

Robô

Multifunções



ÍNDICE

DADOS TÉCNICOS

IMPORTANTE	7
COMPONENTES	9
PAINEL DE COMANDOS	10
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS	15
PROTEÇÃO DE SEGURANÇA CONTRA ALTA TEMPERATURA	19
COMO PROGRAMAR	19
COMO MONTAR A LÂMINA	20
COMO MONTAR E DESMONTAR O COPO	22
PANELA DE COZER A VAPOR EXTERIOR	24
PANELA DE COZER A VAPOR INTERIOR (CESTINHO)	26
ACESSÓRIO MARIPOSA / MISTURADOR	28
LIMPEZA	30
COMO COLOCAR OS ANÉIS / BORRACHAS DE FIXAÇÃO	31
COMO COLOCAR O PROTETOR DE LÂMINAS	32
CÓDIGOS DE FALHAS	33
GARANTIA	36

ENTRADAS E APERITIVOS

Ajoarriero	38
Croquetes de Bacalhau	39
Croquetes de Carne Seca	40
Croquetes de cozido	41
Croquetes de presunto	42
Gambas com alho	43
Guacamole	44

Gulas com alho	45
Húmus	46
Mini Madalenas de Bacon e Queijo	47
Paté de Biqueirão e Presunto	48
Paté de Atum	49
Paté de beringela	50
Paté de Nozes e Cogumelos	51
Paté de Salmão Ligeiro	52
Paté de Surimi	53
Quiche de Abóbora e Queijo de Cabra	54
Quiche Lorraine de Paio York	55
Sanduíche de Atum e Nozes à Porto	56
Sanduíche de Peru, Maçã e Surimi	57
Sanduíche de Rúcula e Roquefort	58
Trança de Espinafres	59

CREMES, SOPAS E PURÉS

Crema de Abacate e Pepino	62
Crema de Abóbora e Queijo	63
Crema de Cogumelos	64
Gaspacho	65
Puré de Batata	66
Puré de Cenoura	67

VERDURAS

Abóbora à Provença	71
Cogumelos com Alho	72
Salada de Batatas com Condimento de Maionese e logurte....	73
Espinafres com Bechamel	74
Gaspacho de Verduras	75
Menestra de Verduras	76
Batatas Duquesa	77
Tortilha de Batatas	78

LEGUMES

Feijões com Amêijoas	80
Feijões com Verduras	81
Grão de Bico com Chouriço	82
Grão de Bico Estufado	83
Lentilhas com Verduras	84
Guisado de Espinafres, Gambas e Grãos de Bico	85

MASSAS E ARROZ

Arroz Caldoso	88
Arroz Verde	89
Esparguete al Pesto	90
Canelones de Acelgas e Cogumelos	91
Esparguete à Bolonhesa	92
Esparguete com Frutos Secos	93
Massa com Pesto de Brócolos	94
Esparguete à Carbonara	95

PEIXES

Bacalhau com Vinho Branco	98
Calamares com Batatas	99
Filetes de Panga Recheados	100
Fumet de Peixe	101
Hambúrguer de Salmão	102
Rolinhos de Salmão	103

CARNES

Costelas com Mel	106
Hambúrgueres de Bacon e Tâmaras	107
Hambúrguer de Cebola e Cenoura	108
Hambúrgueres de Presunto e Queijo de Cabra	109
Linguiças Aceboladas	110
Nuggets de Frango	111
Bolo de Carne	112
Frango Marroquino com Cuscuz	113
Recheio para Empanadas ArgENTINAS	114
Lombo com Molho de Cogumelos	115
Vitela com Amêndoas	116

SOBREMESAS

Bavaroise de Torraõ	118
Bolo de Chocolate	119
Bolo de Laranja	120
Bolinhas de Coco	121
Chocolates recheados com Caramelo	122
Bolinhas de Abóbora	123

Leite-Creme de Chocolate	124
Bolinhos de Cenoura	125
Flan de Coco.....	126
Gelatinas	127
Massa de Crepes.....	128
Muffins de Chocolate	129
Muffins de Morango	130
Panna Cotta de Torção	131
Torta Três Chocolates	132
Torta de Maçã	133
Torta de Queijo e Frutos Vermelhos	134

ERMELADAS

Marmelada de Morango.....	136
Marmelada de Figos	137
Marmelada de Tangerina	138
Marmelada de Maçã	139
Marmelada de Laranja	140
Marmelada de Tomate	141

BATIDOS E SUMOS

Batido de Abacate	144
Batido de Avelã	144
Batido de Café	145
Batido de Chocolate.....	145
Batido de Coco e Framboesa	146
Batido de Morango.....	146
Batido de Gelado de Torção	147
Batido de Gelado de Baunilha	147
Batido de Orchata	148

Batido de Kiwi	148
Batido de Lima	149
Batido de Tutti Frutti.....	149
Batido de Manga e Tangerina	150
Batido de Manga, Laranja e Ananás	150
Batido de Maçã	151
Batido de Pêssego.....	151
Batido de Melão	152
Batido de Menta	152
Batido de Papaia.....	153
Batido de Ananás.....	153
Batido de Banana de Valência	154
Batido de Banana e Chocolate	154
Batido de Banana	155
Batido de Melancia e Menta	155
Batido de Melancia	156
Batido de Verão	156
Batido Tripical	157
Leite Merengado	157

GRANIZADOS

Granizado de Água de Valência	160
Granizado de Café e Brandy	160
Granizado de Café	161
Granizado de Limão	161
Granizado de Laranja com Rum	162
Granizado de Melancia	162
Granizado de Torção	163
Sorvete com Espumante.....	163
Sorvete de Cuajada	164
Sorvete de Maçã Verde, Lima e Menta.....	164

IMPORTANTE

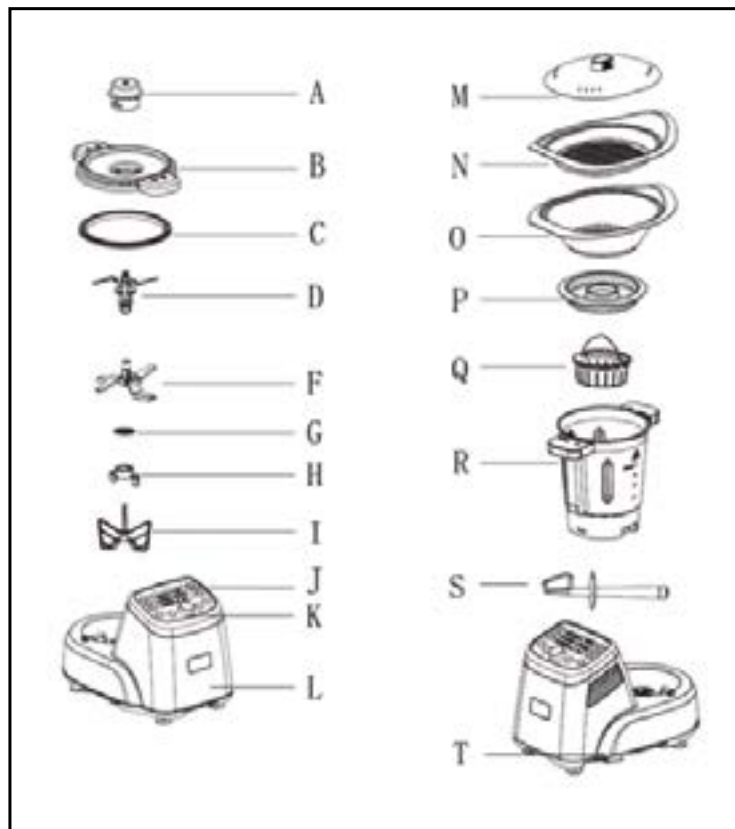
1. Antes de utilizar o robô de cozinha, leia atentamente este manual de instruções.
2. Guarde estas instruções para futuras consultas.
3. Comprove que a tensão do robô corresponde à da sua casa antes de o ligar.
4. Nunca utilize acessórios que não sejam deste robô.
5. Não utilize este robô se o cabo ou a tomada estiverem danificados.
6. Limpe todas as partes e acessórios antes de utilizar o robô pela primeira vez.
7. Coloque sempre o robô numa superfície plana, limpa e seca.
8. Tenha o máximo cuidado ao manipular as lâminas, são muito cortantes. Pegue as lâminas unicamente pela parte superior para as montar e desmontar.
9. Este robô não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o robô e o cabo distantes das crianças para evitar possíveis acidentes.
10. Não deixe nunca o robô abandonado enquanto está em funcionamento.
11. Sempre que manuseie os acessórios ou o robô, certifique-se de que o desliga da corrente elétrica.
12. Espere sempre de que as lâminas estão completamente paradas antes de abrir o robô.

13. Nunca mergulhe em água ou qualquer outro líquido, tanto o copo, como o copo principal do robô. Limpeza do corpo principal com um pano húmido e detergente neutro.
14. Desligue e retire o robô da corrente elétrica quando terminar de o utilizar.
15. Sempre antes de mudar os acessórios do robô, desconecte-o da corrente.
16. Quando estiver a cozinhar a temperatura superior a 60º não toque no copo, no copo medidor e nunca prima o botão PULSE.
17. Quando utilizar os acessórios de cozinhar no vapor (panela de cozer a vapor exterior), certifique-se de que deixa espaço em cima da bandeja de cozer a vapor (poderia danificar a superfície próxima, como por um exemplo, um móvel).

IMPORTANTE:

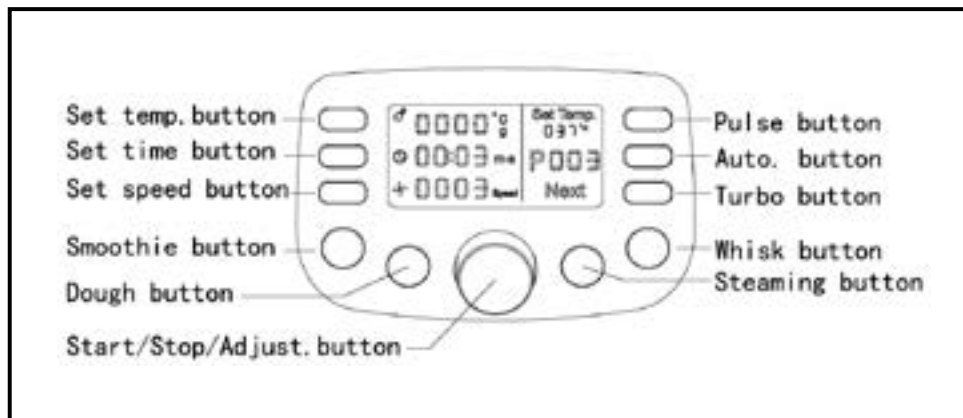
Os tempos e temperaturas das receitas sugeridas neste robô destinam-se a ser para orientação. Dependerá em grande medida da frescura e dureza dos ingredientes. Cada utilizador deverá adaptar aos seus gostos, tanto a nível de cocção, como o grau de trituração.

COMPONENTES



- A. Copo medidor
- B. Tampa do copo
- C. Anel de vedação de borracha 1
- D. Lâmina
- F. Tapa lâminas
- G. Anel de vedação 2
- I. Mariposa
- J. Ecrã LCD
- K. Painel de controlo
- L. Corpo principal
- M. Tapa tritan
- N. Bandeja de vapor
- O. Panela de cozimento a vapor
- P. Condensador de vapor
- Q. Panela de cozer a vapor interior plástico
- R. Copo
- S. Espátula
- T. Interruptor

PAINEL DE COMANDOS



Botão Temperatura (SetTemp.)

Prima este botão, na direção do horário aumentar-se-á a temperatura, na direção oposta, diminuirá a temperatura.

Intervalo da temperatura: 20°C-120°C. A temperatura aumenta de 1º em 1ºC.

No painel, apresenta-se tanto a temperatura selecionada (set temp), como a temperatura interior do copo (junto ao desenho de um termómetro).

Botão de tempo (SetTime)

O intervalo de tempo é de 1 segundo a 60 minutos.

Premir o botão tempo, no sentido horário aumentará, na direção oposta, diminuirá.

1-60 segundos: o tempo aumenta ou diminui em intervalos de 1 segundo.

1-60 minutos: o tempo aumenta ou diminui em intervalos de 30 segundos.

10-100 minutos: o tempo aumenta ou diminui em intervalos de 1 minuto.

Quando se programa o tempo, o temporizador mostra como se vai descontando o tempo no ecrã (...5 4 3 2 1), até que chega o tempo desejado e para automaticamente.

Se não se programar o tempo, o ecrã mostrará (1 2 3 4 5...), até chegar aos 60 minutos, neste momento deixará automaticamente de funcionar.

Botão Speed Velocidade (SetSpeed)

Prima o botão Speed, no sentido do horário somará velocidade, no sentido oposto subtrairá.

Intervalo de velocidade: 1-12.

Botão Smoothie

Estando o robô em Standby, prima o botão Smoothie, o indicador acenderá e o robô começara a trabalhar da seguinte forma:

1. soa um “bipe” 3 vezes, 1 vez a cada 1 segundo.

2. sobe a velocidade 12 para picar durante 10 segundos.
3. aquece até 65°C, depois desliga a temperatura e mistura à velocidade 1.
4. soa um “bipe” 3 vezes, 1 vez a cada 1 segundo.
5. o robô chegará à velocidade 12 lentamente e picará durante 10 segundos.
6. aquecerá a 80°C, desligará a temperatura e misturará a velocidade 1.
7. aquece a média potência durante 2 segundos e para durante 2 segundos. Por vez, mistura com a velocidade 1, aquece a 100°C, continua a média potência durante 2 segundos, para 2 segundos... assim durante 5 minutos.
8. modo espera durante 1 minuto.
9. soará um “bipe” 3 vezes, 1 vez a cada 1 segundo.
10. O robô chegará à velocidade 12 lentamente, picará durante 20 segundos, em seguida, 10 segundos de paragem e assim em repetição durante 4 vezes.
11. soará um “bipe” durante 30 segundos quando finalizar o programar, desligarão as luzes.
12. Nota: no ecrã, visualizar-se-á a velocidade e temperatura em cada momento durante o funcionamento.

Este programa prepara a base de um smoothie ou batido quente (para adquirir a textura idónea precisa de calor), caso desejar tomar o smoothie frio, é necessário deixar ficar fresco e misturar com gelo picado.

Colocar o cesto ao contrário em cima da tampa e tirar o copo, para evitar que ao ferver o leite saia.

Botão Dough (Amassar)

Estando em Standby, prima o botão Dough, se o robô estiver noutro programa ou função, este programa não funcionará. Se a temperatura é $\geq 60^{\circ}$, este programa não funcionará.

Neste programa, não pode modificar o tempo, a temperatura, nem a velocidade.

Neste programa, o motor funciona a baixas rotações 400RMP/min, o ecrã apresentará o tempo 4 e a velocidade LO speed. Começará com velocidade LO durante 20 segundos, parará 2 segundos, e, em seguida, começarão ciclos: velocidade 2 durante 10 segundos, paragem durante 2 segundos... este ciclo repetir-se-á até finalizar o tempo. Assim que o programa acabe, emitirá um sinal acústico durante 30 segundos que pode ser cancelado premindo o botão Start/Stop.

Botão Steaming (Vapor)

Estando o aparelho em Standby premindo o botão Steaming, ligar-se-á a luz indicadora no painel.

O programa tem pré-estabelecidos 30 minutos, que podem ser modificados manualmente. A temperatura estabelecida é 120° e a velocidade 0. Estes dois parâmetros NÃO podem ser modificados.

Botão Whisk (Bater)

Quando o aparelho está em standby, premir este botão, o LED acenderá e o robô começará a trabalhar da seguinte forma:

Aparece o tempo total 4 minutos.

Misture 3 minutos à velocidade 3.

Espere 10 segundos.

Misture 20 segundos à velocidade 3.

Soara um “bipe” durante 30 segundos ao finalizar o programa e as luzes apagarão.

Se o robô estiver a trabalhar noutro programa, este não funcionará.

Se a temperatura é ≥ 60 , este programa não funciona.

Botão PULSE

Quando o robô está em modo standby, premir o botão Pulse, com este programa o robô funciona à velocidade 12 durante 10 segundos, em seguida, parará 2 segundos. Repete-se este ciclo até que se cancele premindo o botão Start/Stop.

Este programa não é compatível e, portanto, não funciona se estiver a utilizar outro programa. Não pode ajustar a temperatura, o tempo, nem a velocidade.

Se a temperatura do copo é ≥ 60 , este programa não funcionará.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Prima este botão para selecionar automaticamente o programa desejado.

Estes programas são eficazes devido à temperatura que utilizam para cozinhar os alimentos se o tempo do programa termina, mas a temperatura interior do copo não chegou à ótima, embora o ecrã mostre o

tempo 0, o robô continuará a funcionar até a alcançar.

No entanto, se no tempo inferior ao estabelecido é alcançada a temperatura ótima, apesar de ficar tempo restante no programa, aparecerá 0 e o robô deixará de funcionar para não danificar os nutrientes dos alimentos.

O robô indicará que finalizou um programa através de um sinal acústico (30 bipes).

Durante o uso destes programas, não pode modificar a temperatura, o tempo, nem a velocidade. Para cancelar o programa, premir durante dois segundos o botão Start/Stop.

Existem 6 programas pré-estabelecido:

P0001

Ideal para cremes de legumes.

Tempo pré-estabelecido 28 minutos.

Ao iniciar o programa, apresenta 28 min, 65° e tritura à velocidade 12 durante uns segundos.

Quando alcançar os 65°, emitirá um sinal acústico e tritulará uns segundos à velocidade 12. Em seguida, será colocado em repouso e serão apresentados os novos valores no ecrã, veloc.1, 95°, quando alcançar a temperatura, parará uns segundos e aumentará automaticamente a temperatura a 100° com velocidade 1. Ao alcançar a temperatura, parará um tempo, terá a indicação acústica e tritulará à velocidade 12 durante 4 ciclos. Depois disto, voltará a programar 100°, velocidade 1. Ao alcançar esta nova temperatura, finalizará, emitindo um sinal acústico de 30 bipes.

P0002

Ideal para sumos liquefeitos de fruta ou legumes frescos.

Tempo predeterminado 3 minutos, o robô funciona sem temperatura, realiza um primeiro ciclo de 30 segundos à velocidade 2, e depois continua com ciclos de trabalho de 20 segundos à velocidade 12, e parado durante 10 segundos até à finalização do programa.

P0003

Ideal para sopas de legumes.

Tempo predeterminado 32 minutos, o programa começa com uma trituração de 7 segundos e apresenta 65°. Quando alcançar esta temperatura, soará um bipe e tritulará à velocidade 7 uns segundos, ao finalizar, apresentará a temperatura 95°, velocidade 1, assim que se alcance esta temperatura, ficará um tempo em standby, atualizar-se-á a temperatura para 100° velocidade 1, quando passarem uns minutos com estes novos parâmetros alcançados, o robô finalizará o programa com um sinal acústico longo (30 bipes).

P0004

Ideal para fazer leite de soja.

Tempo predeterminado 30 minutos, temperatura 65°, começa com uns segundos de trituração à velocidade 6, ao alcançar a temperatura emitir-se-ão 3 bipes e tritulará à velocidade 12 uns segundos, ficará em standby e passará a indicar 95°, velocidade 1, ao alcançar esta nova temperatura parará uns

segundos, e mudará a temperatura 100° velocidade 1.

Depois de uns minutos, apitará e realizará 10 ciclos de trituração à velocidade 12, depois de três ciclos, a temperatura indicará 100° velocidade 1. Ao alcançar esta última temperatura, o programa finalizará com um sinal acústico de 30 bipes.

P0005

Ideal para papinhas de bebés.

