

# KULINARISK FINSMAKARE

PT

Livro de Receitas



## Índice

|                       |    |                |    |
|-----------------------|----|----------------|----|
| Tabelas de cozedura   | 3  | Prato De Forno | 29 |
| Programas automáticos | 18 | Pizza/Quiche   | 34 |
| Peixe/Marisco         | 21 | Bolo           | 37 |
| Aves                  | 23 | Pão/Baguetes   | 44 |
| Carne                 | 25 |                |    |

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## Tabelas de cozedura

### Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.

No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

Siga as instruções das embalagens dos alimentos. Se não existirem instruções, consulte as tabelas.

- i** A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados.

### Conselhos para a utilização das funções de aquecimento especiais do forno

#### Função Manter Quente

A função permite manter os alimentos quentes. A temperatura é regulada automaticamente para 80 °C.

#### Aquecer Pratos

A função permite aquecer pratos e alimentos antes de servir. A temperatura é regulada automaticamente para 70 °C.

Coloque os pratos em pilhas na prateleira em grelha. Utilize a primeira posição de prateleira. Após metade do tempo de aquecimento, troque os lugares.

#### Massa De Pão

A função cria as condições para as massas levedarem. Coloque a massa num prato suficientemente grande e tape-a com um pano molhado ou película de plástico. Selecione a função: Massa De Pão e o tempo de funcionamento.

#### Descongelar

Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num prato. Não cubra os alimentos para não aumentar o tempo de descongelação. Utilize a primeira posição de prateleira.

**Cozer e assar**

Bolos

| Alimento                           | Calor superior/inferior |                       | Ventilado + Resistência Circ |                        | Tempo (min.) | Comentários  |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------------|--------------|--|
|                                    | Temperatura (°C)        | Posição de prateleira | Temperatura (°C)             | Posição de prateleira  |              |  |
| Receitas batidas                   | 170                     | 2                     | 160                          | 3 (2 e 4)              | 45 - 60      | Em forma de bolo   |
| Massa amanteigada                  | 170                     | 2                     | 160                          | 3 (2 e 4)              | 20 - 30      | Em forma de bolo   |
| Cheesecake butter-milk             | 170                     | 1                     | 165                          | 2                      | 80 - 100     | Em forma de bolo de 26 cm  |
| Strudel                            | 175                     | 3                     | 150                          | 2                      | 60 - 80      | Em tabuleiro para assar  |
| Tarte de compota                   | 170                     | 2                     | 165                          | 2 (esquerda e direita) | 30 - 40      | Em forma de bolo de 26 cm  |
| Bolo de Natal / Bolo de fruta rico | 160                     | 2                     | 150                          | 2                      | 90 - 120     | Em forma de bolo de 20 cm. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos |
| Bolo de ameixa                     | 175                     | 1                     | 160                          | 2                      | 50 - 60      | Em forma de pão. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos           |
| Biscoitos/ Tiras de massa folhada  | 140                     | 3                     | 140 - 150                    | 3                      | 25 - 45      | Em tabuleiro para assar  |

| Alimento                | Calor superior/inferior |                       | Ventilado + Resistência Circ |                        | Tempo (min.) | Comentários  |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------------|--------------|--|
|                         | Temperatura (°C)        | Posição de prateleira | Temperatura (°C)             | Posição de prateleira  |              |  |
| Merengues - um nível    | 120                     | 3                     | 120                          | 3                      | 80 - 100     | Em tabuleiro para assar  |
| Merengues - dois níveis | -                       | -                     | 120                          | 2 e 4                  | 80 - 100     | Em tabuleiro para assar. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos |
| Pães de leite           | 190                     | 3                     | 190                          | 3                      | 12 - 20      | Em tabuleiro para assar. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos |
| Éclairs - um nível      | 190                     | 3                     | 170                          | 3                      | 25 - 35      | Em tabuleiro para assar  |
| Éclairs - dois níveis   | -                       | -                     | 170                          | 2 e 4                  | 35 - 45      | Em tabuleiro para assar  |
| Tartes planas           | 180                     | 2                     | 170                          | 2                      | 45 - 70      | Em forma de bolo de 20 cm                                      |
| Bolo de fruta rico      | 160                     | 1                     | 150                          | 2                      | 110 - 120    | Em forma de bolo de 24 cm                                      |
| Bolo de duas camadas    | 170                     | 1                     | 160                          | 2 (esquerda e direita) | 30 - 50      | Em forma de bolo de 20 cm                                      |

