1/2 lata (medida) de leite
100 g de chocolate branco - para decorar

Ingredientes creme 2

3 claras
6 colheres (sopa) açúcar
6 colheres (sopa) chocolate em pó
1 lata de creme de leite sem soro (300 g)

Preparo creme 1

Bata todos os ingredientes no **Liquidificador Black&Decker**. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Reserve.

Preparo creme 2

Na **Batedeira Black&Decker**, bata as claras em neve e em ponto firme. Adicione o açúcar e bata mais um pouco. Em seguida, agregue o chocolate e, por último, o creme de leite. Misture e reserve.

Montagem

Numa forma, previamente untada com margarina, coloque o creme de chocolate. Por cima, o creme claro. Leve ao congelador por 4 horas. Na hora de servir, desenforme sobre o prato e decore com o chocolate derretido.

Dica: Black&Decker

•Para o creme 2, opte por claras pasteurizadas.

**Liquidificador
BB90
Black&Decker**
- 2 velocidades,
função pulsar/
limpar



**Batedeira MT400
Black&Decker**

- 5 velocidades + turbo,
batedores para massas leves e
pesadas, tampa com abertura
para adição de ingredientes,
tigela e espátula extra.

Bombocado



Rendimento: 15 porções

Tempo de preparo: 20 minutos + forno

Ingredientes massa

4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
100 g de margarina
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite
1/2 vidro de leite de coco (100 ml)
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de fubá
1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes cobertura

100 g de coco seco
1 xícara (chá) de água fria
1/2 vidro de leite de coco (100 ml)
1 xícara (chá) de açúcar

Preparo massa

Bata, na **Batedeira Black&Decker**, as claras em neve com uma pitada de sal, até obter o ponto firme. Reserve. Na outra tigela, bata as gemas, o açúcar e a margarina, até obter uma mistura cremosa e clara. Aos poucos, acrescente o óleo, o leite e o leite de coco. Adicione a farinha de trigo e o fubá e misture tudo muito bem. Retire a tigela da batedeira e agregue delicadamente as claras em neve e, por último, o fermento em pó. Misture bem e leve para assar em assadeira untada e enfarinhada e fomo preaquecido a 200° C, por cerca de 35 minutos.

Preparo cobertura

Hidrate o coco na água e reserve. À parte, misture o leite de coco com o açúcar. Fure, com um garfo, o bolo ainda quente. Espalhe o leite de coco e, por cima, o coco hidratado.



Batedeira MT400 Black&Decker
- 5 velocidades + turbo, batedores para massas leves e pesadas, tampa com abertura para adição de ingredientes, tigela e espátula extra.

Dica: Black&Decker

*Para festas, você pode colocar forminhas de papel dentro de forminhas de alumínio.

Torta de frango



Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 25 minutos + forno

Ingredientes massa

1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de óleo
4 ovos
1 xícara (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de queijo parmesão
Sal a gosto
1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes recheio

3 xícaras (chá) de frango
1 cebola
1 tomate
1 colher (sopa) de manteiga
1 pitada de orégano
Sal a gosto
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de leite
1 lata de ervilhas (200 g)

Dica: Black&Decker

*Experimente aromatizar o recheio com folhas de manjerico e alecrim.

Preparo massa

Coloque todos os ingredientes no **Liquidificador Black&Decker** e bata por alguns minutos, até obter uma mistura homogênea.

Preparo recheio

Cozinhe o frango e pique-o no **Miniprocessador Black&Decker**. Retire e reserve. Repita o procedimento para a cebola e o tomate. Na panela, doure a cebola na manteiga e misture o frango desfiado, o tomate, o orégano e o sal. Refogue por 5 minutos, mexendo às vezes. Dissolva a farinha no leite e junte à panela, mexendo sempre, até engrossar ligeiramente. Adicione as ervilhas e espere esfriar.

Montagem

Coloque metade da massa em uma assadeira média, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Por cima, distribua o recheio reservado. Cubra com o restante da massa. Leve para assar em forno preaquecido a 180° C, por cerca de 35 minutos ou até ficar dourada.



Liquidificador IB890P Black&Decker

+ 2 velocidades, função pulsar/limpar, lâmina de aço inoxidável e tampa dosadora.