Tempo predeterminado 25 minutos, cocção a 65º sem velocidade nas lâminas. Ao iniciar o programa durante uns segundos tritará. Depois de chegar aos 65º, tritura à velocidade 7, faz uma paragem e tritura à velocidade 1, marca a temperatura 95º, e quando alcança esta nova temperatura, tritura à velocidade 1 e volta a subir para a temperatura 100º, ao alcançá-la, tritura na velocidade 7 em intervalos de tempo, volta aos 100º de temperatura e ao alcançar essa temperatura para definitivamente.

P0006

Ideal para molhos que não necessitam refogado, tipo roquefort, 4 queijos.

Tempo predeterminado 10 min. Funciona 20 segundos à velocidade 12 sem temperatura, em seguida para, apresenta Next no ecrã, premir o botão Start e apresenta 70°. Quando o copo alcança a tal temperatura, o programa parará automaticamente.

Botão Turbo

Prima o botão Turbo, o robô chegará à velocidade 12 em segundos. Parará quando deixar de premir o botão.

Neste programa, não pode modificar o tempo, a temperatura, nem a velocidade.

Se a temperatura do copo é $\geq 60^\circ$, este programa não funcionará.

Botão Start/Stop/Reset

Assim que forem introduzidos os parâmetros desejados cozinhar, premir este botão para que comece a funcionar. Prima novamente o botão para parar ou pausar o robô.

Se premir durante 2 segundos contínuos este botão, o robô reiniciará, ou seja, todos os parâmetros introduzidos serão apagados.

PROTEÇÃO DE SEGURANÇA CONTRA ALTA TEMPERATURA

Quando a temperatura do interior do copo seja $\geq 60^\circ$ e a velocidade > 5 o robô alcançará a velocidade lentamente mantendo a temperatura.

Nota: Sempre que o robô termina um programa, emitirá um sinal acústico (bipe) durante 30 segundos. Pode cancelar premindo o botão Start/Stop.

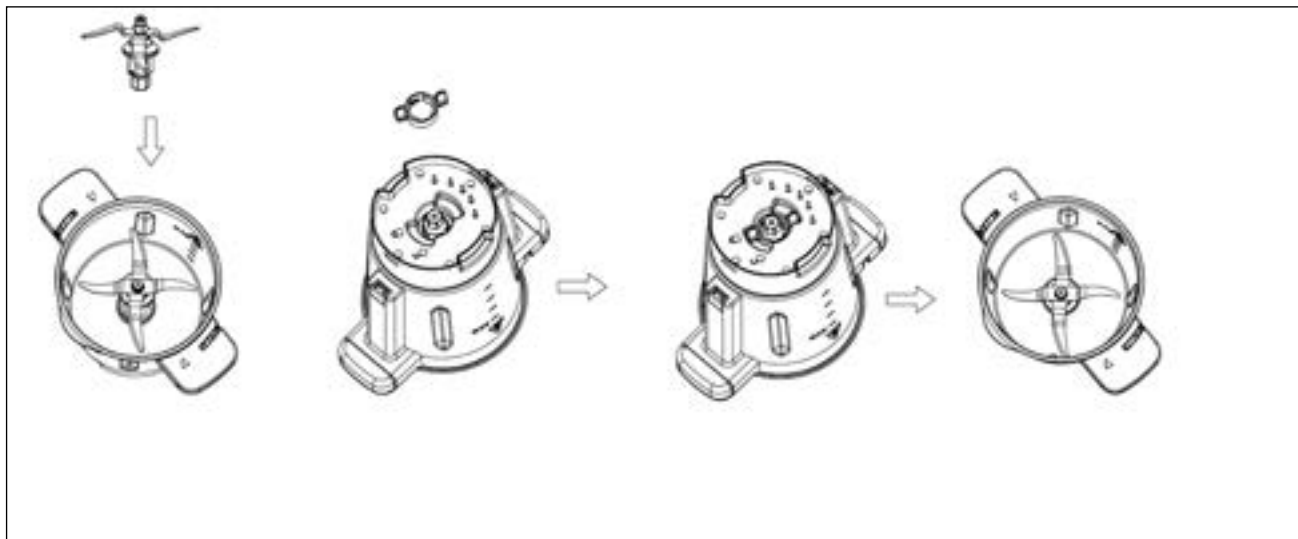
COMO PROGRAMAR

1. Configurar a temperatura premindo o botão SetTemp.
2. Configurar o tempo premindo o botão SetTime.
3. Configurar a velocidade desejada premindo o botão SetSpeed. Sempre que a temperatura interior do copo seja superior a 60º não poderá selecionar uma velocidade superior a 5.
4. Assim que os parâmetros sejam todos introduzidos, premir o botão central Start/Stop.

Para cancelar os parâmetros introduzidos, premir durante dois segundos ininterruptamente o botão Start/Stop.

COMO MONTAR A LÂMINA

1. Coloque a lâmina na base do copo, segure a lâmina com uma mão, gire o copo e com a outra mão coloque o anel de plástico (segurança de fecho) na posição de fechado que indica a base do copo.
2. Assim que a lâmina está segura, pode utilizar o seu robô.



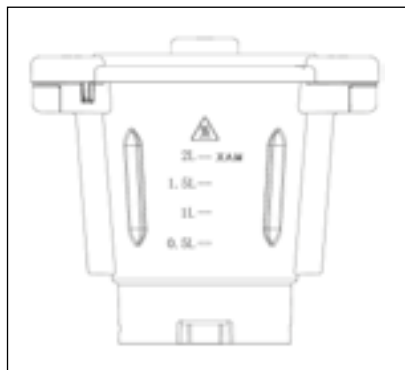
PRECAUÇÃO:

1. A lâmina está muito afiada. Manusear com muito cuidado.
2. Certifique-se de que o aro de borracha está colocado na lâmina. Se não colocar esta borracha, o alimento será derramado e danificará o robô.
3. Quando retirar a lâmina do copo, mantenha com uma mão a lâmina e com a outra retire a segurança de fecho da parte baixa do copo, para que a lâmina não caia.

COMO MONTAR E DESMONTAR O COPO

Atenção:  “Superfície quente” logo marcado no copo.

Isto indica: manusear com extremo cuidado depois do uso com temperatura, a tigela adquire alta temperatura e poderia queimar-se.

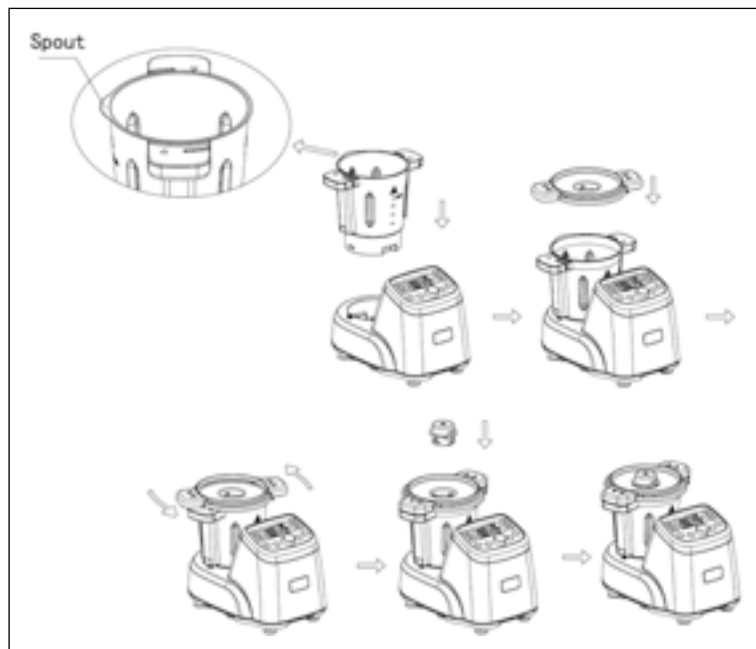


Capacidade máxima: 3 litros

Capacidade de uso: 2 litros.

ATENÇÃO: Para um uso seguro, nunca exceda a capacidade máxima de 2 litros.

NÃO LAVAR O COPO NA MÁQUINA DE LAVAR-LOUÇA!



COLOCAR O COPO

Certifique-se de que as lâminas estão colocadas corretamente no copo.

1. Coloque o copo no suporte, colocando a palheta de descarga na parte esquerda.
2. Gire a tampa no sentido horário para fechá-la.
3. Coloque o copo medidor na tampa.

ATENÇÃO!

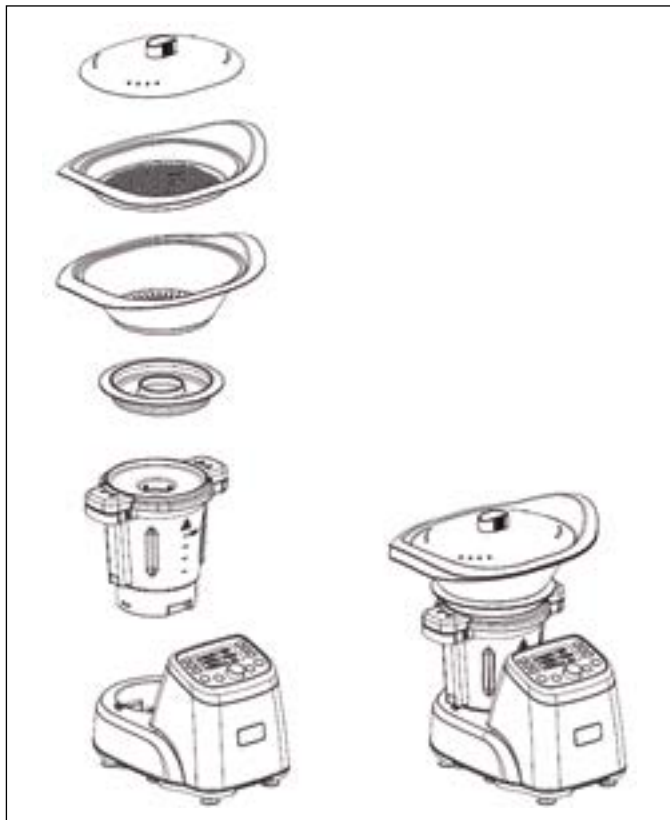
O robô dispõe de um fecho de segurança entre o copo e o corpo principal, se não fechar a tampa corretamente, não funcionará.

Para evitar queimaduras por salpicos, não force a tampa para abrir enquanto o robô estiver a funcionar. Abra a tampa apenas quando a comida que estiver a preparar tenha terminado de se misturar completamente.

PARA RETIRAR A TAMPA OU O COPO

1. Para o robô de cozinha.
2. Gire a tampa no sentido anti-horário.
3. Retire o copo levantando para cima. Não girar.

VAPORERA EXTERIOR



Esta panela de cozer a vapor foi perfeitamente concebida para a cocção a vapor de variedade dos alimentos, tais como legumes, carnes, peixes... o seu grande tamanho permite cozinhar diversos alimentos ao mesmo tempo. Existem duas possíveis combinações de uso:

Combinação 1: Tampa (L) + bandeja para cozinhar a vapor (M) + Panela para cozer a vapor (N) + Condensador de vapor(O)

Utilize esta combinação para a realização da cozinha ao vapor de diferentes alimentos, utilizando as diferentes alturas.

Combinação 2: Tampa (L) + Panela para cozer a vapor (N) + Condensador de vapor(O)

Utilize esta combinação para alimentos de maior tamanho, ao dispor de todo o volume da panela de cozinhar a vapor.

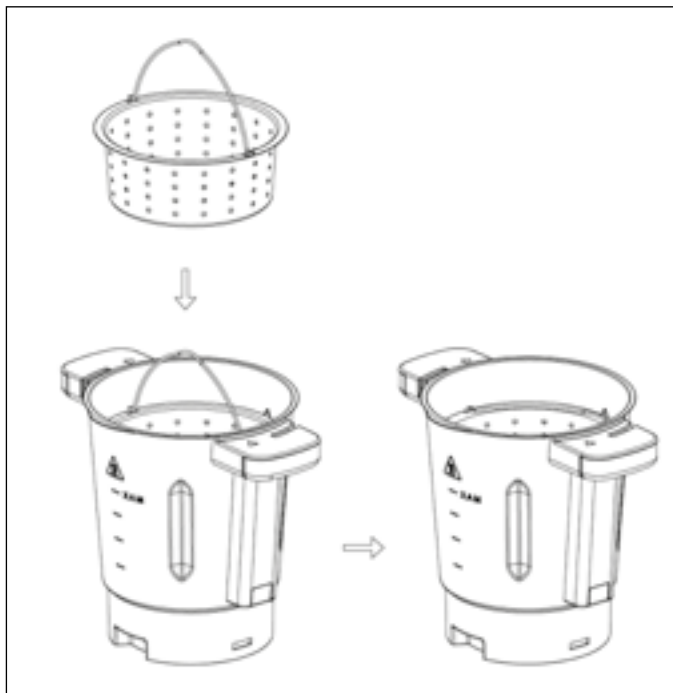
Por favor, siga os seguintes passos:

1. Coloque a lâmina no copo.
2. Coloque o copo sobre o corpo principal do robô.
3. Acrescente água ($0,5L \leq \text{água} \leq 2L$) no copo. **(Atenção: o nível da água vai ser sempre superior a 0,5 L, com esta quantidade de água pode cozinhar ao vapor aproximadamente durante 30 minutos)**
4. Coloque a tampa do copo sem o copo medidor e coloque sobre ela o condensador de vapor.
5. Situe a panela de cozer a vapor exterior sobre o condensador.
6. Ligue à corrente elétrica e ligue o interruptor.
7. Introduza os parâmetros do cozinhado.

NOTA:

Certifique-se sempre de que está colocada na tampa a borracha de fecho hermético (desenho C) antes de utilizar o robô.

PANELA DE COZER A VAPOR (CESTINHO)



INSTALAÇÃO DA PANELA PARA COZER A VAPOR R

1. Montar a lâmina no copo.
2. Colocar o copo no corpo principal.
3. Acrescentar água no copo (mais de 0,5 L e menos de 2 L).

Precaução: A quantidade de água será sempre superior a 0,5 litros. Com 0,5 litros de água, pode cozinhar aproximadamente durante 20 minutos.

4. Colocar o cestinho no copo.
5. Fechar a tampa e tirar o copo medidor, seleccionar o modo de uso (modo calor, calor + lâminas...).
6. Quando finalizar o programa, extrair o cestinho com a espátula para evitar queimaduras.

CONSELHOS: Certifique-se que o anel da borracha (C) está instalado na tampa antes de fechá-la para evitar fugas.

ATENÇÃO:

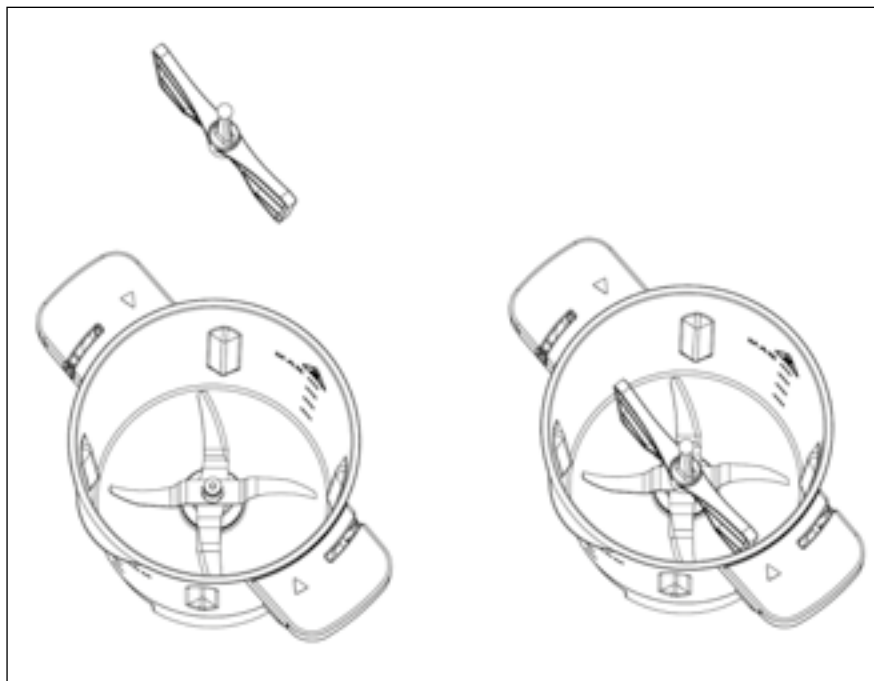
1. Perigo de queimaduras por causa do vapor e água condensada muito quente a alta temperatura. Manipule com precaução.
2. Nunca utilizar a panela de cozer a vapor sem a tampa.
3. Se a tampa não estiver colocada corretamente, o vapor sairá e a comida não será cozinhada de forma eficiente.
4. Nunca deixar colocado o copo medidor na tampa quando estiver a utilizar a função modo vapor.
5. 30 minutos de cozinhar ao vapor necessitam de 0,5 litros (500 ml) de água, necessitará 250 ml de água por cada 15 minutos adicionais.



NOTA: Utilize a espátula para extrair o cestinho do copo sem perigo de queimaduras.

A espátula também é muito útil para extrair de forma mais eficiente os alimentos do copo assim que tenha cozinhado.

ACESSÓRIO MARIPOSA / MISTURADOR



O acessório denominado mariposa ajudará a conseguir melhores resultados na função de misturar, bater, montar claras...

1. Segure a mariposa desde a parte de cima (onde está o cilindro).
2. Coloque a mariposa suavemente sobre a lâmina. (Consultar a figura). Comprove que está colocada corretamente girando-a desde a parte superior e comprovando que está engatada nas lâminas.

Se desejar tirar a mariposa da lâmina, segure-a desde a parte superior e estire com pequenos giros em ambas as direções.

3. A velocidade máxima para o uso da mariposa é 5. Se utilizar a velocidade maior, corre o risco de que se solte e quebre.

USO DA MARIPOSA

Siga os seguintes passos:

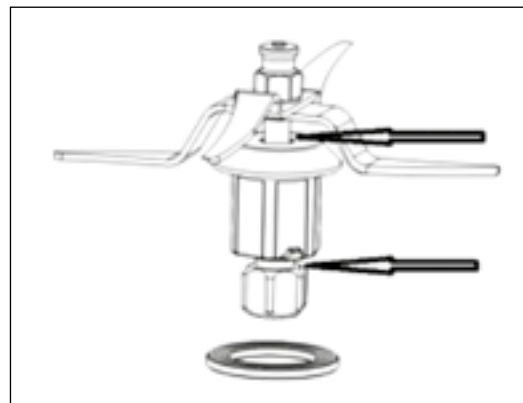
1. Instale a lâmina e a mariposa, coloque os alimentos no copo.
2. Coloque o copo sobre o corpo principal.
3. Ligue à corrente elétrica e ligue o interruptor lateral.
4. Introduza o tempo e a velocidade (1-5).
5. Assim que o tempo termine, o robô parará automaticamente e soará o alarme durante 30 segundos.
6. Depois de usar, desligue o aparelho, destape o copo, tire-o e sirva os alimentos já processados.

ATENÇÃO:

1. Comece a utilizar o robô só quando a mariposa estiver CORRETAMENTE colocada.
2. Não acrescente ingredientes demasiado duros que possam danificar ou bloquear as lâminas quando estiverem em momento com a mariposa colocada.