## Pão e Pizza

| Alimento       | Calor superior/inferior |                       | Ventilado + Resistência Circ |                       | Tempo (min.) | Comentários  |
|----------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------------|--------------|--|
|                | Temperatura (°C)        | Posição de prateleira | Temperatura (°C)             | Posição de prateleira |              |  |
| Pão branco     | 190                     | 1                     | 190                          | 1                     | 60 - 70      | 1 - 2 peças, 0,5 kg cada peça. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos                     |
| Pão de centeio | 190                     | 1                     | 180                          | 1                     | 30 - 45      | Em forma de pão  |
| Pãezinhos      | 190                     | 2                     | 180                          | 2 (2 e 4)             | 25 - 40      | 6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos           |
| Pizza          | 230 - 250               | 1                     | 230 - 250                    | 1                     | 10 - 20      | Em tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos |
| Scones         | 200                     | 3                     | 190                          | 3                     | 10 - 20      | Em tabuleiro para assar. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos                           |

Flans

| Alimento         | Calor superior/inferior |                       | Ventilado + Resistência Circ |                       | Tempo (min.) | Comentários                                     |
|------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------------|--------------|---|
|                  | Temperatura (°C)        | Posição de prateleira | Temperatura (°C)             | Posição de prateleira |              |   |
| Flan de massa    | 200                     | 2                     | 180                          | 2                     | 40 - 50      | Em forma  |
| Flan de vegetais | 200                     | 2                     | 175                          | 2                     | 45 - 60      | Em forma  |
| Quiches          | 180                     | 1                     | 180                          | 1                     | 50 - 60      | Em forma. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos |
| Lasanha          | 180 - 190               | 2                     | 180 - 190                    | 2                     | 25 - 40      | Em forma. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos |
| Canelones        | 180 - 190               | 2                     | 180 - 190                    | 2                     | 25 - 40      | Em forma. Pré-aqueça o forno durante 10 minutos |

Carne

| Alimento                  | Calor superior/inferior |                       | Ventilado + Resistência Circ |                       | Tempo (min.) | Comentários |
|---------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------------|--------------|-------------|
|                           | Temperatura (°C)        | Posição de prateleira | Temperatura (°C)             | Posição de prateleira |              |             |
| Carne De Vaca             | 200                     | 2                     | 190                          | 2                     | 50 - 70      | Na grelha   |
| Porco                     | 180                     | 2                     | 180                          | 2                     | 90 - 120     | Na grelha   |
| Vitela                    | 190                     | 2                     | 175                          | 2                     | 90 - 120     | Na grelha   |
| Carne assada, mal passada | 210                     | 2                     | 200                          | 2                     | 50 - 60      | Na grelha   |

| Alimento                  | Calor superior/inferior |                       | Ventilado + Resistência Circ |                       | Tempo (min.) | Comentários  |
|---------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------------|--------------|--------------|
|                           | Temperatura (°C)        | Posição de prateleira | Temperatura (°C)             | Posição de prateleira |              |              |
| Carne assada, média       | 210                     | 2                     | 200                          | 2                     | 60 - 70      | Na grelha    |
| Carne assada, bem passada | 210                     | 2                     | 200                          | 2                     | 70 - 75      | Na grelha    |
| Pá de porco               | 180                     | 2                     | 170                          | 2                     | 120 - 150    | Com cou-rato |
| Lombo de porco            | 180                     | 2                     | 160                          | 2                     | 100 - 120    | 2 unidades   |
| Borrego                   | 190                     | 2                     | 175                          | 2                     | 110 - 130    | Perna        |
| Frango                    | 220                     | 2                     | 200                          | 2                     | 70 - 85      | Inteiro      |
| Peru                      | 180                     | 2                     | 160                          | 2                     | 210 - 240    | Inteiro      |
| Pato                      | 175                     | 2                     | 220                          | 2                     | 120 - 150    | Inteiro      |
| Ganso                     | 175                     | 2                     | 160                          | 1                     | 150 - 200    | Inteiro      |
| Coelho                    | 190                     | 2                     | 175                          | 2                     | 60 - 80      | Em peda-ços  |
| Lebre                     | 190                     | 2                     | 175                          | 2                     | 150 - 200    | Em peda-ços  |
| Faisão                    | 190                     | 2                     | 175                          | 2                     | 90 - 120     | Inteiro      |