Miniprocessador Black&Decker modelo HC32

+ 2 velocidades + pulsar, trava de segurança, jarra com capacidade de 310 ml e lâmina de aço inoxidável.



Pão de mel

Rendimento: 32 unidades

Tempo de preparo: 20 minutos + forno + montagem

Ingredientes

2 2/3 xícaras (chá) de açúcar mascavo (450 g)
 2 xícaras (chá) de água (400 ml)
 4 ovos
 4 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 1/2 colher (sopa) de cravo moído
 1/2 colher (sopa) de canela em pó
 2 colheres (sopa) chocolate em pó
 1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de leite
 1 xícara (chá) de mel
 500 g de doce de leite industrializado - para recheiar
 500 g de cobertura fracionada ao leite - para banhar
 100 g de cobertura fracionada branca - para decorar

Preparo

Em uma panela, ferva o açúcar mascavo com a água até que a calda fique encorpada. Reserve. Na **Batedeira Black&Decker** bata as claras em neve. Reserve. Na outra tigela da batedeira, misture bem a farinha de trigo, as especiarias, o chocolate em pó e o fermento. Junte a calda, as gemas, o leite e o mel. Bata bem a cada adição. Retire a tigela da batedeira e agregue delicadamente as claras em neve. Despeje a massa em uma assadeira grande, previamente untada e enfarinhada. Leve para assar em forno médio, preaquecido a 180° C, por cerca de 30 minutos. Desenforme depois de frio e corte em círculos. Use o cortador com 5 cm de diâmetro. Recheie os pães de mel com o doce de leite. Derreta a cobertura ao leite (banho-maria ou micro-ondas) e banhe os doces. Decore com a cobertura branca derretida.



Batedeira MT400 Black&Decker
 - 5 velocidades + turbo, batedores para massas leves e pesadas, tampa com abertura para adição de ingredientes, tigela e espátula extra.

Dicas Black&Decker

•Se desejar, cozinhe a lata de leite condensado (395 g), por 40 minutos na panela de pressão. Abra a lata apenas após esfriar.

•Para evitar desperdício, pode-se assar a massa em formas individuais. Preencha apenas metade da forma com a massa.

Cupcake



Rendimento: 24 unidades

Tempo de preparo: 15 minutos + forno + montagem

Ingredientes massa

1 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente (200 g)
2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos grandes e em temperatura ambiente
330 g de farinha de trigo
1 xícara (chá) de leite
1 colher (chá) de aroma de baunilha
1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes recheio (ganache), cobertura e decoração

250 g de chocolate ao leite
1/2 caixa de creme de leite (100 g)
500 g de chantilly - para cobrir
Confeitos coloridos - para decorar

Dica Black&Decker

•Outros recheios, como doce de leite e brigadeiros, deixam os cupcakes deliciosos.

Preparo massa

Na **Batedeira Black&Decker** bata a manteiga, até que fique bem cremosa. Acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo até que a mistura fique bem fofo. Adicione os ovos, um a um. Bata bem. Retire a tigela da batedeira e coloque a farinha de trigo previamente peneirada, intercalando com o leite. Por fim, agregue a baunilha e o fermento. Apenas misture, sem bater. Disponha as forminhas de papel, próprias para cupcake, dentro de formas de alumínio (para empadas). Em seguida, preencha com a massa. Não ultrapasse 3/4 da forma. Leve para assar em forno preaquecido a 180° C, por cerca de 15 minutos. Para facilitar a pesagem dos ingredientes, utilize a **Balança Eletrônica para Cozinha Black&Decker**.

Preparo recheio

Derreta o chocolate em banho-maria ou micro-ondas. Em seguida, adicione o creme de leite e, com o auxílio de um fuê, bata até obter um creme homogêneo.

Montagem

Bata o chantilly em ponto firme. Use a **Batedeira Black&Decker** Reserve. Coloque o recheio no saco de confeitar ou cartucho de papel-manteiga. Sobre os cupcakes assados e frios, injete o recheio. Cubra com o chantilly e decore com os confeitos.