LIMPEZA

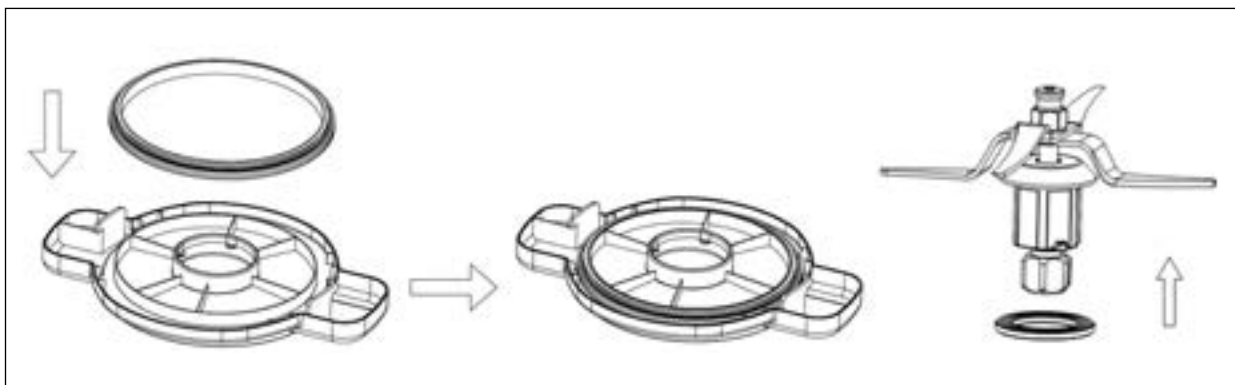
1. Antes de limpar o robô de cozinha, certifique-se de que o desliga da corrente elétrica.
2. Durante a sua limpeza, não introduza o copo em água.
3. Assim que o copo tenha esfriado, tire a lâmina. Limpe a tigela por dentro e por fora. Mantendo sempre limpos e secos os pinos de contacto da base do copo. Não mergulhe os pinos em água, limpe-os com um pano húmido.
4. Não lave o copo nem as lâminas no lava-louça.
5. Nunca utilize objetos afiados para limpar o robô de cozinha, poderia danificar o seu funcionamento ou afetar a segurança do aparelho.
6. A lâmina está muito afiada, manusear com extremo cuidado.
7. Para uma limpeza mais eficaz, é recomendável utilizar água quente. Depois da limpeza, secar com um pano suave.
8. Se ficarem restos de comida queimada, usar um esfregão metálico (tipo arame) para limpar o interior do copo.
9. A engrenagem das lâminas vem lubrificada mas com o uso pode perder parte desse lubrificante, é recomendável deitar umas gotas de azeite no local que o desenho



apresenta uma vez por mês para otimizar e aumentar o tempo de vida das lâminas.

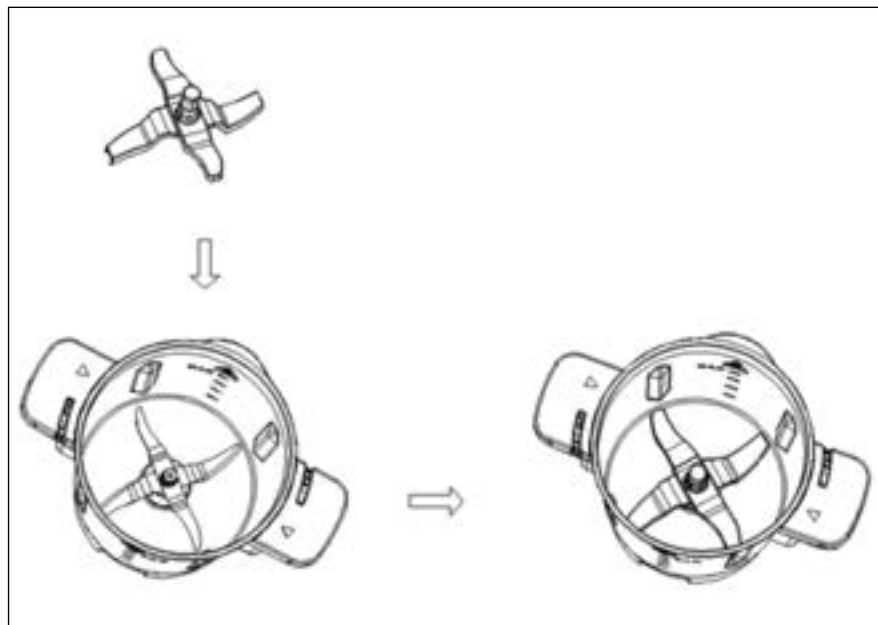
10. Limpe o corpo do robô com um pano húmido
11. Quando o copo estiver muito sujo após o uso, acrescentar água quente com detergente para a louça e premir o botão turbo durante uns segundos (ajuda a desencrostar a sujidade colada às paredes do copo e entre as lâminas).
12. Se ficou comida colada à base do copo, utilize um esfregão de alumínio para eliminar os restos.

COMO COLOCAR OS ANÉIS / BORRACHAS DE FIXAÇÃO



Comprove a colocação correta das borrachas (como apresentado nos desenhos).

COMO COLOCAR O PROTETOR DE LÂMINAS



1. Segurar firmemente o protetor de lâminas pela parte superior
2. Introduzir sobre as lâminas, tendo em conta a forma para que encaixe. Encaixar até ouvir o clique.

Para tirar o protetor de lâminas, segurar o copo com uma mão e com a outra puxar firmemente para cima

3. Quando se utiliza o protetor de lâminas, a velocidade máxima será de 5

ATENÇÃO:

1. Quando esteja colocado o tapa lâminas, nunca utilize uma velocidade superior a 5. A uma maior velocidade, pode sair do lugar e danificar-se.
2. Usar sempre a temperatura inferior a 100°C.

CÓDIGOS DE FALHAS

Código	Explicação	Solução
E01	Heating failure of the device, problem with temperature.	Contact the seller for repair.
E02	Falha do aparelho	Contacte o vendedor para realizar a reparação.
E03	1. O copo não está instalado no corpo principal 	Desligue o aparelho, coloque o copo e assegure-se que a tampa está colocada corretamente.

2. A tampa não está colocada.



3. A tampa está colocada incorretamente.



E04	1. Demasiada quantidade de ingredientes ou velocidade muito baixa, o que faz o motor poder não funcionar corretamente. 2. O motor do aparelho tem proteção por alta temperatura. Quando o motor aquece após uso continuado, deixa de funcionar.	1. Reduzir a quantidade de ingredientes. 2. Deixar de trabalhar e esperar uns minutos.
E05	Alta temperatura, risco queimado	Desligue o robô e espere que esfrie antes de começar a utilizá-lo.
E06	Falha do aparelho	Contacte o vendedor para realizar a reparação.
E07	Falha do aparelho	Contacte o vendedor para realizar a reparação.

NOTA: se, depois destas comprovações, continua sem funcionar, contacte o seu vendedor.

Não tente nunca reparar o robô por si mesmo(a), qualquer aparelho que tenha sido manipulado não poderá exercer o direito à garantia.

GARANTIA

Nos seguintes casos, a garantia não será efetiva:

- a. Qualquer dano resultante de reparações ou manuseamentos não autorizados pela empresa.
- b. Qualquer dano resultante de má utilização, negligência ou acidente.
- c. Qualquer dano provocado por desastres naturais ou tensão anormal.
- d. Qualquer dano resultante de casos de utilizações da máquina noutros contextos que não os descritos neste manual.

RECICLAGEM



Os materiais residuais dos produtos elétricos não devem ser colocados no balde do lixo em conjunto com o restante lixo do lar. Estes materiais devem ser devolvidos à loja onde foram adquiridos, ou ser levados a um ponto específico para a sua reciclagem ou eliminação. Segundo a normativa da 2002/96/CE.

SAC

Estimado Cliente, diante de qualquer dúvida relacionada com este artigo, pode entrar em contacto com o nosso SAC. Ficaremos satisfeitos por poder ajudar. marner@joalsl.com

Entradas e Aperitivos



Ajoarriero

INGREDIENTES:

700 g de batatas
1 gema de ovo
250 g de azeite
3 dentes de alho
300 g de bacalhau salgado (migas)
Pimentão doce

PREPARAÇÃO:

Colocar o bacalhau de molho durante 5 ou 6 horas, tirá-lo, enxaguá-lo e escorrê-lo, reservar.

Colocar no copo 1 litro de água e programar 8 minutos, temperatura 100°, velocidade 1, entretanto, descascar e cortar as batatas em rodela, colocá-las no recipiente de vapor, colocadas de forma inclinada uma sobre a outra para que não tapem o vapor e se cozam todas por igual.

Programar 25 minutos à temperatura 100°, velocidade 1. Quando terminar o tempo, tirar a água de cozer as batatas e voltar a colocar o copo, programar velocidade 5 e pelo bocal da tampa, colocar os alhos e o bacalhau escorrido.

Baixar a velocidade até ao 3 e deitar pelo bocal as rodela de batata, a gema e o azeite, alternando os ingredientes, triturando muito bem.

Decorar polvilhando com o pimentão.

Croquetes de Bacalhau



INGREDIENTES:

Pão seco aos pedaços
1 alho
salsa
250 g Migas de Bacalhau (previamente demolhado)
1/2 cebola
2 alhos
50 g Azeite
50 g Manteiga
190 g Farinha
800 g Leite Gordo
Sal (dependendo do bacalhau)
salsa
noz moscada
4 ovos batidos

PREPARAÇÃO:

Ralar o pão em conjunto com o alho e um pouco de salsa à velocidade 5 a 9 progressivamente durante uns segundos, e reservar.

Colocar no copo o azeite, a manteiga, a cebola e os alhos 15 segundos, velocidade 4. Programar 6 minutos à temperatura 90°, velocidade 2.

Acrescentar o bacalhau, seleccionar 2 segundos, temperatura 90°, velocidade 1. Ao finalizar, incorporar a farinha 5 minutos, temperatura 90°, velocidade 2.

Incorporar o leite, a salsa, a noz moscada e programar 10 segundos à velocidade 6. Depois, programar 8 minutos à temperatura 100°, velocidade 3.

Introduzir a massa num recipiente e introduzir no frigorífico para que esfrie durante umas horas.

Colocar o pão ralado sobre uma bandeja e formar os croquetes, passá-los pelo ovo batido e novamente pelo pão ralado.

Preparados para fritar ou congelar.

Croquetes de Carne Seca

INGREDIENTES:

Para a massa
800 g de leite à temperatura ambiente
100 g manteiga
130 g de farinha de trigo
150 g de carne seca de vaca
100 g de alho francês (só a parte branca)
1 noz moscada
Sal e pimenta

Para panar
Farinha
Pão ralado
Ovo
Azeite

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo a carne seca e picar premindo o botão turbo durante 3 segundos. Retirar e reservar.

Colocar o alho francês cortado e limpo. Picar durante 3 segundos, velocidade 5. Retirar e reservar.

Colocar a manteiga no copo. Programar 3 minutos, 90°, velocidade 1.

Acrescentar o alho francês e refogar durante 6 minutos, 90°, velocidade 2. Depois de acrescentar em redor das lâminas a metade da carne seca reservada e a farinha. Tostar programando 3 minutos, 90°, velocidade 2.

Verter o leite, colocar sal e pimenta e condimentar com noz moscada a gosto. Misturar durante 10 segundos, velocidade 5. Em seguida, programar 7 minutos à temperatura 100°, velocidade 4.

Deixar a massa dentro do copo até que a temperatura desça um pouco. Acrescentar o resto da carne seca e misturar com a espátula.

Retirar e deixar que esfrie a massa durante pelo menos 4 horas, colocar papel vegetal transparente sobre a massa para que não se forme crosta.

Quando tenha passado este tempo, passar por farinha, ovo e pão ralado. Fritar em azeite abundante.

Croquetes de Cozido

INGREDIENTES:

150 g de carne do cozido
40 g de azeite
30 g manteiga
50 g de cebola
200 g de farinha de bolos
800 g de leite gordo à temperatura ambiente
1 pitada de pimentão
uma pitada de pimenta e um pouco de sal

Para panar:
pão ralado
4 ovos
azeite

PREPARAÇÃO:

Colocar a carne desossada que sobrou do cozido no copo, fechar e dar 5 golpes de Turbo. Retirar do copo e reservar numa tigela.

Em seguida, verter no copo o azeite, a manteiga e a cebola. Programar 3 minutos, 90° de temperatura e velocidade 4.

Acrescentar a farinha e programar 3 minutos, temperatura 100° e velocidade 2.

Incorporar o leite, o pimentão, a pimenta e o sal. Misturar durante 10 segundos à velocidade 5.

Acrescentar a cara reservada e programar 7 minutos, temperatura 100° e velocidade 4.

Verter numa bandeja untada com um pouco de azeite, tapar com papel vegetal, colando-o à massa para que não se forme crosta, deixar que esfrie e reservar no frigorífico durante um mínimo de 4 horas (melhor de um dia para o outro).

Com 2 colheres pegar na massa e fazer os croquetes. Panar em pão ralado, ovo batido e pão ralado. Fritar em bastante azeite bem quente (que os cubram para que não se abram).

Croquetes de Presunto

INGREDIENTES:

150 g de presunto serrano
2 ovos cozidos
40 g de azeite
30 g manteiga
50 g de cebola
200 g de farinha de bolos
800 g de leite gordo à temperatura ambiente
1 pitada de noz moscada moída
uma pitada de pimenta e um pouco de sal
(pouco sal porque o presunto já tem sal)

Para panar:
pão ralado
4 ovos
azeite

PREPARAÇÃO:

Colocar o presunto serrano no copo, fechar e dar 5 golpes de Turbo. Retirar o presunto do copo e reservar numa tigela.

Acrescentar os ovos cozidos no copo e programar 2 segundos, à velocidade 4, retirar do copo e reservar noutra tigela.

Em seguida, verter no copo o azeite, a manteiga e a cebola. Programar 3 minutos, 90° de temperatura e velocidade 4.

Acrescentar a farinha e programar 3 minutos, temperatura 100° e velocidade 2.

Incorporar o leite, a noz moscada, a pimenta e o sal. Misturar durante 10 segundos à velocidade 5.

Acrescentar 2 colheres de sopa de presunto reservado e programar 7 minutos, temperatura 100° e velocidade 4.

Deixar repousar durante dois minutos, acrescentar o restante presunto e os ovos picados e misturar bem com a espátula.

Verter numa bandeja untada com um pouco de azeite, tapar com papel vegetal, colando-o à massa para que não se forme crosta, deixar que esfrie e reservar no frigorífico durante um mínimo de 4 horas (melhor de um dia para o outro).

Com 2 colheres pegar na massa e fazer os croquetes. Panar em pão ralado, ovo batido e pão ralado. Fritar em bastante azeite bem quente (que os cubram para que não se abram).

Gambas com Alho

INGREDIENTES:

70 g de óleo
30 g de alho às rodelas
1 malagueta às rodelas e sem sementes
250 g de gambas pequenas descascadas
sal a gosto

PREPARAÇÃO:

Colocar o alho no copo em conjunto com o azeite e programar 4 minutos, 90° e velocidade 4.

Incorporar a malagueta e programar 1 minuto, temperatura 80°, velocidade 1.

Colocar o tapa lâminas e acrescentar as gambas e o sal, programar 3 minutos, temperatura 90°, velocidade 1.

Passado este tempo já estão preparadas, servir na caçarola de barro para manter bem o calor.

Guacamole

INGREDIENTES:

60 g de cebolinha
100 g de tomate maduro vermelho
1 raminho de coentros
1 pimento jalapeño ou colher de chá de
tabasco verde
50 g de azeite virgem extra suave
O sumo de meia lima ou limão
2 abacates maduros
1 colher de chá pequena de sal

PREPARAÇÃO:

Descascar e tirar o caroço aos abacates. Verter todos os ingredientes no copo e programar 15 segundos, velocidade 4.



Gulas com Alho

INGREDIENTES:

25 g de azeite
4 dentes de alho
1 pimenta-de-caiena
200 g de gulas

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo e programar 1 minuto, 90° e velocidade 1.

Acrescentar pelo bocal os alhos laminados e a pimenta-de-caiena e programar 3 minutos, temperatura 90°, velocidade 1.

Colocar o tapa lâminas, incorporar as gulas e programar 2 minutos, temperatura 90°, velocidade 1.



Húmus

INGREDIENTES:

2 dentes de alho medianos descascados
100 g de grão de bico cozido e escorrido
60 g de água
30 g de sumo de limão
40 g de sésamo tostado (gergelim)
1/2 colher de chá de sal
70 g de azeite virgem extra
1 colher de sopa de Tahine

Para servir:

1 pouco de azeite virgem extra
Um pouco de pimentão moído

PREPARAÇÃO:

Colocar todos os ingredientes no copo e triturar 1 minuto, na velocidade progressiva 5-10.

Verter o húmus num prato e polvilhar com um pouco de azeite virgem extra e polvilhar com pimentão moído e cominhos. Pode ser decorado no centro com coentros picados e grão de bico

Mini Madalenas de Bacon e Queijo

INGREDIENTES:

100 g de bacon em tiras
2 ovos
30 g de leite
100 g de farinha
1 saqueta de fermento químico
80 g de queijo ralado
40 g de manteiga fundida

PREPARAÇÃO:

Pré-aquecer o forno a 180°.

Colocar o bacon no copo e programar 4 segundos à velocidade 5. Reservar.

Sem lavar o copo, colocar os ovos e o leite e programar 4 segundos, velocidade 4.

Incorporar a farinha e o fermento e misturar programando 8 segundos, velocidade 2.

Acrescentar o queijo ralado, a manteiga e o bacon reservado e programar 4 segundos, velocidade 2.

Recheiar as cápsulas de papel com a ajuda de uma manga pasteleira ou colher de chá, até 3/4 da sua capacidade.

Levar ao forno durante 12 - 15 minutos.

Paté de Biqueirão e Presunto

INGREDIENTES:

- 1 lata de fiambre de presunto
- 1 lata de biqueirões em azeite
- 2 queijos pequenos
- 1 pouco de rum

PREPARAÇÃO:

Colocar todos os ingredientes no copo (incluindo o azeite dos biqueirões) e programar 3 minutos, temperatura 70° e velocidade 5.

Quando acabar o tempo, retirar do copo e deixar esfriar.

Paté de Atum

INGREDIENTES:

50 g manteiga
1 ovo cozido
3 latas pequenas de atum em óleo bem
escorridas
1 lata das pequenas de biqueirão
Pimenta

PREPARAÇÃO:

Colocar a manteiga no copo e programar
2 minutos, 40 ° e velocidade 1. Assim
que finalizar, acrescentar os demais
ingredientes e triturar a gosto.

Patê de Beringela

INGREDIENTES:

4 beringelas médias (1 kg aprox.)
1 lata de atum em azeite (200 g aprox.)
sal e pimenta a gosto
20 g de azeite virgem extra

PREPARAÇÃO:

Pré-aquecer o forno a 200°. Entretanto, lavar as beringelas e abrir pela metade no sentido longitudinal. Fazer uns cortes na polpa em divisões e sem chegar à pele, colocar na bandeja do forno untada e assar durante 30 minutos.

Tirar a polpa das beringelas e colocar no copo em conjunto com os restantes ingredientes, incluindo o azeite da lata de atum. Programar 15 segundos, velocidade 5-7 progressiva. Comprovar a trituração, baixar com a espátula os restos das paredes e programar 20 segundos à velocidade 7, acrescentando o azeite através do bocal. Retificar o ponto de sal.



Paté de Nozes e Cogumelos

Entradas
e Aperitivos

INGREDIENTES:

30 g de nozes
100 Gramas de cogumelos naturais
1/2 Cebola
1 Dente de alho
50 ml de azeite
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta

PREPARAÇÃO:

Picar as nozes selecionando 15 segundos à velocidade 6. Retirar do copo e reservar.

Em seguida, triturar a cebola e o dente de alho. Neste caso, programar 5 segundos velocidade 6.

Com a cebola e o alho já picados, baixar os restos das paredes, acrescentar ao copo a metade do azeite e programar 2 minutos à velocidade 1 e com temperatura 100°. Depois, acrescentar os cogumelos previamente cortados e voltar a programar 4 minutos, velocidade 1 e temperatura 100°.

O último passo será colocar sal e pimenta a gosto na mistura e acrescentar as nozes picadas anteriormente em conjunto com a outra parte do azeite. Programar 15 segundos à velocidade 6 sem temperatura, e defruze do paté de nozes e cogumelos!