**Peixe**

| Alimento        | Calor superior/inferior |                       | Ventilado + Resistência Circ |                       | Tempo (min.) | Comentários   |
|-----------------|-------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------------|--------------|---------------|
|                 | Temperatura (°C)        | Posição de prateleira | Temperatura (°C)             | Posição de prateleira |              |               |
| Truta / Dourada | 190                     | 2                     | 175                          | 2                     | 40 - 55      | 3 - 4 pei-xes |
| Atum / Salmão   | 190                     | 2                     | 175                          | 2                     | 35 - 60      | 4 - 6 filetes |

**Grelhador**

-  Pré-aqueça o forno vazio durante 3 minutos antes de cozinhar.

| Alimento              | Quantidade |                 | Temperatura (°C) | Tempo (min.) |          | Posição de prateleira |
|-----------------------|------------|-----------------|------------------|--------------|----------|-----------------------|
|                       | Peças      | Quantidade (kg) |                  | 1.º lado     | 2.º lado |                       |
| Bifes do lombo        | 4          | 0,8             | máx.             | 12 - 15      | 12 - 14  | 4                     |
| Bifes de vaca         | 4          | 0,6             | máx.             | 10 - 12      | 6 - 8    | 4                     |
| Salsichas             | 8          | -               | máx.             | 12 - 15      | 10 - 12  | 4                     |
| Costeletas de porco   | 4          | 0,6             | máx.             | 12 - 16      | 12 - 14  | 4                     |
| Frango (cortado em 2) | 2          | 1,0             | máx.             | 30 - 35      | 25 - 30  | 4                     |
| Espetadas             | 4          | -               | máx.             | 10 - 15      | 10 - 12  | 4                     |
| Peito de frango       | 4          | 0,4             | máx.             | 12 - 15      | 12 - 14  | 4                     |
| Hambúrguer            | 6          | 0,6             | máx.             | 20 - 30      | -        | 4                     |
| Filete de peixe       | 4          | 0,4             | máx.             | 12 - 14      | 10 - 12  | 4                     |
| Sandes tostadas       | 4 - 6      | -               | máx.             | 5 - 7        | -        | 4                     |
| Tosta                 | 4 - 6      | -               | máx.             | 2 - 4        | 2 - 3    | 4                     |

**Grelhador Ventilado**

Carne de vaca

| <b>Alimento</b>                                  | <b>Quantidade</b>   | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Tempo (min.)</b> | <b>Posição de prateleira</b> |
|--|---------------------|-------------------------|---------------------|------------------------------|
| Carne assada ou lombo, mal passado <sup>1)</sup> | por cm de espessura | 190 - 200               | 5 - 6               | 1 ou 2                       |
| Carne assada ou lombo, médio <sup>1)</sup>       | por cm de espessura | 180 - 190               | 6 - 8               | 1 ou 2                       |
| Carne assada ou lombo, bem passado <sup>1)</sup> | por cm de espessura | 170 - 180               | 8 - 10              | 1 ou 2                       |

*1) Pré-aqueça o forno.*

Porco

| <b>Alimento</b>                 | <b>Quantidade (kg)</b> | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Tempo (min.)</b> | <b>Posição de prateleira</b> |
|---------------------------------|------------------------|-------------------------|---------------------|------------------------------|
| Pá, cachaço, pernil             | 1 - 1,5                | 160 - 180               | 90 - 120            | 1 ou 2                       |
| Costeleta, entrecosto           | 1 - 1,5                | 170 - 180               | 60 - 90             | 1 ou 2                       |
| Rolo de carne                   | 0,75 - 1               | 160 - 170               | 50 - 60             | 1 ou 2                       |
| Joelho de porco (pré-cozinhado) | 0,75 - 1               | 150 - 170               | 90 - 120            | 1 ou 2                       |

Vitela

| <b>Alimento</b> | <b>Quantidade (kg)</b> | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Tempo (min.)</b> | <b>Posição de prateleira</b> |
|-----------------|------------------------|-------------------------|---------------------|------------------------------|
| Vitela assada   | 1                      | 160 - 180               | 90 - 120            | 1 ou 2                       |
| Mão de vitela   | 1,5 - 2                | 160 - 180               | 120 - 150           | 1 ou 2                       |

