

Hoivinha

Um decilitro de leite; uma colher de sopa de manteiga derretida, e farinha até enrolar. Com estas misturas faz-se uma massa, bem amassada, e com esta fazem-se umas roquinhas muito finas, que vão ao forno. Depois de cozidas são metidas em um calda bastante forte, que se faz com seis quilos de assucar, e na qual se deve pôr uma vagem de baunilha.

2 colheres de manteiga derretida

Biscoitos para chá

14 colheres de farinha; 4 colheres de assucar, 2 ovos e uma colher de sopa mal cheia de fermento inglês. Amassam-se muito bem todos os ingredientes, depois rola-se a massa e fazem-se uns biscoitos ou bolinhos que vão depois ao forno.

Franciscas

Seis kilos de farinha, 250 g. d'assucar, 2 dicchitos d'inglês, comido ao gosto. Bicarbonato de sôda colher. Amassa-se com agua morna e sal, tendo-se os bolinhos e vão ao forno.

Rapidas

14 colheres de sopa de farinha, 4 de assucar, 2 de manteiga derretida, 1 mal cheia de pó inglês, 2 ovos inteiros. Amassa-se rapidamente e cortam-se em bocados pequenos (bolinhos pequenos) e vão ao forno.

Torta de carne (patada)

2 chavenas de leite, 1 de farinha, 2 ovos, as claras batidas, 1 colher de sopa de manteiga vai ao forno em taboleiro untado com manteiga depois de cozido rechear-se e enrolar-se e regar-se com molho branco. Ha quem goste mais sem molho.

Nochedas

250g de Açúcar 500g de farinha
250g de manteiga, 3 ovos 11 unhas
gotas de limão, umas colheradas de
chá de bicarbonato e 2 colheres das de
chá cremar tartaro 1. chamma de passas de
Mindinkas ababaro coberta e peras.
Bate-se o açúcar com a manteiga
durante alguns minutos deita-se os
ovos e todos os outros ingredientes que
já devem estar misturados. Com uma
colher deitamos as bolas no tabuleiro
untado de manteiga e polvilhada com
farinha e vai ao forno que deve
estar bem quente.

Padim Paraiso

Açúcar 500g. Amendoas 250 Manteiga 125
gemas 8. Claras 2 um pau de baunilha
+ o açúcar em ponto de espadana muito
alto, depois deita-se a amendoa passada
pela moedina junta-se a manteiga
e a baunilha deixa-se arrefecer
junta-se os ovos e vai novamente ao
forno por pouco tempo. Junta-se a
bata com bastante manteiga e vai
ao forno. É conveniente tapar o padim
para cozer por igual.

Polachas

500g de farinha 250g de açúcar 150 de
manteiga 1 ovo uma gota de leite
Amassa-se até que a farinha fique
embebida depois de bem amassada
e sovada estende-se certa-se com
um copo e um dedal para ficar com
um barao 1/2 meio. Vão ao forno
e deita-se açúcar e canela por cima

Pãezinhos para chá 2

Paó Nº 1. 10 colheres de sopa de farinha
1 colher bem cheia de manteiga, 1 colher
e meio de açúcar, sal e o leite preciso
para amassar. Amassam-se bem
e antes de a tenderem deita-se
numa colher de sopa de Baking Powder
Fazem-se uns pãezinhos e são feitos
em taboleiro polvilhado de farinha.

Pãezinhos Nº 2.

500g de farinha 12 colheres de sopa de
leite, 4 ovos 4 colheres de sopa de açúcar
duas de manteiga duas colheres de
sobremesa de fermento inglês. Junta-
se tudo num bico amassa-se e vai ao
forno bem quente.

Pãezinhos rápidos.

250g. de farinha, 1 colher de sopa de
fermento inglês, uma colher de sopa de
açúcar uma pitada de sal, uma
chicara de leite. Amassa-se tudo muito
bem junto e tendem-se como o paó.
Quer farmo quente.

Paó de Minuto. 6. colheres de farinha

1 colher de açúcar 1/2 de manteiga
1/2 de farinha 1 de Baking Powder uma
chacarra de leite 2 ovos. Mistura-se
a farinha o pi e açúcar, faz-se uma
cava na meio ante se deita os
ovos o leite manteiga e bacalhã. Desman-
cha-se bem e mistura-se tudo. Fazem-
se uns bolos e põe-se num taboleiro
untado de manteiga. Querem farmo
quente. Paó de Secundo.

3 chacarras de farinha 1 colher de pi inglês 2 de manteiga

1 Chicara de leite 1 colherinha de
sal. Mexe-se tudo muito bem mas

rapidamente. Tõe-se em tabeiras
untadas de manteiga, às colheres.
Quer farmo quente.

Pães para chá

250g. de farinha 50g. de fermento in-
gliz 50g. de assucar uma colher
de chá de sal 1 dilito e meio de leite
Machem-se bem as farinhas o leite
junta-se pouco a pouco junto-se
tudo muito bem mas sem amassar
Deita-se a massa em tabeiras farmo
se-the o pólo. Deve ficar com 2 dedos de
altura. Corta-se em pães com uma
farma redonda e dá-se no meio de
cada uma um golpe. Põe-se
se com farinha e põe em tabeiras
as farmo que deve estar bem quente
e não se deve abrir antes de 10 minutos.

Pudim

4 ovos, 250g. de assucar 0,250 de leite
1 colher. de poupa de farinha maisena
casca de limão q. b. baunilha q. b.

Batem-se os ovos e junta-se-the o as-
sucar amorna-se o leite e junta-se
a farinha ^{maisena} até desfazer. Junta-se tudo
e põe a farmo tendo antes quecissim um
pouco de assucar na farma que será
untada com manteiga.

Bola do tio Anica

5

250g assucar 250g farinha 1 ovo inteiro
1 Chavena de leite 1 colher de manteiga
1 colher de sopa de fermento ingles
Passas de corinto Bate-se tudo M.F. bem
e vai ao forno em forma untada.

Outro do tio Anica

1/2 kg de farinha 4 ovos 1 Chavena de
de assucar 1 colher de manteiga
1 colher de sopa de doce de fermento ingles
Uma pinguinta de leite (se for pre-
ciso).