Paté de Salmão Ligeiro

INGREDIENTES:

500 g de salmão fresco
3 folhas de gelatina
2 colheres de sopa de água
100 g de queijo de Burgos
30 g de alcaparras
30 g de pepinos de conserva em vinagre
100 g de leite magro
1 colher de chá de manteiga
sal
pimenta

PREPARAÇÃO:

Limpar a pele e as espinhas do salmão, cortar em pedaços e reservar.

Dissolver as folhas de gelatina em água fria durante uns minutos. Escorrer e colocar numa tigela de vidro em conjunto com 2 colheres de sopa de água e introduzir no micro-ondas durante uns segundos. Reservar.

Introduzir todos os ingredientes no copo em conjunto com a gelatina e programar 5 minutos, temperatura 80°, velocidade 5. Decorrido o tempo, verter a mistura para um recipiente, tapar com papel vegetal transparente e deixar esfriar no frigorífico.

Paté de Surimi

INGREDIENTES:

200 g de delícias do mar (surimi)
160 g de queijo fresco tipo burgos
20 g de azeite
2 colheres de sopa de sumo de limão
Sal
Pimenta moída

PREPARAÇÃO:

Introduzir as delícias do mar no copo e selecionar 3 segundos velocidade 4, baixar os restos das paredes com a espátula. Acrescentar os restantes ingredientes e misturar durante 16 segundos, velocidade 3.

Assim que estiver finalizado, colocar numa tigela e introduzir no frigorífico até à hora de servir.

Quiche de Abóbora e Queijo de Cabra

INGREDIENTES:

Folha de massa quebrada
1 Cebola média
1 Abobrinha grande
25 g de azeite
200 ml. De natas para cozinhar
2 ovos
60-70 g queijo ralado à sua escolha
5 ou 6 rodelas de queijo de cabra em rolo (rolo pequeno)
Sal, pimenta e noz moscada

PREPARAÇÃO:

Pré-aquecer o forno a 180°.

Acrescentar no copo a cebola aos cubos e a abóbora aos pedaços sem tirar a pele, o azeite e uma pitada de sal e programar 20 minutos, temperatura 100°, velocidade 1.

Acrescentar o refogado à massa quebrada e no copo sem lavar acrescentar os ovos, as natas, o queijo, uma pitada de noz moscada, uma pitada de pimenta e outra de sal. Misturar 10 segundos à velocidade 5, acrescentar à quiche.

Colocar as rodelas de queijo de cabra em cima e meter no forno durante 25-30 minutos. Pode comer quente ou fria.

Quiche Lorraine de Paio York

INGREDIENTES:

Folha de massa quebrada
150 g paio york
150 g queijo ralado (a gosto)
250 g de leite
30 g manteiga
30 g de farinha
1 colher de chá de azeite
3 ovos
50 g de natas líquidas
sal e pimenta

PREPARAÇÃO:

Pré-aquecer o forno a 180°.

Deitar no copo o paio, cortar cerca de 4 segundos, velocidade 5. Reservar.

Colocar no copo o leite, a farinha, a manteiga, o azeite, a pimenta e o sal, e programar 4 minutos, temperatura 90° e velocidade 3.

Acrescentar o queijo ralado, os ovos, misturar 6 segundos, velocidade 5. Acrescentar as natas.

Colocar a massa numa forma. Deitar o paio triturado e por cima deste, deitar a mistura.

Introduzir no forno a 180° durante 20-25 minutos.

Sanduíche de Atum e Nozes à Porto

INGREDIENTES:

80 g de atum em conserva
50 g de queijo de untar tipo Philadelphia
40 g de nozes
25 ml de vinho do Porto

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo as nozes. Triturar durante 3 segundos à velocidade 5. Tirar e reservar.
Introduzir no copo o atum, o queijo e o vinho.
Misturar durante 20 segundos à velocidade 3.
Acrescentar as nozes e misturar durante 10 segundos, velocidade 2.

Sanduíche de Peru, Maça e surimi

INGREDIENTES:

150 g de fiambre de peru
75 g de maçã Golden cortada e
descascada
50 g de surimi
1 colher de chá de sumo de limão
2 colher de sopa de maionese ou molho
rosa

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo todos os ingredientes, exceto a maionese ou o molho rosa, e triturar durante 3 segundos à velocidade 5. Verter num prato fundo e misturar com a maionese ou o molho rosa.



Sanduíche de Rúcula e Roquefort

INGREDIENTES:

20 g de rúcula
20 g de passas de corinto ou passas
sultanas
20 g nozes sem casca
50 g de queijo de untar tipo Philadelphia
25 g de queijo roquefort
1 colher de sopa de leite gordo ou de natas
líquidas

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo a rúcula e as nozes. Triturar durante 3 segundos à velocidade 5. Tirar e reservar.

Introduzir no copo os dois queijos, as passas e a colher de sopa de leite ou as natas. Triturar durante 30 segundos à velocidade 3.

Incorporar a rúcula e as nozes e misturar durante 10 segundos, velocidade 2.

Trança de Espinafres

PREPARAÇÃO:

Pré-aquecer o forno a 180°. Colocar os alhos no copo e programar 3 segundos à velocidade 5. Baixar os restos das paredes para as lâminas, acrescentar o azeite e programar 4 minutos, temperatura 100°, velocidade 1.

Colocar a mariposa e incorporar os espinafres e os pinhões e programar 3 minutos, temperatura 100°, velocidade 1.

Ao finalizar, coar os espinafres e espremer para que soltem todo o líquido.

Estender a folha de massa folhada, colocar no centro da massa os espinafres, o presunto e o queijo. Com uma lâmina ou rolo, fazer cortes na diagonal em ambos os lados do recheio, como se fosse uma espiga. Intercalar as tiradas da direita e da esquerda, até ao final, em forma de trança.

Pincelar com o ovo batido e levar ao forno entre 15 e 20 minutos, até que a massa folhada esteja dourada.

Para fazê-lo mais dietético pode mudar o fritar dos espinafres, por cozê-las 8, minutos 100°, velocidade 1 com tampa lâminas.

INGREDIENTES:

2 Alhos
20 pinhões
50 gramas de azeite
100 gramas de espinafres, limpos
1 folha de massa folhada
30 gramas de queijo brie
3 fatias de presunto serrano
1 ovo para pincelar (opcional)

Cremes, Sopas e Purés



Crème de Abacate e Pepino



INGREDIENTES:

2 abacates (maduros)
1 pepino
1 limão
Endro
1 litro de caldo de frango
2 colheres de sopa de azeite virgem
Molho Tabasco
Uma dúzia de azeitonas pretas sem caroço
Sal e pimenta
1 iogurte natural
4 ou 5 Pistachos

PREPARAÇÃO:

Descascar o pepino e o abacate, e cortar em cubos. Colocar no copo e selecionar velocidade 2-3, tempo aproximado 3 minutos, se for necessário, triturar durante mais tempo até que fique uma pasta.

Assim que a pasta tenha sido feita, acrescentar o sumo de limão, o óleo e umas gotas (2 ou 3) de Tabasco. Incorporar o caldo e selecionar novamente a velocidade 2-3 e 3 minutos no tempo.

Picam-se as azeitonas e o endro, e acrescenta-se tudo ao creme.

Servir com pistachos picados por cima.

Crème de Abóbora e Queijo

INGREDIENTES:

2 abóboras
1 batata média
½ cebola
50 g de óleo
600 g de água
Sal a gosto
Pimenta
180 g queijo tipo Philadelphia

PREPARAÇÃO:

Partir as abóboras em bocados grandes com a casca, e colocá-los no copo em conjunto com a batata em bocados, a cebola e o óleo. Selecionar 10 minutos à temperatura 90°, velocidade sem taça.

Acrescentar a água e programar 20 minutos, temperatura 100°, velocidade 2 e colocar a taça.

Ao finalizar, acrescentar o queijo, o sal e a pimenta, e triturar 1 minuto à velocidade 7.



Creme de Cogumelos

INGREDIENTES:

200 g de cogumelos
250 g de batatas
50 g de manteiga ou azeite
1 alho francês ou uma cebolinha-verde
sal
pimenta
500 ml de leite
2 queijos pequenos

PREPARAÇÃO:

Colocar o tapa lâminas, aquecer a manteiga 2 minutos, temperatura 100°, velocidade 1. Acrescentar os cogumelos limpos, as batatas, o alho francês, tudo cortado em pedaços.

Temperar com sal e pimenta, acrescentar o leite e programar 20 minutos, temperatura 100°, velocidade 1. Tirar o tapa lâminas, acrescentar os pequenos queijos e triturar velocidades 5-7-9 progressivo.



Gaspacho

INGREDIENTES:

7 ou 8 tomates maduros e vermelhos
1 dente de alho
50 g pimento verde ou vermelho
40 g cebola
70 g pepino parcialmente descascado
30 g vinagre
1 colher de chá de sal
150 g pão branco do dia anterior
8 cubos de gelo
50 - 100 g azeite virgem extra
200 g água fria

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo todas as verduras, o vinagre, o sal e o gelo. Programar 30 segundos, velocidade 5 e, em seguida, programar 3 minutos velocidade 9.

Caso se deseje mais espesso, acrescentar o pão do dia anterior. Caso se deseje mais líquido, acrescentar água com gelo.

Acrescentar o azeite a gosto e programar 2 segundos, velocidade 7.

Servir muito frio com verduras que o gaspacho leva cortadas em cubinhos ou com croutons de pão frito.

Puré de Batata

INGREDIENTES:

420 g de batatas para cozer
200 ml de leite
Sal a gosto
Noz moscada
Pimenta preta recém moída
50 g de manteiga ou azeite

PREPARAÇÃO:

Coloca-se o protetor de lâminas. Acrescenta-se as batatas cortadas, o leite e o sal no copo e programa-se 30 minutos, temperatura 90°, velocidade 1.

Terminado esse tempo, tira-se o protetor, incorpora-se a manteiga ou o azeite, tempera-se com pimenta e noz moscada e tritura-se programando 1 minuto 30 segundos na velocidade 3.

Purê de Cenoura

INGREDIENTES:

420 g de cenouras
200 ml de leite
Sal a gosto
Noz moscada
Pimenta preta recém moída
50 g de manteiga ou azeite

PREPARAÇÃO:

Coloca-se o protetor de lâminas. Acrescenta-se as cenouras cortadas, o leite e o sal no copo e programa-se 30 minutos, temperatura 90°, velocidade 1.

Terminado esse tempo, tira-se o protetor, incorpora-se a manteiga ou o azeite, tempera-se com pimenta e noz moscada e tritura-se programando 2 minutos na velocidade 3.

Verduras



Alcachofas com Batatas



INGREDIENTES:

500 g de batatas
400 g de alcachofas
30 g De alhos
300 g De água
50 g De azeite
50 g cubinhos de fiambre
Sal e pimenta

PREPARAÇÃO:

Limpar bem as alcachofas e batatas, e cortá-las em 4 ou 5 bocados. Reservar. Colocar a mariposa nas lâminas e introduzir no copo todos os ingredientes. Programar 17 minutos à temperatura 100°, velocidade 1. Comprovar que está cozido, se não for assim, programar mais 2 minutos.

Abóboras à Provençal

INGREDIENTES:

15 g Pão ligeiramente duro
Ervas provençais (manjerição, orégão, alecrim, salsa, etc.) 1 colher de sopa generosa
2 dentes de alho
1 Cebola
1 colher de sopa de azeite virgem extra
600 g Abóbora
Sal grosso 1 colher de chá
Tomilho seco 1 colher de chá
1 tomate grande

PREPARAÇÃO:

Colocar o pão e as ervas de Provença no copo e programar 15 seg/vel. 10. Reservar. Colocar os alhos e a cebola descascados e cortados no copo e programar 5 seg/vel 1. Baixar os restos com a espátula, colocar a mariposa, adicionar o azeite e programar 4 min/100°/vel 1.

Lavar a abóbora, tirar as pontas, cortá-la em dois ao comprido sem descascar e depois em rodellas de 0,5 cm e adicioná-las ao copo, 6 min/100°/vel 1. Pré-aquecer o forno a 220°C com função grill. Cortar o tomate em rodellas finas.

Verter a abóbora numa fonte refratária. Cobri-la com as rodellas de tomate e polvilhar com o pão ralado reservado. Gratinar até que o pão ralado fique dourado. Servir em seguida.

Cogumelos com Alho

INGREDIENTES:

50 g de azeite
500 g de cogumelos laminados
5 Alhos
Uns raminhos de salsa
Sal
Pimenta

PREPARAÇÃO:

Adicionar o azeite ao copo e programar 4 minutos, temperatura 90°, velocidade 2.

Colocar a mariposa nas lâminas, incorporar os alhos e programar 3 minutos, 90°, velocidade 3.

Acrescentar os cogumelos ao copo, a salsa cortada, colocar sal e pimenta e programar 10 minutos, temperatura 100° e velocidade 1.

Caso se desejem mais dourados, acrescentar mais tempo.

Salada de Batatas com condimento de Maionese e Iogurte

INGREDIENTES:

4 batatas novas médias (100 g aprox c/u)
1/2 cebolinha-verde

Para o condimento

3 colheres de sopa de vinagre de vinho branco
135 de maionese ou maionese sem ovos
75 g de iogurte natural
Sal e pimenta

Cebolinho picado

Rabanete laminado para decorar (opcional)

PREPARAÇÃO:

Encher o copo com água da torneira até marcar 1 litro. Aquecê-la durante 7 minutos, 100°, velocidade 1.

Entretanto, lavar bem as batatas e reservá-las no cesto.

Terminado o tempo, colocar o cesto no interior do copo e programar 18 minutos, 100°, velocidade 3. Terminado o tempo, comprovar se as batatas estão bem cozidas, caso não estejam, prolongar a cocção mais dois minutos. Retirar e reservar até que estejam mornas.

Entretanto, colocar a maionese, o iogurte e o vinagre no copo limpo. Colocar sal e pimenta e misturar durante 5 segundos à velocidade 2.

Quando as batatas estiverem mornas, cortá-las às rodelas com 1 cm de grossura. Acrescentar o condimento, misturar bem e deixar esfriar completamente, no mínimo durante 1 hora. Remover de vez em quando.

Na hora de servir, acrescentar a cebola cortada em aros e decorar com o cebolinho picado e o rabanete laminado.

Espinafres com Bechamel

PREPARAÇÃO:

Em primeiro lugar, rala-se o queijo escolhido durante uns segundos na velocidade 5-9. Caso seja muito duro como o parmesão, podem dar-se uns golpes de turbo e depois deixá-lo fino na velocidade 5-9.

Caso seja mais gorduroso ou mais brando, ter cuidado; deixar pouco tempo para que não se forme uma bola. Tirar e reservar.

Sem lavar o copo, colocar a mariposa, acrescentam-se os espinafres em bocados grandes e lavados. Sem colocar água no copo, programar 5 minutos, temperatura 100 velocidade 1. Tirar e reservar.

Tira-se a mariposa e sem lavar o copo, acrescenta-se o azeite e os alhos e programa-se 5 minutos, 100°, velocidade 3 segundos, e depois diminui-se a velocidade 1 e os alhos continuam a ser refogados. Abaixa-se o que tenha ficado nas paredes do copo e na tampa.

Voltar a colocar a mariposa, incorporar os espinafres, seleccionar 5 minutos, temperatura 100°, velocidade 1.

Em seguida, acrescentar a farinha e refogar 1 minuto, temperatura 100° e velocidade 2. Acrescentar o leite, a manteiga, a noz moscada e a pimenta, e programar 7 minutos, temperatura 100° e velocidade 1 para fazer o bechamel.

Verter a mistura numa travessa para forno e polvilhar com o queijo ralado anteriormente. Introduz-se no forno e gratina-se até que o queijo fique dourado.

INGREDIENTES:

Para o refogado
50 g de azeite virgem extra
30 g de alhos
500 g de espinafres frescos

Para o bechamel
50 g de farinha.
500 g de leite.
30 g de manteiga
Noz moscada.
Pimenta.
Queijo parmesão (para ralar)

Gaspacho de Legumes

INGREDIENTES:

5 tomates grandes vermelhos maduros
½ pepino
½ cebolinha
½ cenoura
1/2 dente de alho
1 folha de couve roxa
1 folha de alface
400 ml de água fria
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de vinagre
Sal

PREPARAÇÃO:

Cortar todas os legumes em bocados homogêneos e colocá-los no copo com o azeite, o vinagre e o sal. Programar 40 segundos, velocidade 6, depois deste tempo programar 3 minutos, velocidade 10. Acrescentar o gelo e programar 2 minutos à velocidade 8, quando o gelo já não se escute, ir acrescentando a água pela tampa levantando um pouco a tampa. Depois deste tempo, provar e retificar o sal e o vinagre caso pense ser necessário.



Menestra de Verduras

INGREDIENTES:

Um saco de menestra de verduras congeladas
4 dentes de alho
50 g cubinhos de fiambre
1 colher de chá de pimentão doce
75 ml de azeite
1 pacote de caldo
Água
Sal

PREPARAÇÃO:

Colocar o azeite e os alhos no copo e programar 4 segundos à velocidade 5. Em seguida, refogar durante 2 minutos à temperatura 80°, velocidade 1. Acrescentar os cubinhos de fiambre e refogar durante 1 minuto, temperatura 80° velocidade 1. Quando acabar, acrescentar o pimentão e colocar na velocidade 2 por uns segundos, mas sem temperatura. Colocar a mariposa nas lâminas e acrescentar a verdura, o pacote do caldo, cobrir com água e sal e programar 20 minutos, temperatura 100°, velocidade 1.

Batatas Duquesa

INGREDIENTES:

800 g batatas farinhentas
100 g manteiga
2 gemas de ovo
Sal
Noz moscada

PREPARAÇÃO:

Descascar e lavar as batatas. Colocar um litro de água no copo e programar 30 min/100°/vel 3. Enquanto o líquido entra em ebulição, cortar as batatas em rodelas de 1 cm e colocá-las na bandeja de Varoma. Ao fim de 8-10 minutos, comprovar se a água está a ferver, tirar a taça e colocar a Varoma com as batatas sobre a tampa do copo. Deixar que cozinhem no vapor.

Tirar a Varoma e reservar a água de cocção para outro uso. Colocar as batatas no copo e acrescentar a manteiga, as gemas, o sal e as especiarias. Programar 15 seg/vel 5, sem temperatura. Será obtido um puré fino, mas que deve ser suficientemente duro e consistente para que os pastéis tenham a sua forma. Retificar o sal se necessário. Deixar esfriar cerca de 5 minutos.

Pré-aquecer o forno a 180°C. Passar o puré para uma manga pasteleira com um bico estriado. Formar os pastéis sobre uma travessa de forno forrada com papel vegetal. Quando o forno tenha alcançado a sua temperatura, introduzir a travessa e assar por 30 minutos. Servir de imediato como guarnição.

Tortilha de Batatas

INGREDIENTES:

100 g de óleo
100 g de água
150 g de cebola
600 g de batatas
6 ovos
Sal

PREPARAÇÃO:

Colocar a mariposa nas lâminas e acrescentar ao copo o óleo e a água. Programar 5 min/100°/vel 1. Acrescentar a cebola cortada em aros muito finos e programar 5 min/100°/vel 1.

Acrescentar as batatas cortadas em quadradinhos e programar 20 min/100°/veloc 1. Verter o conteúdo do copo no cesto colocado sobre uma tigela, para escorrer bem o óleo.

Sem lavar o copo, tirar a mariposa, acrescentar os ovos e sal a gosto, e misturar durante 10 seg /vel 3. Incorporar as batatas no copo e deixar repousar a mistura até ao momento de preparar a tortilha. Por último, junta-se a uma frigideira.