Borrego

| <b>Alimento</b>                  | <b>Quantidade (kg)</b> | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Tempo (min.)</b> | <b>Posição de prateleira</b> |
|----------------------------------|------------------------|-------------------------|---------------------|------------------------------|
| Perna de borrego, borrego assado | 1 - 1,5                | 150 - 170               | 100 - 120           | 1 ou 2                       |

| Alimento         | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|------------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Lombo de borrego | 1 - 1,5         | 160 - 180        | 40 - 60      | 1 ou 2                |

Aves

| Alimento        | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|-----------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Partes de aves  | 0,2 - 0,25 cada | 200 - 220        | 30 - 50      | 1 ou 2                |
| Frango, metade  | 0,4 - 0,5 cada  | 190 - 210        | 35 - 50      | 1 ou 2                |
| Frango, galinha | 1 - 1,5         | 190 - 210        | 50 - 70      | 1 ou 2                |
| Pato            | 1,5 - 2         | 180 - 200        | 80 - 100     | 1 ou 2                |
| Ganso           | 3,5 - 5         | 160 - 180        | 120 - 180    | 1 ou 2                |
| Peru            | 2,5 - 3,5       | 160 - 180        | 120 - 150    | 1 ou 2                |
| Peru            | 4 - 6           | 140 - 160        | 150 - 240    | 1 ou 2                |

Peixe

| Alimento      | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|---------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Peixe inteiro | 1 - 1,5         | 210 - 220        | 40 - 60      | 1 ou 2                |

**Aquecimento A Baixa Temp.**

Utilize esta função para preparar pedaços de peixe e carne tenros e magros com temperaturas de núcleo que não excedam os 65 °C. Esta função não é adequada para porco gordo estufado ou assado. Pode utilizar a Sonda Térmica para garantir que a carne tem a temperatura de núcleo correta (consulte a tabela da Sonda Térmica).

Nos primeiros 10 minutos, pode regular a temperatura do forno para um valor entre 80 °C e 150 °C. O valor predefinido é 90 °C. Após regular a temperatura, o forno continua a cozinhar a 80 °C. Não utilize esta função para cozinhar aves.

 Cozinhe sempre sem tampa quando utilizar esta função.

1. Aloure a carne num tacho sobre a placa, com uma definição de calor muito elevada, durante 1 a 2 minutos de cada lado.
2. Coloque a carne na assadeira quente e esta sobre a prateleira em grelha no forno.
3. Introduza a sonda térmica na carne.
4. Selecione a função: Aquecimento A Baixa Temp. e defina a temperatura de núcleo final correta.

Regule a temperatura para 120 °C.

| Alimento                  | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|---------------------------|--------------|-----------------------|
| Carne assada, 1 - 1,5 kg  | 120 - 150    | 1                     |
| Lombo de vaca, 1 - 1,5 kg | 90 - 150     | 3                     |

| Alimento                  | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|---------------------------|--------------|-----------------------|
| Vitela assada, 1 - 1,5 kg | 120 - 150    | 1                     |
| Bifes, 0,2 - 0,3 kg       | 20 - 40      | 3                     |

**Descongelar**

| Alimento | Quantidade (kg) | Tempo de descongelação (min.) | Tempo extra de descongelação (min.) | Comentários   |
|----------|-----------------|-------------------------------|-------------------------------------|---|
| Frango   | 1,0             | 100 - 140                     | 20 - 30                             | Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário e este sobre um prato grande. Vire a meio do tempo. |
| Carne    | 1,0             | 100 - 140                     | 20 - 30                             | Vire a meio do tempo.   |
| Carne    | 0,5             | 90 - 120                      | 20 - 30                             | Vire a meio do tempo.   |
| Truta    | 1,50            | 25 - 35                       | 10 - 15                             | -   |
| Morangos | 3,0             | 30 - 40                       | 10 - 20                             | -   |
| Manteiga | 2,5             | 30 - 40                       | 10 - 15                             | -   |
| Natas    | 2 x 2,0         | 80 - 100                      | 10 - 15                             | Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.                            |
| Gateau   | 1,4             | 60                            | 60                                  | -   |

**Conservar**

Utilize apenas frascos para conservas com dimensões idênticas, disponíveis no mercado.

Não utilize frascos com tampas roscadas ou fecho de baioneta, nem latas metálicas.