Balança Eletrônica para Cozinha modelo BC2008 Black&Decker - sistema eletrônico de pesagem e função tara.

Batedeira BAT 300 Black&Decker - 5 velocidades + turbo, jogo de batedores para massas leves e espátula.



Bolo de iogurte



Rendimento: 12 fatias

Tempo de preparo: 10 minutos + forno

Ingredientes

- 1 copo de iogurte natural (200 g)
- 1 copo (medida) de óleo
- 2 copos (medida) de açúcar
- 2 copos (medida) de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 limão - raspas da casca
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo

No **Liquidificador Black&Decker** bata muito bem todos os ingredientes, exceto as raspas e o fermento. Despeje em uma tigela e agregue as raspas e o fermento. Misture delicadamente. Coloque a massa em uma assadeira redonda e média, previamente untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Leve para assar em forno preaquecido a 180° C, por cerca de 40 minutos.



Liquidificador IB900 Black&Decker
- 3 velocidades, função pulsar/limpar, acompanha filtro, lâmina em aço inoxidável e tampa dosadora.

Dicas Black&Decker

- Antes de servir, polvilhe açúcar impalpável (confeiteiro).
- Você pode substituir o iogurte natural pelo iogurte saborizado com mel.

Bolo de abacaxi



Rendimento: 12 fatias

Tempo de preparo: 20 minutos + forno

Ingredientes

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
1 xícara (chá) de açúcar
1 pitada de sal
2 xícaras (chá) de amido de milho
3 ovos

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de leite

Gotas de aroma de baunilha

1/2 lata de abacaxi em calda e em rodelas (200 g)

50 g de ameixas pretas sem sementes

Preparo

Numa vasilha, peneire e misture bem a farinha de trigo, o fermento em pó, o açúcar e o sal. Reserve. Na **Batedeira Black&Decker** bata as claras em neve e em ponto firme. Retire e reserve. Na tigela da batedeira, coloque os ingredientes peneirados e reservados. Adicione o óleo, o leite e as gemas, batendo a cada adição e até conseguir uma massa bem fofa. Retire a tigela da batedeira e junte as claras em neve e o aroma. Mexa delicadamente. Unte com margarina e polvilhe com farinha de trigo uma forma retangular grande. No fundo da forma, ajeite as rodelas de abacaxi. No meio, coloque as ameixas. Por cima, despeje a massa e leve para assar em forno preaquecido a 180° C, por cerca de 45 minutos.

Dica Black&Decker

Se desejar, decore também as laterais da forma com 1/2 rodela de abacaxi e ameixas.



Batedeira BAT 300 Black&Decker
- 5 velocidades + turbo, jogo de batedores para massas leves e espátula.

Bolo de chocolate



Rendimento: 15 porções

Tempo de preparo: 20 minutos + forno

Ingredientes massa

2 ovos
100 g de margarina
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
6 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes calda

2 xícaras (chá) de água
1 xícara (chá) de açúcar
6 colheres (sopa) de chocolate em pó

Dicas Black&Decker

- Esse bolo já sai do forno com cobertura!
- Para uma apresentação diferenciada, divida o bolo em partes e sobreponha-as!

Preparo massa

Na **Batedeira Black&Decker** bata as claras em neve e em ponto firme. Reserve. Em seguida, na outra tigela, bata as gemas, a margarina e o açúcar, até obter um creme. Junte a farinha de trigo e o leite, alternadamente e sem parar de bater. Retire a tigela da batedeira e junte as claras em neve e o fermento em pó. Misture delicadamente. Coloque em forma pequena, untada e enfarinhada e reserve.

Preparo calda

Em uma panela, misture bem os ingredientes. Leve para ferver.

Montagem

Despeje a calda sobre o bolo ainda cru e leve-o para assar em forno preaquecido a 180° C, por cerca de 30 minutos.



Batedeira MT300 Black&Decker

- 5 velocidades + turbo,
1 jogo de batedores para
massas leves e pesadas,
tigela extra (2 l) e 1 espátula.