Legumes



Feijões com Amêijoas

INGREDIENTES:

1 frasco de feijões cozidos

Amêijoas a gosto

Azeite

1 Alho

Salsa

Vinho branco

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo o tampa lâminas, deitar as amêijoas com azeite, alho, salsa e um pouco de vinho branco durante 5 minutos (ou até que estejam abertas) à velocidade 1, temperatura 80°. Assim que as amêijoas estejam abertas, acrescentar os feijões já cozidos e escorridos e selecionar novamente a temperatura 80°, velocidade 1, 4-5 minutos para que se misturem os sabores.

Feijões com Verduras

INGREDIENTES:

1 frasco de feijões brancos cozidos
2 cenouras
2 batatas
2 alhos franceses
1 dente de alho
1/2 pimento verde e 1/2 pimento vermelho
90 g de azeite
1 litro e ½ água
Sal

PREPARAÇÃO:

Verter os feijões para um escurridor e lavar com água fria. Reservar. Deitar no copo o azeite, o dente de alho, os alhos franceses e os pimentos, 3 minutos 90° velocidade 3. Colocar o tapa lâminas e acrescentar a água, sal a gosto e as cenouras descascadas e cortadas em rodela, 20 minutos 100° velocidade 1, quando restem 15 minutos de cocção, acrescentar as batatas descascadas e cortadas pelo bocal sem parar a máquina (as batatas levam menos tempo de cocção), e quando faltarem 5 minutos fazer o mesmo com os feijões.

Nota: se ficar com muito caldo, picar alguns feijões ou batatas já cozidas e incorporar no guisado. Esta receita pode ser feita com todo o tipo de verduras.

Grão de Bico com Chouriço

INGREDIENTES:

400 g de grão de bicos de frasco cozidos
150 g de cebola
1 dente de alho
40 g de azeite
100 g de chouriço
50 g cubinhos de fiambre
1 colher de chá de pimentão
1 colher de sopa de farinha
400 ml de água
Sal
2 ovos cozidos

PREPARAÇÃO:

Passar os grãos de bico por água e colocá-los a escorrer. Colocar a cebola e o alho no copo e programar 6 segundos à velocidade 5. Acrescentar o azeite e refogar 4 minutos, temperatura 80° velocidade 1 com o tapa lâminas. Acrescenta-se o chouriço e os cubinhos de fiambre e programa-se 2 minutos mais com os mesmos valores. Acrescenta-se o pimentão e a farinha, sem temperatura, programar 20 segundos para que se misture tudo.

Deitar a água e o sal e programar 10 minutos, temperatura 100°, velocidade 1 com o tapa lâminas.

Por último, acrescentar os grãos de bico e os ovos cozidos cortados, e programar 10 minutos mais, temperatura 100° e velocidade 1

Deixar repousar um pouco com a tampa colocada no aparelho antes de comer.



Grãos de Bico Estufados

INGREDIENTES:

400 g de grãos de bico cozidos
50 g de azeite
400 g de cebola
2 dentes de alho
200 g de tomate natural triturado
500 g de água
1 folha grande de louro
Sal
2 colheres de sopa de cominhos em pó
Pimenta a gosto
Salsa para decorar.

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo os ingredientes do refogado, o azeite, a cebola, o alho e o tomate e programa 3 segundos velocidade 4. Depois, programar 10 minutos à temperatura 100°, velocidade 1.

Acabado o tempo, acrescentar ao refogado 3 colheres de sopa de grãos de bico e água e tritura 40 seg, velocidade 7.

Colocar a tampa lâminas, incorporar a folha de louro, o sal, os cominhos e a pimenta. Programar 7 minutos, 100°, veloc 1. E, para acabar, incorporar os grãos de bico e programar de 8 a 10 minutos à mesma temperatura e velocidade.

Lentilhas com Verduras

INGREDIENTES:

400 g de lentilhas pardinas
1 chouriço
60 g de pimentos de "Piquillo" em conserva
3 cenouras
1 batata
120 g de cebola
1 colher de sopa de pimentão
60 g de azeite
Sal
2 dentes de alho
1 folha de louro
800 g de água

PREPARAÇÃO:

Colocar as lentilhas de molho com água e sal na noite anterior à sua preparação. Introduzir as verduras, menos as batatas e as cenouras no copo, picar com uns toques de "Turbo".

Acrescentar o azeite, o pimentão e o sal a gosto. Misturar à velocidade 5 durante 5 segundos.

Colocar o tapa lâminas, incorporar as lentilhas, a cenoura limpa e em rodelas, os cubos da batata e o chouriço cortado em rodelas. Selecionar a temperatura 100°, tempo 45 minutos, velocidade 1.

Guisado de Espinafres, Gambas e Grãos de Bico

INGREDIENTES:

1 ou 2 molhos de espinafres
100 g gambas descascadas
200 g grãos de bico cozidos
4 dentes de alho
Água
Sal
Azeite

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo o tapa lâminas. Acrescentar o azeite e deitar os dentes de alho e as gambas. Selecionar a temperatura 80°, 3 minutos, velocidade 2. Ao finalizar, acrescentam-se os grãos de bico e os espinafres, cobrem-se de água e seleciona a temperatura 100° tempo 15 minutos, velocidade 1. Retificar de sal antes de servir.

Massas e Arroz



Arroz Caldoso

INGREDIENTES:

1 dente de alho
30 g de azeite virgem extra
300 g de costelas de porco cortadas pequenas
60 g ervilhas congeladas
1 Tomate maduro e pequeno
1/2 colher de chá de pimentão doce
600 ml de água
1 pacote de caldo concentrado de ave
800 g Pimento vermelho
Sal a gosto
150 g Arroz redondo

PREPARAÇÃO:

Colocamos no copo o alho descascado e o azeite e trituramos 5 seg/vel 5. Colocamos a mariposa, acrescentamos as costelas e refogamos 20 minutos 100° velocidade 1. Acrescentar as ervilhas e o tomate cortado em cubos e programar 5 minutos, temperatura 90°, velocidade 1.

Acrescentar o pimentão, a água, o pacote de concentrado de caldo e o sal e programar 20 min/100°/veloc 1. Incorporar o pimento cortado pequeno e o arroz e programar 13 min/100°/vel 1. Deixar repousar 5 minutos e servir

Arroz Verde

INGREDIENTES:

½ cebola
1 alho
25 ml azeite
200 g espinafres congelados
50 g ervilhas congeladas
1 pacote de caldo
Sal
550 ml água
250 g arroz

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo a 1/2 cebola em segmentos e o alho, e triturar uns segundos, descer das paredes e acrescentar o azeite. Selecionar 6 minutos, 90°, veloc. 1. Ao finalizar, acrescentar a água, o pacote de caldo, um pouco de sal e a verdura, e programar 10 min, 100°, veloc. 1 para que cozam.

No final, triturar durante 1 minuto aprox. à velocidade 4 para que fique muito fino.

Colocar o tapa lâminas e acrescentar o arroz, selecionando 15 min, 90°, veloc. 1.

Ao finalizar, comprovar o nível de cocção do arroz, a gosto, caso desejar mais cozido, acrescentar mais tempo. Esta parte dependerá do gosto pessoal e do tipo de arroz.



Esparguete al Pesto



INGREDIENTES:

300 g Esparguete
100 g de queijo parmesão
50 g de manjerição fresco
2-3 dentes de alho
50 g de pinhões
250 ml de azeite
sal

PREPARAÇÃO:

Acrescentar água ao copo (nunca ultrapassar o nível 1,5 l), selecionar 12 minutos mais o tempo que o fabricante indicar no pacote, temperatura 120°, velocidade 1 com a mariposa. Aos 12 minutos, quando a água já está a ferver, acrescentar o esparguete pelo bocal. No final, escorrer o esparguete e reservar.

Para o pesto, colocar o queijo no copo e premir o turbo 2-3 vezes e programar 15 segundos, velocidade progressiva 5-7-9. Acrescentar os alhos, os pinhões e o manjerição e programar 15 segundos, velocidade progressiva 5-7-9. Sem abrir a tampa e com o copo colocado, selecionar a velocidade 5 e deitar o azeite pouco a pouco para que emulsione bem. Deitar sal caso seja necessário.

Acrescentar o molho na massa reservada.

Canelones de Acelgas e Cogumelos

INGREDIENTES:

Para o recheio:

12 lâminas de massa pré-cozida para canelones
(colocar mais para o caso de alguma quebrar)
350 g de acelgas aprox. Lavá-las e retirar a parte
branca. Têm de ficar pelo menos 150 g.
300 g de cebola
60 g de azeite virgem extra
300 g de cogumelos em filetes
1 colher de sopa de vinagre de Módena, com
azeitonas verdes, ou de framboesa, maçã.
Sal a gosto

Para o bechamel

500 g de leite gordo ou meio gordo
40 g de Maizena
20 g de manteiga
Uma pitada de noz moscada
Sal e pimenta a gosto

Para gratinar:

Queijo ralado

PREPARAÇÃO:

Colocar numa travessa água quente com a massa
pré-cozida durante 20 minutos, depois deixar escorrer e
reservar.

Em seguida, cozer as acelgas, para tal colocar no copo
1 litro de água e introduzir as folhas de acelga limpas,
programar 2-3 segundos à velocidade 4. Caso os pedaços
fiquem grandes, programar 1 segundo mais. Retirar para
um escurridor e reservar.

Com o copo seco, introduzir a cebola e o azeite e cortar
4 segundos à velocidade 4. Programar 10 minutos, 100°,
velocidade 1 sem taça.

Acrescentar as acelgas, os cogumelos, o sal e a colher de
sopa de vinagre e deixar que escalfem 15 minutos, 100°,
velocidade 1. Comprovar que os ingredientes estão tenros,
se não, programar mais uns minutos. Acabado o tempo,
retirar uma manga pasteleira que será mais cómodo para
recheiar os canelones. Esperar que fiquem mornos.

Preparar o bechamel: Colocar todos os ingredientes
do bechamel no copo e programar 10 minutos, 100° à
velocidade 4.

Numa bandeja de forno untada com manteiga ou com uma
base de bechamel, colocar os canelones recheados, verter
por cima o bechamel e terminar polvilhando com queijo
ralado. Introduzir no forno e gratinar, quando a superfície
estiver dourada, está preparado.

Esparguete à Bolonhesa

INGREDIENTES:

Refogado:

50 g de azeite virgem extra
130 g de cenoura
130 g de cebola
180gr de cogumelos
1 dente de alho
500 g de tomate natural triturado

Resto:

500 g de carne picada
1 colher de chá de sal
1 pitada de pimenta
1 colher de chá de orégãos
1 folha de louro

Para cozer la pasta:

2 l de água
1 colher de chá de sal
500 g de esparguete

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo a cenoura, a cebola, os cogumelos, o alho e o tomate e triturar 15 segundos na velocidade 5.

Baixar os restos que tenham ficado nas paredes do copo. Acrescentar o azeite e programar 6 minutos, 100°, velocidade 1.

3.- Quando acabar o tempo programado, colocar a mariposa e acrescentar a carne picada, o sal e as especiarias e programar 15 minutos, 100°, velocidade 1. Assim que finalizar, retificar o ponto do sal. Retirar e reservar.

Sem lavar o copo, nem tirar a mariposa, acrescentar água ao copo (nunca ultrapassar o nível 1,5 l), seleccionar 12 minutos mais o tempo que o fabricante indicar no pacote, temperatura 120°, velocidade 1. Aos 12 minutos, quando a água já está a ferver, acrescentar a massa pelo bocal.

Virar a massa escorrida sobre uma travessa e acrescentar o molho bolonhesa preparado anteriormente.

Esparguete com Frutos Secos

INGREDIENTES:

400 g Esparguete
30 g pinhões sem pele
30 g amêndoas sem casca
30 g nozes sem casca
50 g rabanadas de pão seco ou torrado
30 g de parmesão ralado
30 g manteiga sem sal
Pimentas chili moídas
Sal

PREPARAÇÃO:

Colocar o azeite no copo e aquecê-lo à velocidade 1 a 100° por alguns minutos, assim que esteja quente, acrescentar os frutos secos, deixar 1 ou 2 minutos para que fiquem um pouco dourados. Assim que estejam dourados, fechar a tampa, programar 40 segundos, velocidade 5-8. Baixar os restos das paredes e acrescentar o queijo parmesão durante cerca de 2 minutos, à velocidade 1 e a 100°. Terminado o tempo, tirar e reservar.

Acrescentar água ao copo (nunca ultrapassar o nível 1,5 l), seleccionar 12 minutos mais o tempo que o fabricante indicar no pacote, temperatura 120°, velocidade 1 com a mariposa. Aos 12 minutos, quando a água já está a ferver, acrescentar o esparguete pelo bocal. Ao finalizar, escorrer o esparguete e acrescentar os frutos secos reservados.

Massa com Pesto de Brócolos

INGREDIENTES:

2 l de água
2 colheres de sopa de sal ou a gosto
350 g de brócolos, apenas com os raminhos
verdes e sem o tronco
350 g de massa
100 g de queijo parmesão ralado ou em pedaços
120 g de farinha de amêndoa ou em pedaços
1 dente de alho
60 g de azeite virgem extra
Pimenta preta moída a gosto
As raspas e o sumo de 1 limão
Manjerição ou outra erva para decorar

PREPARAÇÃO:

Colocar a água no copo, uma colher de chá de sal e o cestinho dentro do copo com as flores do brócolo e cozer 15 minutos, 100°C, velocidade 2. Retirar o cesto e deixar a água. Colocar a mariposa, acrescentar a massa e cozer o tempo que o pacote indica, 100°C, velocidade 1 sem copo. *Pode cozer a massa dentro do copo ou fazê-lo numa panela ao mesmo tempo dos brócolos para poupar tempo. Assim que estiver cozida, guardar 100 ml da água de cocção. Escorrer a massa e reservar.

No copo vazio, verter o queijo ralado, (se estiver em pedaços, cortar 8 segundos em velocidade 10 e retirar 2 colheres de sal para polvilhar no final por cima do prato. Acrescentar o copo com o queijo, os brócolos, as amêndoas, o alho, o azeite, a colher de sopa de sal, a pimenta, a raspa e o sumo de limão que lhe dá um toque especial e triturar 30 segundos em velocidade 6.

Acrescentar os 100 ml de água de cozer e misturar 15 segundos em velocidade 4. Já está pronto o pesto de brócolos.

Verter este pesto sobre a pasta escorrida e misturar. Passar para uma travessa e decorar com folhas de manjerição inteiras ou cortadas.

Esparguete a la Carbonara

INGREDIENTES:

150 g de cebola
50 g de manteiga
15 g de azeite virgem extra
100 g de bacon cortado
pimenta
10 g de sal
500 g de natas para cozinhar
100 g de queijo parmesão
500 g de massa
1,5 l de água
50 g de queijo parmesão para
polvilhar

PREPARAÇÃO:

Para o molho

Colocar no copo a cebola, a manteiga, o azeite, a pimenta e o sal. Triturar 15 segundos à velocidade 4. Com a espátula, baixar todos os restos pelas paredes. Acrescentar o bacon e programar 7 segundos, temperatura 100°, velocidade 2.

Em seguida, incorporar as natas e o queijo parmesão. Triturar uns segundos à velocidade 7, até que a mistura fique homogênea e a gosto, e programar 8 minutos, temperatura e 100° velocidade 3. Reservar.

Para a massa

Acrescentar água ao copo (nunca ultrapassar o nível 1,5 l), selecionar 12 minutos mais o tempo que o fabricante indicar no pacote, temperatura 120°, velocidade 1 com a mariposa. Aos 12 minutos, quando a água já está a ferver, acrescentar o esparguete pelo bocal. No final, escorrer o esparguete e reservar.

Quando a massa estiver cozida escorrer, cobrir com o molho reservado e colocar queijo parmesão e bacon frito em cubinhos por cima para que fique mais apetitoso.

Peixes



Bacalhau com Vinho Branco

INGREDIENTES:

300 g de batatas
1 Cebola média cortada em rodelas
2 ovos lavados
500 ml de água
200 ml de vinho branco
400 g de bacalhau limpo e demolidado
Azeitonas pretas para decorar

PREPARAÇÃO:

Descascar e cortar as batatas às rodelas, colocar no cesto e no meio os ovos.

Colocar no copo a água e o vinho, introduzir o cesto e programar 22 minutos, temperatura 100°, velocidade 1.

Escorrer as batatas e os ovos e reservar.

Limpar o cesto e colocar dentro deste o bacalhau e programar 5 minutos, temperatura 100°, velocidade 1. Caso se deseje mais cozido, acrescentar mais tempo. Assim que tenha sido cozinhado a gosto, escorrer o bacalhau e esfiapar.

Colocar numa fonte e decorar com azeitonas pretas.



Calamares com Batatas



INGREDIENTES:

2 cebolas médias
½ Pimento vermelho
50 ml de azeite
500 g de calamar (limpo e cortado aos bocados)
1 colher de chá de pimentão doce
1 folha de louro
1 pitada de pimenta
500 g de batatas
50 ml de vinho branco
300 ml de caldo de peixe ou 300 ml de água com um pacote de caldo de peixe

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo as cebolas partidas em quartos e o pimento em bocados e programar 2 segundos, velocidade 5.

Com a espátula, baixar os restos da cebola da tampa e do interior do copo na direção das lâminas. Colocar o tapa lâminas e incorporar o óleo, programar 5 minutos, temperatura 80°, velocidade 1.

Ao finalizar o tempo, acrescentar os calamares, o pimentão, o louro e a pimenta. Programar 6 minutos à temperatura 90°, velocidade 1.

Acrescentar as batatas, o vinho e o caldo, e programar 25 minutos, 100°, velocidade 1.

Filetes de Panga recheados



INGREDIENTES:

150 g de cogumelos
1 cebolinha-verde
20 g de azeite
4 filetes de panga
sal
pimenta
500 g de água

Para o molho:

80 g de azeite
20 g de vinagre
1 colher de chá de mostarda
1 colher de chá de sumo de limão
sal
pimenta

PREPARAÇÃO:

Introduzir todos os ingrediente no molho e programar 15 minutos velocidade 5. Reservar.

Colocar no copo os cogumelos, a cebola pela metade e o azeite e programar 4 segundos, velocidade 4.

Baixar os restos das paredes para as lâminas e programar 3 minutos, 80°, velocidade 3.

Estender os filetes sobre uma superfície plana, temperar com sal e pimenta e dividir sobre cada um deles a mistura anterior, enrolar e segurar com um palito.

Colocar os filetes na bandeja de vapor.

Sem lavar o copo, colocar a água, fechar o copo, colocar o recipiente do vapor na posição e programar 30 minutos, temperatura 100°, velocidade 1.

Quando acabar o tempo, tirar os filetes numa fonte e verter o molho sobre eles.

Fumet de Peixe

INGREDIENTES:

150 g de cabeças, cascas de gambas e caranguejos
1 alho francês
25 g de azeite
800 ml de água
150 g de ossos de tamboril, pescada...
Sal
Salsa

PREPARAÇÃO:

Verter no copo as cascas, as cabeças das gambas, o alho francês aos bocados e o azeite. Programar 3 minutos à temperatura 80°, velocidade 4.

Quando o tempo tiver passado, incorporar a água, os ossos do tamboril, pescada... o sal e a salsa são a gosto. Programar 8 minutos à temperatura 100° e velocidade 2.

Coar com um coador fino.

Hambúrguer de Salmão

INGREDIENTES:

500 g de salmão fresco aos bocados, sem pele nem espinhas
150 g de cebola
50 g de pão ralado
1 ovo
1 colher de chá de sal
Meia colher de chá de endro
Óleo para fritar

PREPARAÇÃO:

Colocar a cebola no copo e programar 5 segundos à velocidade 5. Com a espátula, baixar os restos pelas paredes. Incorporar os restantes ingredientes e programar 5 segundos, velocidade 4.

Fazer bolinhas com a massa e esmagá-las com a mão para criar a forma do hambúrguer. Fritar na frigideira.

Rolos de Salmão

INGREDIENTES:

100 g de cebolinha
75 g de pepinos de conserva
150 g de delícias do mar
150 g de tomate
150 g de azeite
50 g de vinagre
25 g de açúcar
uma pitada de sal
500 g de salmão fumado

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo a cebolinha e os pepinos de conserva, e programar 4 segundos, velocidade 4. Deitar numa tigela e reservar.

Colocar as delícias do mar e programar 3 segundos, velocidade 4. Deitar na tigela anterior, misturar e reservar.

Limpar e secar o copo e incorporar o tomate aos quartos e sem pevides, e programar 4 segundos, velocidade 4.

Acrescentar o azeite, o vinagre, o açúcar e o sal, e programar 8 minutos, 90°, velocidade 1.

Tirar o vinagrete para um recipiente e deixar temperar ou esfriar pelo todo.

Entretanto, misturar bem todo o conteúdo da tigela: com a cebolinha, os pepinos de conserva e as delícias, e já está preparado o recheio dos rolos.

Estender uma posta de salmão fumado e, sobre ela, colocar um pouco do recheio e fechar o rolo, deixando o final à parte de baixo para que não se abra.

Coloque-os numa fonte e verta o vinagrete sobre eles.

Carnes



Costelas com Mel

INGREDIENTES:

2 dentes de alho
15 g de sumo de limão
40 g de mel suave
15 g de azeite
500 g de costelas de porco cortadas
Sal e pimenta
Salsa picada (opcional)
Sésamo (opcional)
Lima ou limão (opcional)

PREPARAÇÃO:

Picar os alhos descascados durante 4 segundos, velocidade 5.
Baixamos os bocados para as lâminas.

Colocar o protetor de lâminas, acrescentar os restantes ingredientes, colocar sal e pimenta a gosto e programar 20 minutos, temperatura 100°, velocidade 2.

Decorrido o tempo, retirar a taça e prolongar a cocção programando 10 minutos, temperatura 100, velocidade 1 (continuando com o protetor das lâminas).

Finalizado o tempo, comprovar que as costelas estão tenras, caso contrário, prolongar a cocção por 5 minutos mais.

Servir as costelas numa fonte. Polvilhar com salsa picada, um pouco de sésamo e rodela de lima ou limão para decorar.



Hambúrgueres de Bacon e Tâmaras

INGREDIENTES:

700 g de carne picada (vitela)
125 g de tiras de bacon
125 g de tâmaras sem caroço
2 ovos
40 g de pão ralado
Sal

PREPARAÇÃO:

Picar as tâmaras 1 minuto velocidade 5, baixar os restos pelas paredes para as lâminas. Acrescentar o bacon e picar 5 segundos velocidade 6. Voltar a baixar os restos para as lâminas. Acrescentar a carne, o sal, o ovo e o pão ralado. Misturar 10 segundos à velocidade 6. Retirar a mistura do copo com a espátula e começar a fazer os hambúrgueres.

Colocar a massa sobre o papel filme que colocaremos num molde redondo (do tamanho que se deseja para os hambúrgueres), pressionar a massa até obter a forma desejada. Assim que o hambúrguer esteja feito, está pronto para cozinhar (assar, fritar...).



Hambúrguer de Cebola e Cenoura

INGREDIENTES:

INGREDIENTES:
500 g de peito ou coxa de frango sem osso nem pele.
1 cebola descascada e cortada em quartos.
2 cenouras médias descascadas e cortadas em rodelas grandes.
25 g de azeite.
Sal

PREPARAÇÃO:

PREPARAÇÃO:
Colocar no copo a carne previamente cortada em bocados de cerca de 3 cm e metida no congelador cerca de 45 minutos. Selecionar 20 segundos velocidade progressiva 5-7. Retirar e reservar numa tigela.

Sem lavar o copo, introduzir a cebola e a cenoura. Picar programando 4 segundos à velocidade 5, (caso desejar os bocados mais pequenos, aumentar o tempo). Com a ajuda da espátula, baixar os restos que tenham ficado nas paredes.

Colocar o tapa lâminas, acrescentar o azeite e o sol e refogar o conjunto durante 6 minutos, velocidade 1, temperatura 90°.

Assim que o tempo tenha terminado, esperar que o refogado fique morno, quando assim estiver, misturar as verduras com a carne picada reservada, fazer duas ou três bolas com o resultado e colocar sobre um molde com papel vegetal transparente para ir dando a forma.

Assim que a forma estiver feita, já estão prontos para fritar ou assar.



Hambúrgueres de Presunto e Queijo de Cabra

INGREDIENTES:

700 g de carne picada (vitela)
125 g de cubinhos de presunto
125 g de queijo de cabra
2 ovos
40 g de pão ralado
Sal

PREPARAÇÃO:

Picar os cubinhos de presunto 30 segundos à velocidade 5, baixar os restos das paredes. Acrescentar o queijo e picar 5 segundos velocidade 6. Baixar os restos das paredes para as lâminas. Acrescentar a carne, o sal, o ovo e o pão ralado. Misturar 10 segundos à velocidade 6. Retirar a mistura do copo com a espátula e começar a fazer os hambúrgueres.

Colocar a massa sobre o papel vegetal que colocaremos num molde redondo (do tamanho que se deseje para os hambúrgueres), pressionar a massa até obter a forma desejada. Assim que o hambúrguer esteja feito, está pronto para cozinhar (assar, fritar...).

Linguixas de Cebolada

INGREDIENTES:

500 g de linguixa
700 g de cebola
60 g de azeite
200 g de vinho branco para comida
200 g de água
2 folhas de louro
6 g de sal
1 pitada de pimenta branca moída

PREPARAÇÃO:

Cortar as linguixas em três bocados e reservar. Cortar as cebolas a meio e depois em rodela. Colocar o protetor de lâminas no copo, acrescentar a cebola ao copo em conjunto com o azeite e programar 12 minutos, temperatura 80° velocidade 1. Ao finalizar, sem tirar o protetor de lâminas acrescentar as linguixas e selecionar 5 minutos, temperatura 90° e velocidade 1. Acrescentar os restantes ingredientes e programar 30 segundos, 100°, velocidade 1.

Nuggets de Frango

INGREDIENTES:

200 g de peito de frango cortado semicongelado (200-250)

100 g de queijo Emmental ralado
sal e pimenta

1 ovo

Para Panar

farinha

2 ovos batidos

pão ralado

óleo (para fritar)

PREPARAÇÃO:

Meter o peito cortado em bocados de 3 cm no congelador, tirar após 45 minutos. Colocar no copo o peito, o queijo, o sal, a pimenta e o ovo. Programar 20 segundos, velocidade progressiva 5-7.

Retirar a pasta do copo, fazer bolinhas pequenas e amassar com as mãos, passando-as por farinha, ovo e pão ralado.

Fritar em óleo quente e estão prontos a servir.

Bolo de Carne

INGREDIENTES:

Ingredientes para o recheio

250 g de carne picada

1 cebola grande

Salsa

2 ovos cozidos

Azeitonas verdes sem caroço

Cominhos

30 g de uvas passas

Pimenta e açúcar

40 g de azeite

1 ovo batido

Azeite e sal

Ingredientes para a cobertura

420 g de batatas para cozer

200 ml de leite

Sal a gosto

Noz moscada

Pimenta preta recém moída

50 g de manteiga ou azeite

Queijo ralado para gratinar

PREPARAÇÃO:

Fazer um purê de batata, colocar a mariposa, acrescentar as batatas cortadas, o leite e o sal no copo e programa-se 30 minutos, temperatura 90°, velocidade 1.

Terminado esse tempo, incorpora-se a manteiga ou o azeite, tempera-se com pimenta e noz moscada, tirar a mariposa e programar 1 minuto 30 segundos na velocidade 3.

Assim que finalizado, reservar numa tigela coberta de película transparente colada ao purê para que não faça crosta.

Em seguida, fazer o recheio, com o copo limpo, cortar a cebola durante 6 segundos, velocidade 3. Acrescentar o azeite e programar 5 segundos a 100°, velocidade 1.

Acrescentar a carne, os cominhos, uma pitada de açúcar, sal, pimenta, salsa e uvas passas. Selecionar 5 minutos à temperatura 100°, velocidade 1.

Acrescentar à mistura o ovo cozido picado e as azeitonas, e misturar com a espátula.

Colocar sobre uma travessa de forno uma capa de purê de batata, uma capa de recheio, outra capa de purê de batata. Polvilhar com queijo ralado e gratinar no forno.

Frango Morroquino com Cuscuz

INGREDIENTES:

Ingredientes para o frango marroquino

50 g de azeite
40 g de passas ou tâmaras
100 g de amêndoas cruas sem casca
150 g de cebolas em quartos
1 dente de alho
3 tomates pera sem pele
750 g de frango cortado e com sal e pimenta
1 pitada de corante amarelo
2 colheres de sopa de mistura de
especiarias (cominhos, pimentão, coentros,
noz moscada, gengibre, canela)
Pimento verde e vermelho
Cenoura
Abóbora
Sal

Ingredientes para o cuscuz

500 g de água
1 pouco de azeite
1 colher de chá de sal
250 g de cuscuz pré-cozido.

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo o azeite e as passas ou tâmaras sem caroço e programar 2 minutos, 100°, velocidade 1. Acrescentar as amêndoas e refogar 4 minutos, 100°, velocidade 1. Verter as amêndoas e as passas numa tigela através de um coador para recuperar o azeite e reservar.

Sem lavar o copo, colocar a cebola, o alho e o tomate. Cortar 4 segundos à velocidade 4. Colocar o protetor de lâminas e acrescentar os pimentos, a abóbora e a cenoura cortados, o azeite reservado e refogar 6 minutos, 100°, velocidade 1. Incorporar o frango, o corante, a mistura de especiarias, o sal e refogar 10 minutos, 100°, velocidade 1. Acrescentar as amêndoas e as passas reservadas, misturar com a espátula e verter numa travessa.

Em seguida, começar a preparar o cuscuz. Sem lavar o copo, verter a água, o azeite e o sal. Aquecer 5 minutos, 100°, velocidade 1.

Colocar o cuscuz numa tigela e, quando terminar o tempo programado, verter por cima do cuscuz a água do copo. Remover com uma colher e deixar repousar durante cinco minutos. Servir com o frango.

Recheio das Empanadas Argentinas

INGREDIENTES:

250 g de carne picada
1 cebola grande
Salsa
2 ovos cozidos
Azeitonas verdes sem caroço
Cominhos
30 g de uvas passas
Pimenta e açúcar
40 g de azeite
1 ovo batido
Azeite e sal

PREPARAÇÃO:

Cortar a cebola durante 6 segundos, velocidade 3.
Acrescentar o azeite e programar 5 segundos a 100°, velocidade 1.

Acrescentar a carne, os cominhos, uma pitada de açúcar, sal, pimenta, salsa e uvas passas. Programar 5 minutos à temperatura 100°, velocidade 1.

Acrescentar o recheio de ovo cozido picado e azeitonas (2 por empanada)

Deixar o recheio esfriar e fazer as empanadas. Podem ser fritas ou assadas (caso assar, pincelar com ovo batido).

Lombo com molho de Cogumelos

INGREDIENTES:

500 g de lombo de porco cortado em medalhões
1 cebola
1 dente de alho inteiro
250 g de nata espessa para cozinha
300 g de cogumelos laminados (também servem os de lata)
1 colher de sopa de Bovril (serve com molho de soja)
Sal e pimenta preta

PREPARAÇÃO:

Aquecer o azeite cinco minutos à temperatura 100°. Quando terminar, incorporar a cebola bem picada no copo, os cogumelos e o dente de alho descascado, mas inteiro, e programar 10 minutos à temperatura 120°, velocidade 1 com o protetor de lâminas e não o tirar durante toda a receita.

Colocar sal e pimenta generosamente nos medalhões de lombo e quando terminem os 10 minutos, juntá-los também. Refogar durante 5 minutos à temperatura 100°, velocidade 1.

Chega o momento de incorporar a nata e o Bovril, programando 10 minutos, temperatura 120°, velocidade 1. Caso o molho fique um pouco insosso, pode ajustar o sal no final e dar-lhe 30 segundos mais.

Vitela com Amêndoas

INGREDIENTES:

100 g de amêndoas cruas ou torradas, a gosto

Para o refogado:

60 g de azeite virgem extra
100 g de pimento verde ou vermelho
300 g de cebola
200 g de abóbora
000 g de cogumelos
1 dente de alho sem o núcleo

Para a restante receita:

1 kg de carne de vitela em cubos ou filetes de vitela sem nervos cortados em tiras pequenas
Farinha para passar a carne
100 g de molho de soja
100 g de vinho branco
300 g de água
Pimenta a gosto
Sal a gosto

PREPARAÇÃO:

Ralar as amêndoas 6 segundos na velocidade 5. Retirar e reservar.

Colocar no copo todos os ingredientes (reservar algumas tiras de pimento, cogumelos e abóbora) do refogado e cortar 5 segundos na velocidade 4. Depois, refogar 12 minutos, 120°C, velocidade 1. Baixar com a espátula os restos das paredes do copo e tapar.

Enquanto se faz o refogado. Passar a carne pela farinha e refogá-la com um pouco de azeite numa frigideira para a marcá-la. Retirar e reservar. Caso desejar fazê-lo no robô, quando acabar o tempo do refogado, colocar o protetor de lâminas, incorporar a carne e programar 4 minutos, 120°C, velocidade 1, sem tampa, com o cesto sobre a cobertura.

Com a carne já no copo, e o protetor de lâminas colocado depois de verter a soja, o vinho, a água, as amêndoas e as tiras de verdura reservadas, a pimenta e cozinhar 25 minutos, 120°, velocidade 1. Verificar o ponto de cocção da carne que variará em função da grossura dos bocados que usar. Caso desejar mais cozinhada, aumentar o tempo e também acrescentar mais água.

Sobremesas



Bavaroí de Torrão

TRUQUE

Colocar a nata um pouco antes no congelador. Ao montar as natas, muito cuidado, basta que estejam uns segundos e comprovar que se pode montar; caso passar o tempo, tornam-se parecidas com uma manteiga.

INGREDIENTES:

2 gemas de ovo
30 g de açúcar branco
120 g de leite
3 folhas de gelatina
250 g de torrão mole
200 g de natas para montar
Morangos para decorar

PREPARAÇÃO:

Hidratar as lâminas da gelada em água fria.

Colocar o torrão em pedaços no copo e picar durante 4 segundos à velocidade 5. Retirar e reservar.

Com o copo lavado e seco, montar as 200 g de natas com a mariposa posta na velocidade 3. É necessário prestar atenção para não passar e formar manteiga. Retirar e reservar no frio.

Introduzir o leite, o açúcar e as gemas. Programar 6 minutos, 90° e velocidade 4.

Incorporar a gelatina bem escorrida e misturar durante 10 segundos à velocidade 4.

Acrescentar o torrão picado e bater durante 30 segundos à velocidade 3 até obter um creme denso. Retirar para uma tigela de vidro ampla e deixar esfriar.

Incorporar as natas no creme morno com a ajuda de varetas manuais. Para misturá-lo bem, utilizar movimentos suaves e envolventes.

Verter a mistura obtida em copinhos de cálice pequenos. Deixar esfriar no congelador no mínimo 2 horas.

Para apresentar, cortar morangos em lâminas e decorar

Bolo de Chocolate

INGREDIENTES:

1 ovo grande e 2 gemas
250 g de chocolate preto.
150 g de açúcar
130 g de manteiga, que não tenha alto conteúdo em sal.
1 saqueta de fermento
220 g de farinha
1 pouco de sal fino
200 ml de leite
1 iogurte grego

PREPARAÇÃO:

Pré-aquecer o forno a uma temperatura de 180°.

Cortar o chocolate e colocar no copo, até que fique o mais em pó possível com o programa TURBO.

Acrescentar o açúcar e o leite e selecionar a temperatura 50°, velocidade 4 durante 1 minuto.

Acrescentar a isto a manteiga e o iogurte, e repetir a mesma operação de temperatura e velocidade. Se a manteiga não se desfizer completamente, acrescentar mais tempo.

Em seguida, acrescentar a farinha, o sal, o fermento e os ovos e de novo misturar tudo durante 30 segundos à velocidade 5.

Untar o molde, verter a mistura e meter no forno durante 30-40 minutos..

bolo de laranja

INGREDIENTES:

250 g de farinha
250 g de açúcar
3 ovos
100 ml de óleo de girassol
1 iogurte natural
1 saqueta de fermento
1 laranja inteira
Uma pitada de sal

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo o açúcar, a laranja cortada em quartos e os ovos. Selecionar 3 minutos à temperatura 40°, velocidade 5. Acrescentar o óleo de girassol e o iogurte. Misturar durante uns segundos à velocidade 3.

Incorporar a farinha, o fermento e a pitada de sal. Misturar uns segundos.

Com a ajuda da espátula, tirar a mistura e colocá-la numa forma untada.

Polvilhar açúcar pela superfície e introduzir no forno previamente aquecido a 180°, durante 30 minutos aproximadamente, ou até que o bolo esteja feito.

Tirar, deixar ficar frio e desformar.

Bolinhas de Coco

INGREDIENTES:

150 g de coco ralado
200 g de leite condensado
um pouco de coco para passar

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo o coco ralado e o leite condensado e programar 2 minutos, 40°, velocidade 2.

Verter a mistura numa tigela e deixar esfriar. Quando a mistura estiver fria, meter no frigorífico por um par de horas.

Tirar do frigorífico, fazer as bolinhas e passar pelo coco ralado.

Chocolates recheados com Caramelo



INGREDIENTES:

Para o recheio de caramelo:

100 g de açúcar mascavo
100 g de manteiga
100 ml de natas (com 35% de lípidos)
20 ml de caramelo líquido
1 colher de chá de sumo de limão

Para os chocolates:

250 g de chocolate de leite

PREPARAÇÃO:

Para o recheio de caramelo, colocar no copo o açúcar, a manteiga, as natas, o caramelo e o sumo de limão. Programar 15 min, temperatura 100° e velocidade 2, sem colocar o copo para facilitar a evaporação. Retirar para uma tigela e deixar esfriar.

Para os chocolates, no copo limpo e seco colocar o chocolate e cortá-lo 10 segundos, velocidade 7. Retirar e reservar.

Sem lavar o copo, colocar 180 g do chocolate reservado e fundir 3 min, 50° e velocidade 2.

Acrescentar o restante chocolate e misturar 2 min / velocidade 2-3.

Com um pincel ir cobrindo as formas com o chocolate, de modo a ficarem bem cobertos todos os orifícios e o fundo, o que sobrar voltar a colocar no copo e programar 2 min, 40° e velocidade 2, e em seguida, programar a velocidade 2 sem programar tempo nem temperatura, para manter o chocolate fundido.

Quando o chocolate das formas estiver frio, rechear os orifícios com o recheio de caramelo.

Cobrir com o chocolate do copo os chocolates, alisar bem e reservar no congelador 15-20 min até que esfrie completamente.

Desformar e reservar no frigorífico até à hora de servir.

Bolinhos de Abóbora

INGREDIENTES:

230 g de abóbora descascada e aos pedaços
500 g de água para cozer a abóbora
2 ovos

2 ou 3 colheres de sopa de açúcar

100 g de farinha

Óleo para fritar

Açúcar para panar quando estiver fritos

PREPARAÇÃO:

Colocar a abóbora (descascada e cortada em pedaços) e a água no copo e programar 15 minutos, temperatura 120°, velocidade 1 com o protetor de lâminas.

Quando acabar o tempo programado, escorrer os pedaços de abóbora (pode utilizar o cestinho como escurridor, descartando a água) e voltar a colocar no copo. Triturar, programando 15 segundos, velocidade 5.

Em seguida, tirar o protetor de lâminas e colocar a mariposa. Acrescentar o açúcar e os ovos. Programar 10 segundos, velocidade 2.