Pizza da hora



Rendimento: 12 pedacos

Tempo de preparo: 10 minutos + forno

Ingredientes massa

- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (180 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes cobertura

- 1 xícara (chá) de molho de tomate
- 200 g de peito de peru defumado e fatiado
- 200 g de queijo tipo mussarela fatiado
- 100 g de tomate seco
- 50 g de queijo tipo parmesão ralado em ralo grosso
- Orégano a gosto
- Azeite - para regar

Preparo massa

Bata todos os ingredientes no **Liquidificador Black&Decker**, durante 5 minutos. Despeje a massa numa assadeira para pizza, com 35 cm de diâmetro, untada e enfarinhada. Leve para preassar em forno médio (180° C), por aproximadamente 20 minutos. Retire do forno e recheie.

Montagem

Espalhe o molho de tomate sobre toda a massa. Por cima, acomode as fatias de peito de peru, a mussarela, os tomates, o parmesão e o orégano. Regue com um fio de azeite e volte ao forno até que o queijo derreta (cerca de 10 minutos). Sirva a seguir.



Liquidificador IB900 Black&Decker
- 3 velocidades, função pulsar/limpar, acompanha filtro, lâmina em aço inoxidável e tampa dosadora.

Dicas Black&Decker

- *Se desejar, substitua o peito de peru por presunto cozido, lombo defumado ou outro recheio de sua preferência.
- *Pode-se assar em forno a lenha.

Bolo de cenoura com laranja



Rendimento: 20 porções

Tempo de preparo: 15 minutos + forno

Ingredientes massa

1/2 xícara (chá) de suco de laranja
2 xícaras (chá) de cenouras picadas
4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes cobertura

200 g de chocolate ao leite
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

Preparo massa

Prepare o suco de laranja, com o auxílio do **Espremedor de Frutas Black&Decker**. Reserve. Bata no **Liquidificador Black&Decker** a cenoura, os ovos, o suco de laranja e o açúcar. Transfira o creme para uma tigela e adicione a farinha de trigo e o fermento em pó. Misture bem e leve para assar em forma média, previamente untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo, forno médio preaquecido a 180° C, por aproximadamente 40 minutos.

Preparo cobertura

Misture o chocolate ralado com a manteiga e leve ao fogo em banho-maria (ou no micro-ondas), até derreter. Cubra o bolo ainda quente.

Dicas Black&Decker

- Essa receita é uma boa dica para crianças que não comem cenouras.
- Um toque especial na receita pode ser dado com pitadas de especiarias (cravo, canela ou gengibre em pó).



Espremedor de Frutas C1600 Black&Decker
- capacidade de 700 ml, jara resistente, castanha reversível automática e peneira com controlador de polpa ajustável.



Liquidificador IB900 Black&Decker

- 3 velocidades, função pulsar/limpar, acompanha filtro, lâmina em aço inoxidável e tampa dosadora.



A culinária é um elemento cultural importante no entendimento e desenvolvimento intelectual de qualquer país, uma vez que reflete inúmeras nuances de seu povo. Dominar práticas dessa arte exige mais que selecionar ingredientes, preparar os pratos ou combinar sabores.

É preciso paixão. Sentimento que move **Judite Giroto**, culinária-treinadora da **Black&Decker**, a criar com maestria muitas delícias.



Direção, produção e designer gráfico:
Fase 4 Comunicação e Publicações Ltda.
Coordenação: Sergio Milani Jr; Katia Alves e Mirian Ruiz
Jornalista Responsável: Mirian Ruiz - Mtb 25.793
Fotos: Ivanildo Porto

© 2010 Fase 4 Comunicação e Publicações Ltda.
www.fase4comunicacao.com.br

Fica proibida a reprodução parcial ou total de qualquer texto ou imagem, bem como fotocópias, armazenamento ou transmissão por meios eletrônicos ou mecânicos dessa obra. Todos os direitos reservados. A culinária tem inteira responsabilidade sobre a originalidade e a autenticidade de suas receitas. Os artigos publicados não refletem necessariamente a opinião de seus editores.



100 anos

www.blackanddecker.com.br
SAC 08007034644

judite.giroto@bdk.com

Acessórios fotos



www.spicy.com.br

Agradecimentos



Centro Tecnológico Desenvolvimento
Pizzas e Massas no Brasil
www.senhorpizza.com.br



www.fugini.com.br