Incorporar as 100 g de farinha e voltar a programar 10 segundos, velocidade 2. Terminar de misturar com a ajuda da espátula.

Ao fritar os bolinhos, colocar bastante óleo na frigideira. Os bolinhos serão feitos com a ajuda de um par de colheres sem com o óleo bem quente e deixando um espaço entre eles.

Vão sendo tirados com a ajuda de uma espumadeira, e colocar num prato coberto com papel de cozinha para tirar o excesso de óleo. Panar em açúcar e estão prontos a servir!

Leite-Creme de Chocolate

INGREDIENTES:

650 ml de leite
90 g de açúcar
30 g de Maizena
150 g chocolate preto
3 ovos

PREPARAÇÃO:

Cortar em pedaços o chocolate e introduzi-lo no copo. Triturar à velocidade 5-7-9 durante uns segundos.

Acrescentar os restantes ingredientes e programar 80°, 9 minutos, velocidade 3.

Passado o tempo, programar outros 2 minutos, mesma velocidade, sem temperatura.

Verter a mistura em taças.

Deixar esfriar e decorar como mais gostar.

Bolinhos de Cenoura

INGREDIENTES:

230 g de cenouras descascadas e aos pedaços
500 g de água para cozer as cenouras
2 ovos
2 ou 3 colheres de sopa de açúcar
100 g de farinha
Óleo para fritar
Açúcar para panar quando estiver fritos

PREPARAÇÃO:

Colocar as cenouras (descascadas e cortadas em pedaços) e a água no copo e programar 20 minutos, temperatura 120°, velocidade 1 com o protetor de lâminas.

Quando acabar o tempo programado, escorrer os pedaços de cenoura (pode utilizar o cestinho como escorredor, descartando a água) e voltar a colocar no copo. Triturar, programando 15 segundos, velocidade 5.

Em seguida, colocar novamente o protetor de lâminas. Acrescentar o açúcar e os ovos. Programar 10 segundos, velocidade 2.

Incorporar as 100 g de farinha e voltar a programar 10 segundos, velocidade 2. Terminar de misturar com a ajuda da espátula.

Ao fritar os bolinhos, colocar bastante óleo na frigideira. Os bolinhos serão feitos com a ajuda de um par de colheres sem com o óleo bem quente e deixando um espaço entre eles.

Vão sendo tirados com a ajuda de uma espumadeira, e colocar num prato coberto com papel de cozinha para tirar o excesso de óleo. Panar em açúcar e estão prontos a servir!

Pudim Flan de Coco

INGREDIENTES:

25 g coco ralado
300 g leite gordo
200 g nata líquida com 35% de lipídios
50 g caixa de flan royal de (8 porções)
45 g açúcar
Caramelo líquido

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo o coco ralado e programar 10 segundos, velocidade progressiva 5-7-9.

Acréscimo o resto dos ingredientes, exceto o caramelo líquido e programar 8 minutos, 90°, velocidade 4.

Entretanto, preparar a forma cobrindo-a de caramelo líquido (uma grande ou várias pequenas).

Assim que a cocção esteja finalizada, deitar a preparação sobre o caramelo líquido e deixar esfriar à temperatura ambiente. Em seguida, deixar no frigorífico pelo menos 5 horas.



Gelatinas

INGREDIENTES:

200 g de água ou sumo
2 saquetas de gelada neutra em pó
300 g de açúcar
1 saqueta de gelatina de sabor
Óleo de girassol para untar a forma
Açúcar ou pica pica para envolvê-las.

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo a água ou o sumo, o açúcar e as 2 saquetas de gelatina neutra e programar 5 minutos, temperatura 100°, velocidade 2.

Acrescentar a gelatina do sabor desejado para as gelatinas e programar 10 segundos, velocidade 4.

Programar novamente 5 minutos, temperatura 100°, velocidade 2.

Verter a mistura numa forma untada previamente com óleo de girassol (com um pincel pode aplicar-se muito facilmente).

Deixar repousar de 10 a 12 horas, dependendo da temperatura ambiente estarão antes ou depois. Desformar com cuidado.

Envolvê-las com açúcar ou pica pica caso desejar.

Massa de Crepe

INGREDIENTES:

250 g de farinha de bolos
500 g de leite
2 ovos
1 colher de sopa de azeite
1 pitada de açúcar
1 pitada de sal

PREPARAÇÃO:

Verter todos os ingredientes no copo e programar 20 minutos velocidade 4.

Deixar repousar a massa no mínimo 30 minutos antes de utilizá-la.

Depois de um tempo de repouso, untar uma frigideira com manteiga ou banha picada com um garfo e com a ajuda de uma panela, verter uma colher de sopa de massa fazendo com que se estenda bem, girando a frigideira.

Quando estiver dourado e se descole dos lados, dar a volta e dourá-lo do outro lado. Retirar para um prato e repetir até esgotar a massa para crepes.

Quando estiverem preparados, rechear os crepes a gosto ou também podem ser congelados.



Muffins de Chocolate

INGREDIENTES:

150 g de leite
120 g manteiga
60 g de açúcar
2 ovos
300 g de farinha de bolos
1 saqueta de fermento em pó
1 pitada de sal
Nutella ou semelhante

PREPARAÇÃO:

Pré-aquecer o forno a 180°.

Colocar o leite e a manteiga no copo, e aquecer programando 3 minutos, 50°, velocidade 1. Acabado o tempo, comprovar que a manteiga está fundida e, caso não esteja, programar algum minuto mais.

Acrescentar o açúcar e os ovos e bater durante 20 segundos em velocidade 4.

Incorporar agora a farinha, o fermento e uma pitada de sal. Programar 15 segundos, velocidade 5.

Preparar as formas (melhor se tem uma dura e sobre ela colocar as cápsulas). Em cada uma delas, colocar uma colher de sopa não muito cheia da massa, sobre ela uma colher de sopa de nutella e depois outra colher de sopa de massa. O ideal é rechear cada forma até 3/4 da sua capacidade.

Levar ao forno a 180° durante 20 minutos aproximadamente.

Muffins de Morango

INGREDIENTES:

150 g de leite
120 g manteiga
60 g de açúcar
2 ovos
300 g de farinha de bolos
1 saqueta de fermento em pó
1 pitada de sal
Marmelada de morango

PREPARAÇÃO:

Pré-aquecer o forno a 180°.

Colocar o leite e a manteiga no copo, e aquecer programando 3 minutos, 50°, velocidade 1. Acabado o tempo, comprovar que a manteiga está fundida e, caso não esteja, programar algum minuto mais.

Acrescentar o açúcar e os ovos e bater durante 20 segundos em velocidade 4.

Incorporar agora a farinha, o fermento e uma pitada de sal. Programar 15 segundos, velocidade 5.

Preparar as formas (melhor se tem uma dura e sobre ela colocar as cápsulas). Em cada uma delas, colocar uma colher de sopa não muito cheia da massa, sobre ela uma colher de sopa da marmelada e depois outra colher de sopa de massa. O ideal é rechear cada forma até 3/4 da sua capacidade.

Levar ao forno a 180° durante 20 minutos aproximadamente.



Panna Cotta de Torrão

INGREDIENTES:

3 folhas de gelatina
120 g de torrão de jijona
400 g de natas
50 g de açúcar
Caramelo líquido

PREPARAÇÃO:

Colocar as folhas de gelatina numa tigela com água fria para hidratá-las. Colocar o torrão no copo e triturar 5 segundos à velocidade 7. Acrescentar as natas e o açúcar e programar 5 minutos, 80° e velocidade 4.

Acrescentar pelo bocal as folhas de gelatina escorridas e misturar 15 segundos à velocidade 3. Colocar o caramelo na base dos recipientes e verter a misturar, deixar ficar morno.

Introduzir a panna cotta no frigorífico durante 2 ou 3 horas para que coale.

Torte 3 Chocolates

INGREDIENTES:

90 g de manteiga
200 g bolachas Maria
150 g chocolate preto
150 g de chocolate de leite
150 g chocolate branco
175 g de açúcar
1 l de nata líquida
1/2 l de leite gordo
3 saquetas de requeijão
Uma forma redonda desmontável de 25 cm de diâmetro

PREPARAÇÃO:

Num recipiente misturar as natas com o leite.

Polvilhar as bolachas 20 segundos, velocidade 6, incorporar a manteiga e misturar 10 segundos em velocidade 6, até que fique homogênea. Tirar e cobrir o fundo de uma forma desmontável.

Colocar no copo meio litro de natas com leite, o chocolate preto, 100 g de açúcar e uma saqueta de requeijão, programar 7 minutos a 90°, vel. 5. Virar sobre a massa das bolachas e deixar esfriar.

Enquanto esfria a capa de chocolate preto, preparar a seguinte capa: Colocar no copo meio litro de natas com leite, o chocolate de leite, 50 g de açúcar e uma saqueta de requeijão, programar 7 minutos a 90°, vel. 5. Com um garfo riscar suavemente a capa anterior do chocolate preto e, em seguida, virar a mistura de chocolate de leite sobre uma panela para que não caia diretamente sobre a capa anterior e assim evitar que se criem agulheiros. Deixar esfriar.

Fazer o mesmo procedimento do passo anterior com o chocolate branco, mas com 25 g de açúcar.

Deixar esfriar e meter no frigorífico até ao dia seguinte. Horas antes de servir, desformar e decorar.



Torta de Maçã



INGREDIENTES:

Leite gordo (1 copo ou 150 g)
Ovos (3 unidades)
Açúcar (1 copo ou 150 g)
Farinha (1 copo ou 150 g)
1 saqueta de fermento em pó
Azeite (1 copo ou 150 g)
Raspa de limão (1 limão)
Maçã (2 unidades)
Marmelada de pêssego (2 colheres de sopa)

PREPARAÇÃO:

Incorporar o leite, os ovos, o açúcar, o azeite, a farinha, o fermento e a raspa de limão no copo e programar 3 minutos, temperatura 40° e velocidade 3.

Ao finalizar, colocar a massa sobre uma forma, pré-aquecer o forno a 180°, decorar com as rodelas de maçã cortada em lâminas, colocar no forno 30 minutos e finalizar untando com uma capa de marmelada de pêssego.

Torta de queijo e Frutas Vermelhas

INGREDIENTES:

Para a base:

200 gramas de bolachas digestive
80 gramas de manteiga

Para o recheio:

350 gramas de natas líquidas para cozinhar
350 grama de queijo tipo "Philadelphia"
200 gramas de leite
2 saquetas de requeijão
150 gramas de açúcar

Para a cobertura:

200 gramas de uma boa marmelada de morangos
ou frutos do bosque
3 folhas de gelatina alimentar (ou duas saquetas
de gelatina em pó)
o sumo de 1/2 limão
50 gramas de água

PREPARAÇÃO:

A BASE

Manteiga em creme, à temperatura ambiente. Colocar as bolachas no copo e a manteiga e tritar 30 segundos à velocidade inicial 5 e subindo para 9. até que fique uma massa compacta, mas não seca. Se ficar seca, acrescentar um pouco mais de manteiga e tritar uns segundos mais. Colocar a massa numa forma desmontável e pressionar com uma colher até conseguir uma base fina e compacta que cubra todo o fundo da forma por igual. Reservar no frigorífico.

O RECHEIO

No copo, colocar as natas, o queijo tipo Philadelphia, o leite, o açúcar e as saquetas de requeijão. Programar 9 minutos, 90°, Velocidade 4. Deixar ficar morno por uns cinco minutos no próprio copo mas fora do robô e, em seguida, estender uniformemente sobre a base da torta e introduzir no frigorífico durante duas a três horas, até que tenha esfriado e tenha adquirido a consistência necessária.

A COBERTURA

Colocar as folhas de gelatina em água durante dez minutos para que fiquem macias. Após esse tempo, introduzir no copo em conjunto com a marmelada, a água e o sumo de limão. Programar 3 minutos, 70°, Velocidade 2. Deixar ficar morno no copo durante dez minutos e estender a cobertura uniformemente sobre a torta. Voltar a introduzir a torta de queijo no frigorífico por mais duas horas até que a cobertura coalhe.

Mermeladas



Marmelada de Morango

INGREDIENTES:

500 g de morangos
500 g de açúcar
1 e ½ colher de chá de limão espremido.

PREPARAÇÃO:

Lava-se os morangos, tira-se a ponta e todas as pedras possíveis, colocam-se no copo, 15 segundos, velocidade 4, em seguida adicionar o açúcar e o limão, programar 25 minutos, temperatura 100°, velocidade 1.

Se a textura não for a desejada, programar de 5 a 10 minutos mais, tendo em conta que quando fica frio, a marmelada espessa.

CONSELHO

Colocar o cesto ao contrário em cima da tampa em vez da taça para que evapore. Caso desejar que a textura seja mais sólida, pode acrescentar uma colher de chá de café de ágar-ágar.

Marmelada de Figos

INGREDIENTES:

750 g de figos sem pele
280 g de açúcar
o sumo de ½ limão coado
uma colher de chá de canela opcional

PREPARAÇÃO:

Colocar os figos com o sumo de limão no copo e cortar durante 4 segundos à velocidade 4.

Acrescentar o açúcar e a canela caso desejar, e programar 30 minutos, 100°, velocidade 2.

Se a textura não estiver a gosto, programar 5-10 minutos mais.

CONSELHO
Colocar o cesto ao contrário em cima da tampa em vez da taça para que evapore. Caso desejar que a textura seja mais sólida, pode acrescentar uma colher de chá de café de ágá-ágar.



Marmelada de Tangerina

INGREDIENTES:

800 g de tangerinas já descascadas
550 g de açúcar
1 limão
1 maçã pequena

PREPARAÇÃO:

Descascar as tangerinas, tirar os caroços caso os tenha e o máximo de fiapos brancos. Colocar no copo.

Acrescentar o limão sem casca ou caroços, colocar a maçã descascada e cortada em pedaços pequenos, acrescentar o açúcar e triturar uns segundos à velocidade 6 até que fique um puré.

Programar 30 minutos a 100°, velocidade 1.

Caso o tempo acabe, a textura não seja a desejada, programar novamente 5-10 minutos, temperatura 100°, velocidade 1

CONSELHO

Colocar o cesto ao contrário em cima da tampa em vez da taça para que evapore. Caso desejar que a textura seja mais sólida, pode acrescentar uma colher de chá de café de ágar-ágar.

Marmelada de Maçã

INGREDIENTES:

600 g de maçãs
400 g de açúcar
o sumo de meio limão
1 colher de chá de canela. (opcional)

PREPARAÇÃO:

Descascar as maçãs, tirar o coração e colocar no copo em conjunto com o açúcar e o sumo do meio limão.

Triturar uns segundos, até que não fiquem bocados grandes, acrescentar a colher de chá de canela e programar 25 minutos, 100°, velocidade 1.

CONSELHO

Colocar o cesto ao contrário em cima da tampa em vez da taça para que evapore. Caso desejar que a textura seja mais sólida, pode acrescentar uma colher de chá de café de ágar-ágar.

Marmelada de Laranja

CONSELHO
Colocar o cesto ao contrário em cima da tampa em vez da taça para que evapore. Caso desejar que a textura seja mais sólida, pode acrescentar uma colher de chá de café de ágar-ágar.

INGREDIENTES:

500 g de laranjas
1 cenoura grande
1 limão grande bem descascado e sem pevides
500 g de açúcar

PREPARAÇÃO:

Descascar as laranjas, só a parte laranja. Verte-se a pele de uma delas no copo em conjunto com a polpa das laranjas (sem nada da parte branca) e os restantes ingredientes. Corta-se durante 6 segundos à velocidade 4.

Em seguida, programar 20 minutos, temperatura 100° e velocidade 1. Se ficar muito líquida, programar de 5 a 10 minutos mais, temperatura 100° velocidade 1.

Assim que esteja finalizada e com a espessura desejada, triturar a gosto.

Marmelada de Tomate

INGREDIENTES:

1 k de tomates maduros
200 g de açúcar
1 pitada de sal
1 casca de limão

PREPARAÇÃO:

Introduzir todos os ingredientes no copo, (os tomates inteiros e sem tirar a pele). Triturar tudo à velocidade 5-9 progressivamente durante 10 segundos.

Programar 20 minutos à temperatura 100°, velocidade 1.

Caso se comprove que não tem a textura desejada, voltar a programar mais 5 a 10 minutos à mesma velocidade.

CONSELHO

Colocar o cesto ao contrário em cima da tampa em vez da taça para que evapore.

Caso desejar que a textura seja mais sólida, pode acrescentar uma colher de chá de café de ágar-ágar.

Batidos e Sumos



Batido de Abacate

INGREDIENTES:

2 abacates
4 iogurtes gregos
Sumo de 4 laranjas
2 folhas de menta
1 colher de sopa de açúcar mascavo de cana integral

PREPARAÇÃO:

Tirar a pele e cortar os abacates, tirando-lhes o caroço central. Colocar o abacate, os iogurtes, o sumo de laranja, as duas folhas de menta e uma colher de açúcar no copo. Bater selecionando a velocidade 5 até obter um batido homogêneo. Retificar o açúcar caso seja conveniente.

Reservar no frigorífico durante uns minutos antes de servir.

Pode ser servido com alguns cubos de gelo e assim ficará ainda mais refrescante.

Batido de Avelã

INGREDIENTES:

250 g de gelado de avelã
1 litro de leite
60 g de açúcar mascavo
chantilly

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo o leite bem frio, o gelado de avelã e o açúcar mascavo de cana integral. Selecionar a velocidade 4-5 até obter um creme espumoso e consistente, sem gomos.

Provar o batido e, se necessário, acrescentar um pouco mais de açúcar.

Dividir o batido em copos individuais e decorar com um pouco de chantilly.

Opcional:

Por cima do chantilly, pode colocar um pouco de cacau em pó ou canela.

Batido de Café

INGREDIENTES:

2 colheradas de café solúvel
400 ml de leite frio
1 colherada de açúcar mascavo
300 g de gelado de baunilha
chantilly
café em pó

PREPARAÇÃO:

Colocar o café solúvel, o leite, o gelado de baunilha e o açúcar moreno no copo.

Bater selecionando a velocidade 5 até conseguir uma mistura homogênea e cremosa. Se ficar muito amargo, pode retificar o açúcar.

Dividir o batido por copos individuais e decorar com chantilly e café em pó polvilhado por cima. Servir imediatamente.

Batido de Chocolate

INGREDIENTES:

400 ml de leite
30 gramas de açúcar
100 gramas de cacau em pó
8 cubinhos de gelo

PREPARAÇÃO:

Colocar todos os ingredientes no copo e programar velocidade 4, até que o gelo esteja bem picado.

Servir bem frio.

Batido de Coco e Framboesa

INGREDIENTES:

400 ml de leite de coco
250 g framboesas
250 ml de sumo de maçã
350 g de açúcar mascavo

Para o coulis de framboesa:

250 g framboesas
200 g de açúcar branco
100 ml de água

PREPARAÇÃO:

Limpar os 500 g de framboesas e retirar a ponta, caso ainda a tenham. Reservar algumas para a apresentação final do batido. No copo, colocar o leite de coco, o açúcar mascavo, o sumo de laranja e 250 g de framboesas. Triturar à velocidade 5 até conseguir um batido uniforme e fino. Reservar no frigorífico.

Em seguida, fazer o coulis, colocar no copo os 250 g de framboesa restantes, o açúcar e a água. Selecionar a temperatura 80 °, velocidade 2, tempo 15 minutos (caso não fique triturado completamente, pressionar o botão TURBO durante uns segundos). Deixar esfriar no frigorífico.

Na hora de servir, colocar o coulis de framboesa a cobrir uma boa parte do copo. Em seguida, repartir o batido de coco e decorar com uma framboesa inteira ou cortada aos quartos, picada num palito...

Batido de Morango

INGREDIENTES:

2 iogurtes gregos açucarados
3 colheradas de açúcar mascavo
8 ou 10 morangos
250 g de leite
1 colher de sopa de xarope de morango

PREPARAÇÃO:

Colocar todos os ingredientes no copo e triturar 10 segundos à velocidade 8. Servir decorado com morangos.

Batido de gelado de Baunilha

Batido de gelado de Torrão

INGREDIENTES:

500 gramas de gelado de torrão
250 gramas de leite

PREPARAÇÃO:

Colocar o gelado de torrão e o leite no copo
Programar 30 segundos e bater de forma
progressiva desde a velocidade 7 até à 9.
Servir bem frio.

INGREDIENTES:

300 g de leite
250 g de gelado de baunilha
20 g de açúcar em pó (pode polvilhar o
açúcar na lady master millenium)
cacau, para polvilhar

PREPARAÇÃO:

Colocar o leite, o gelado e o açúcar em
pó no copo e programar 40 segundos, à
velocidade progressiva 5-7-9.
Servir em copos ou taças e polvilhar o
cacau em pó por cima.

Batido de Orchata

INGREDIENTES:

1 litro de orchata muito fria
2 claras de ovo
100 gramas de cacau em pó
130 gramas de açúcar
1 colher de chá de canela moída

PREPARAÇÃO:

Colocar todos os ingredientes no copo e programar 40 segundos à velocidade 7.

Servir imediatamente o batido de orchata em copos ou taças, adornando-o com uma rodela de banana e tomar bem frio.

Batido de Kiwi

INGREDIENTES:

750 g kiwi
1,5 kg de leite
150 g de açúcar mascavo
150 g de gelo picado
Folhas de menta
Açúcar

PREPARAÇÃO:

Descascar e limpar bem os kiwis, procurando que fiquem livres de partes duras da casca. Cortar e reservar alguns para decorar o batido no final.

Colocar no copo o kiwi, o leite, o açúcar mascavo e o gelo picado. Bater à velocidade 5, até que fique uma mistura fina e com alguma espuma. Caso necessário, acrescentar um pouco de açúcar.

Repartir o batido em copos individuais e decorar com alguns pedacos de kiwi e folhas de menta. Deixar uns minutos no frigorífico antes de servir.

Batido de Lima

INGREDIENTES:

400 g de gelado de lima
1 litro de leite
1 lima
300 g de açúcar mascavo
50 g de gelo
10 folhas de menta

PREPARAÇÃO:

Ralar a casca da lima, reservar e cortar a lima e espremer, reservar o sumo de lima.

Em seguida, colocar no copo o gelado de lima, o leite, o açúcar mascavo, o gelo, 2 folhas grandes de menta e o sumo da lima. Bater, selecionando velocidade 5 até conseguir um creme fino e homogêneo, sem restos de gelado.

Provar e, se necessário, acrescentar um pouco mais de açúcar. Servir imediatamente em taças individuais decoradas com 2 folhas de menta em cada e dispersar um pouco da raspa da lima.

Batido de Salada de Fruta

INGREDIENTES:

2 pêsegos em calda
2 bananas
2 kiwis
1 colher de sopa de mel
1 chávena de framboesas
1 chávena de groselhas
Alguns cubinhos de gelo
1 copo de água

PREPARAÇÃO:

Descascar as bananas e os kiwis e cortá-los em conjunto com os pêsegos aos pedaços. Colocá-los no copo em conjunto com as framboesas e as groselhas (reservar algumas groselhas e rodela de kiwi para decorar). Triturar à velocidade 4.

Ao finalizar, acrescentar a água, o mel e dois ou três cubinhos de gelo e selecionar a velocidade 4 durante 1 minutos.

Colocá-lo em copos ou taças, e decorar com rodela de kiwi e alguma groselha.

Batido de Manga e Tangerina

INGREDIENTES:

- 1 manga
- 3 tangerinas
- 1 chávena de leite
- 1 iogurte natural
- 2 colheres de sopa de mel

PREPARAÇÃO:

Primeiro, tirar a pele da manga e cortá-la aos pedaços. Descascar as tangerinas em espiral, separando a pele da tangerina para a decoração final.

Assim que estejam sem pele, separar os segmentos e cortar. Em seguida, colocar no copo a manga e as tangerinas em conjunto com o leite, o iogurte, o mel e bater à velocidade 5, até conseguir um creme fino, sem muitos gomos. Acrescentar mais mel caso seja necessário.

Coar o batido e servir em copos individuais decorando com o "twist" da pele da tangerina.

Batido de Manga, Laranja e Ananás

INGREDIENTES:

- 1 manga madura, só a polpa, em pedaços e congelada
- 1 laranja descascada, sem nada da parte branca nem pevides
- 3 rodela de ananás na sua calda ou fresco
- 100 g de açúcar
- 1 litro de leite inteiro ou desnatado

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo a polpa de manga, a laranja, o ananás e o açúcar e programar 30 segundos velocidade progressiva 5-9.

Baixar com a espátula os restos da fruta até ao fundo do copo.

Programar a velocidade 5 sem programar o tempo e ir acrescentando o leite pelo bocal.

Servir imediatamente.

SUGESTÃO
Pode substituir a manga por pêssgo em calda congelado.

Batido de Maçã

INGREDIENTES:

2 maçãs Golden australiana
150 g de gelado de baunilha
300 ml de leite
50 g de açúcar mascavo

PREPARAÇÃO:

Descascar as maçãs, cortá-las e retirar o caroço. Colocar no copo os pedaços de maçã, o leite, o açúcar mascavo e o gelado de baunilha. Bater, selecionando velocidade 5 até conseguir um creme fino e sem gomos, com o gelado bem desfeito. Caso necessário, acrescentar um pouco de açúcar.

Servir imediatamente em taças individuais bem frio.

Batido de Pêssego

INGREDIENTES:

4 pêssegos
200 g de gelado de pêssego ou
manga
1 litro de leite
4 colheres de sopa de mel

PREPARAÇÃO:

Primeiro, tirar a pele e cortar os pêssegos em pedaços médios. Colocá-los no copo em conjunto com o leite, o gelado de pêssego ou a manga e as 4 colheres de sopa de mel. Bater à velocidade 5, procurando que o gelado fique bem desfeito e o batido esteja fino e cremoso. Retificar o mel caso seja necessário.

Deixar uns minutos no frigorífico antes de servir. Repartir o batido em copos individuais.

Batido de Melão

INGREDIENTES:

1 melão de 1,5 kg
1/2 litro de nata líquida
150 g de mel de cana
150 g chocolate branco
24 folhas de menta

PREPARAÇÃO:

Primeiro, descascar muito bem o melão, retirar as sementes e cortar em bocados médios.

Colocá-lo no copo e adicionar a nata líquida, o mel e 8 folhas de menta, e triturar à velocidade 5 até que fique bem fino.

Aparte, fundir o chocolate branco num tacho no fogo, sem que chegue a ferver e com cuidado para que não cole. Misturá-lo com o creme batido de melão estando quente e reservar num recipiente, deixando esfriar cerca de 30 minutos.

Finalmente, à hora de servir, dar uns golpes de turbo para que volte a ficar com textura.

Servir em copos individuais e decorar com duas folhas de menta cada um.

Batido de Menta

INGREDIENTES:

½ litro de leite
100 g de açúcar mascavo
1 copo de gelo picado
2 morangos
Para o xarope de menta:
1 molho de menta
250 ml de água
250 g de açúcar branco

PREPARAÇÃO:

Lavar o molho de menta e reservar 4 folhas de menta para a decoração final. Desfolhar o resto do molho e colocar no copo com os 250 g de açúcar branco e os 250 ml de água, selecionar a temperatura 90°, 10 minutos, velocidade 2. Remover, coar o xarope resultante e deixar esfriar no frigorífico por 30 minutos.

Em seguida, colocar o xarope de menta já frio no copo, o açúcar mascavo e o gelo picado e bater todo à velocidade 5, até que não reste quase nenhum gelo. Provar o batido e acrescentar um pouco de açúcar mascavo caso desejar.

Na hora de servir, cortar cada um dos morangos em 4 lâminas e colocá-las no fundo de cada copo apoiadas na parede, acrescentar o batido e decorar com umas folhas de menta.

Batido de Papaia

INGREDIENTES:

400 g papaia
2 iogurtes gregos
500 ml de leite
150 g de gelo picado
1 colher de sopa de mel
8 folhas de menta

PREPARAÇÃO:

Primeiro, tirar a pele à papaia, tirar as sementes pretas, cortar em bocados e colocar no copo. Acrescentar o leite, o iogurte, o gelo picado e a colher de sopa de mel.

Bater à velocidade 5 até que o gelo se tenha desfeito e fique um creme fino e sem gomos.

Servir imediatamente em copos individuais decorando com 2 folhas de menta.

Batido de Ananás

INGREDIENTES:

1 ananás natural
4 iogurtes de ananás
4 laranjas
4 colheres de sopa de mel
150 g de gelo picado

PREPARAÇÃO:

Primeiro, descascar o ananás por fora e retirar o núcleo do mesmo.

Em seguida, cortar o ananás em rodelas, reservando uma para decorar.

Cortar o resto do ananás em metades e colocá-las no copo, acrescentar o iogurte e o mel.

Aparte, espremer as quatro laranjas e acrescentar o sumo obtido ao copo.

Por último, acrescentar o gelo picado. Bater à velocidade 5 até obter um creme fino e homogêneo.

Repartir em quatro copos e servir decorando cada copo com uma mini espetada de ananás que tenha sobrado.

Batido de Banana de Valência

INGREDIENTES:

2 bananas
125 ml de orchata
40 g amêndoas picadas
50 g de chocolate
1 pitada de canela

PREPARAÇÃO:

Descascar as bananas, cortá-las às rodelas e colocá-las no copo. Acrescentar a orchata e triturar à velocidade 4.

Repartir o batido pelos copos, acrescentar as amêndoas picadas e polvilhar por cima de cada um uma pitada de canela e um pouco de chocolate ralado.

Batido de Banana e Chocolate

INGREDIENTES:

4 bananas
700 ml de leite
3 colheres de chá de cacau em pó
150 g de açúcar mascavo
Xarope de chocolate

PREPARAÇÃO:

Primeiro, descascar e cortar as bananas, e colocá-las no copo. Verter o leite também, em conjunto com o açúcar mascavo e o cacau em pó. Bater à velocidade 5, até que fique um creme fino, sem restos de gomos de cacau. Caso desejar, acrescentar um pouco mais de açúcar.

Decorar o interior de quatro copos transparentes individuais com um pouco de xarope de chocolate e acrescentar o batido. Servir imediatamente.

Batido de Banana

INGREDIENTES:

200 g de bananas maduras
35 g de açúcar ou adoçante químico
100 g de cubinhos de gelo
200 g de leite de vaca ou de soja

PREPARAÇÃO:

Colocar todos os ingredientes, exceto o leite e programar 40 segundos, velocidade 5.
Incorporar o leite pelo bocal e bater 30 segundos, velocidade 5.
Servir no momento.

Batido de Melancia e Menta

INGREDIENTES:

400 g de melancia previamente congelada
 $\frac{1}{2}$ limão sem pele nem pevides
4 folhas de menta
80 g de açúcar

PREPARAÇÃO:

Introduzir todos os ingredientes no copo e triturar na velocidade progressiva de 5 a 9.

Batido de Melancia

INGREDIENTES:

700 g de melancia
700 ml de leite
100 g de açúcar mascavo
Folhas de menta

PREPARAÇÃO:

Primeiro, cortar a melancia em pedaços pequenos e limpá-los das sementes. Colocar a melancia no copo em conjunto com o leite, o açúcar mascavo e bater à velocidade 5 até obter um batido fino e cremoso.

Então, repartir o batido em quatro copos individuais, decorá-los com um triângulo comprido e sem pele de melancia e deixar repousar uns minutos no frigorífico antes de servir.

Batido de Verão

INGREDIENTES:

4 iogurtes naturais
16 morangos
Groselha
Umas gotas de limão
1 colher de sopa de açúcar
Folhas de menta
Casca de 1 limão

PREPARAÇÃO:

Limpar os morangos, retirar o talo e colocá-los no copo. Acrescentar os iogurtes, o açúcar e umas gotas de limão. Selecionar a velocidade 5 até conseguir a textura desejada.

Colocar 1 colher de chá de açúcar num prato e verter o xarope de groselha noutro. Untar o bordo de cada taça com um pouco de groselha e depois com açúcar.

Servir o batido decorado com umas folhas de menta e casca de limão.

Batido Tropical

INGREDIENTES:

1 rodela de ananás
2 kiwis
1/2 abacate
1 copo de sumo de ananás
1 folha de massa folhada
4 colheres de açúcar
canela
ramo de menta

PREPARAÇÃO:

Descascar os kiwis, o abacate e o ananás. Cortar toda a fruta em cubinhos e colocá-la no copo. Acrescentar uma colher de açúcar, uma pitada de canela e um raminho de menta. Triturar na velocidade 5 até que fique a gosto. Passar tudo para uma tigela e cobri-la com papel de plástico. Introduzir o batido no frigorífico e deixar esfriar. Reservar.

Para acompanhar o batido, cobrir a bandeja do forno com papel de forno. Pulverizar com uma colher de açúcar por cima, colocar a folha de massa folhada e cortá-la em tiras. Voltar a pulverizar com uma colher de açúcar em cima da massa folha e cobri-la com papel de forno. Levar ao forno a 200°C durante aproximadamente 10 minutos.

Servir o batido de frutas tropicais num copo com a borda untada de groselha com açúcar, com os misturadores decorados com a massa folhada e uns cubinhos de ananás e kiwi.

Para decorar:
2 colheres de groselha
pedaços de ananás
pedaços de kiwi
2 colheres de açúcar

Leite Merengado

Batidos
e Sumos

INGREDIENTES:

200 gramas de açúcar
a pele de um limão, apenas a parte amarela
200 gramas de leite evaporado
80 gramas de leite em pó
1 clara de ovo
650 gramas de cubos de gelo
canela em pó

PREPARAÇÃO:

Colocar o açúcar no copo e programar 15 segundos, velocidade progressiva, 5-7-9.

Acrescentar a pele do limão e programar 15 segundos, velocidade progressiva, 5-7-9.

Incorporar o leite evaporado, o leite em pó, a clara de ovo e os cubos de gelo e programar 1 minutos, velocidade progressiva 5-7-9.

Verter o leite merengado nos copos e pulverizar com canela.

Granizados



Granizado de Água de Valência

INGREDIENTES:

De 8 a 12 laranjas
Media garrafa de espumante
Um copo cheio de rum, gin e Cointreau
(mistura proporcionalmente, ou seja, um terço
de cada licor a encher o copo).
100 g de açúcar
Gelo

PREPARAÇÃO:

Colocar as laranjas descascadas e cortadas
em quartos no copo, acrescentar o açúcar com
metade do gelo. Programar 1 minuto velocidade
10.

Acrescentar o resto do gelo e triturar na velocidade
9 durante 1 minuto. Voltar a programar 1 minuto
velocidade 3 e acrescentar pelo bocal, pouco a
pouco, o copo com os licores e o espumante.

Granizado de Café e Brandy

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado grande
1 cálice de Nescafé
40 g de conhaque
1 kg de gelo

PREPARAÇÃO:

Colocar todos os ingredientes no copo,
exceto o gelo, e misturar durante uns
segundos à velocidade 6.

Acrescentar o gelo e triturar na
velocidade progressiva 5-9.

Granizado de Café

INGREDIENTES:

500 g de cubos de gelo
150 g de açúcar mascavo (pode ser branco)
250 ml de água
1 cálice de café solúvel (a água e o café solúvel podem ser substituídos por 250 ml de café feito em casa, mas terá de ser um café forte e estar frio para não derreter o gelo)

PREPARAÇÃO:

Introduzir o gelo no copo e triturar durante 30 segundos, à velocidade progressiva 5/9.
Acrescentar o café solúvel com a água e o açúcar e misturar durante 1 minuto à velocidade 2.

Granizado de Limão

INGREDIENTES:

4 limões médios
Raspa de 1 limão
130 g de açúcar
400 g de água fria
600 g de cubos de gelo.

PREPARAÇÃO:

Colocar o açúcar no copo e programar 20 segundos à velocidade 9 para o pulverizar. Acrescentar a casca de um limão e voltar a programar o mesmo tempo e velocidade.
Descascar os limões perfeitamente, tirando-lhes toda a pele branca possível, caso contrário o sumo ficará amargo. Cortá-los pela metade e tirar cuidadosamente todas as pevides.
Colocar os limões descascados no copo com o açúcar e a água fria, e programar 2 minutos à velocidade 9.
Acrescentar os cubos de gelo e programar 15 segundos à velocidade 6 ou ao gosto da grossura do gelo picado.

Granizado de Laranja com Rum

INGREDIENTES:

Sumo de 2 laranjas
100 g de açúcar
20 g de rum tinto
300 g de água
400 g de cubos de gelo

PREPARAÇÃO:

Tirar as pontas das laranjas e colocar no copo com o açúcar e a água. Dar 3 voltas de turbo. Coar o preparado e reservar. Lavar o copo e colocar o preparado de laranja novamente em conjunto com o rum e o gelo. Triturar à velocidade 6 até que o gelo deixe de bater no copo (cerca de 15" aproximadamente).

Granizado de Melancia

INGREDIENTES:

150-200 g de açúcar.
1 limão descascado sem nenhuma parte branca e sem pevides.
500-700 g de melancia sem pevides.
600 g de cubos

PREPARAÇÃO:

Em primeiro lugar, verter o açúcar e deixar na velocidade 5-9 durante cerca de 10 segundos até que fique açúcar em pó. Tirar e reservar.

Com o copo sem lavar, colocar o limão descascado e a melancia, ambos sem pevides, velocidade 5-9 progressivamente cerca de 40 segundos.

Acrescentar o açúcar e misturar na velocidade 5 entre 5 e 10 segundos.

Em seguida, colocar o gelo à velocidade de 5-9 até que se deixem de ouvir os cubos (cerca de 10-20 segundos) e está pronto a servir.

SUGESTÃO
se deseja uma textura mais dura para tomar com colher, deixar umas 2-3 horas no congelador

Granizado de Torrão

INGREDIENTES:

½ tablete de torrão de Jijona
200 g de leite evaporado
100 g de açúcar
a casca de um limão, apenas a parte amarela
500 g de gelo

PREPARAÇÃO:

Colocar no copo o açúcar e a casca do limão e triturar bem. Acrescentar o limão em pedaços e o leite evaporado.

Selecionar a velocidade 5-9 progressiva até que fique bem triturado. Acrescentar o gelo e triturar à velocidade 9, retirando de vez em quando com a ajuda da espátula. Servir em copos com pepitas de chocolate.

Sorvete com Espumante

Granizados

INGREDIENTES:

700 g de gelado de limão
700 g de espumante
150 g de sumo de laranja
100 g de limonada
500 g chantilly doce

PREPARAÇÃO:

Introduzir todos os ingrediente na cuba e programar 2 minutos velocidade 4.

Decorar com finas rodela de limão e umas folhas de menta.

Sorvete de Cuajada

INGREDIENTES:

1 litro de leite congelado em cubos
2 cuajadas
1 pacote de cuajada
200 g de açúcar
canela (a gosto)

PREPARAÇÃO:

Deitar todos os ingredientes no copo e triturar na velocidade 5-7-9 progressiva durante 1 minuto ou até que tenha a textura desejada.

Sorbete de Maça verde, Lima e Menta

INGREDIENTES:

250 gr de açúcar
1 pitada de sal
3 limas bem descascadas (sem a parte branca)
20 folhas de menta lavadas (reserve algumas para adornar os copos)
2 maçãs verdes descascadas.
80 g de licor de maçã.
Gelo (encher o copo até à marca máx. e depois de triturar acrescentar mais)

PREPARAÇÃO:

Colocar todos os ingredientes no copo e triturar na velocidade máxima. Se não estiver espesso, acrescentar mais gelo. Servir em copos com umas folhas de menta.