Utilize o primeiro nível a partir de baixo para esta função.

Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.

Encha os frascos até ao mesmo nível e feche-os bem.

Os frascos não podem tocar uns nos outros.

Coloque aproximadamente 1/2 litro de água no tabuleiro para assar, para existir humidade suficiente no forno.

Quando o líquido nos frascos começar a levantar fervura (após cerca de 35 - 60 minutos com frascos de um litro), desligue o

forno ou diminua a temperatura para 100 °C (consulte a tabela).

**Fruta mole**

| <b>Alimento</b>                                    | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Tempo até à fervura (min.)</b> | <b>Continuação da cozedura a 100 °C (min.)</b> |
|--|-------------------------|-----------------------------------|--|
| Morangos / Amoras / Framboesas / Groselhas maduras | 160 - 170               | 35 - 45                           | -  |

**Fruta com caroço**

| <b>Alimento</b>            | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Tempo até à fervura (min.)</b> | <b>Continuação da cozedura a 100 °C (min.)</b> |
|----------------------------|-------------------------|-----------------------------------|--|
| Peras / Marmelos / Ameixas | 160 - 170               | 35 - 45                           | 10 - 15  |

**Legumes**

| <b>Alimento</b>                    | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Tempo até à fervura (min.)</b> | <b>Continuação da cozedura a 100 °C (min.)</b> |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------|--|
| Cenouras <sup>1)</sup>             | 160 - 170               | 50 - 60                           | 5 - 10   |
| Pepinos                            | 160 - 170               | 50 - 60                           | -  |
| Picles mistos                      | 160 - 170               | 50 - 60                           | 5 - 10   |
| Couve-rábano / Ervilhas / Espargos | 160 - 170               | 50 - 60                           | 15 - 20  |

*1) Deixe ficar a repousar no forno após desligar.*

**Secar**

Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.

Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de desidratação,

abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de desidratar.

**Legumes**

Para um tabuleiro, utilize a terceira posição de prateleira.

Para 2 tabuleiros, utilize a primeira e a quarta posições de prateleira.

| Alimento          | Temperatura (°C) | Tempo (h) |
|-------------------|------------------|-----------|
| Feijões           | 60 - 70          | 6 - 8     |
| Pimentos          | 60 - 70          | 5 - 6     |
| Legumes para sopa | 60 - 70          | 5 - 6     |
| Cogumelos         | 50 - 60          | 6 - 8     |
| Ervas aromáticas  | 40 - 50          | 2 - 3     |

Fruta

| Alimento       | Temperatura (°C) | Tempo (h) | Posição de prateleira |            |
|----------------|------------------|-----------|-----------------------|------------|
|                |                  |           | 1 posição             | 2 posições |
| Ameixas        | 60 - 70          | 8 - 10    | 3                     | 1 / 4      |
| Alperces       | 60 - 70          | 8 - 10    | 3                     | 1 / 4      |
| Fatias de maçã | 60 - 70          | 6 - 8     | 3                     | 1 / 4      |
| Pêras          | 60 - 70          | 6 - 9     | 3                     | 1 / 4      |

Ventilado + Resistência Circ + Vapor

Bolos e pastéis

| Alimento                     | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira | Comentários               |
|------------------------------|------------------|--------------|-----------------------|---------------------------|
| Bolo de maçã <sup>1)</sup>   | 160              | 60 - 80      | 2                     | Em forma de bolo de 20 cm |
| Tartes                       | 175              | 30 - 40      | 2                     | Em forma de bolo de 26 cm |
| Bolo de fruta                | 160              | 80 - 90      | 2                     | Em forma de bolo de 26 cm |
| Pão de ló                    | 160              | 35 - 45      | 2                     | Em forma de bolo de 26 cm |
| Panettone <sup>1)</sup>      | 150 - 160        | 70 - 100     | 2                     | Em forma de bolo de 20 cm |
| Bolo de ameixa <sup>1)</sup> | 160              | 40 - 50      | 2                     | Em forma de pão           |
| Bolos pequenos               | 150 - 160        | 25 - 30      | 3 (2 e 4)             | Em tabuleiro para assar   |
| Biscoitos                    | 150              | 20 - 35      | 3 (2 e 4)             | Em tabuleiro para assar   |

| <b>Alimento</b>               | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Tempo (min.)</b> | <b>Posição de prateleira</b> | <b>Comentários</b>      |
|-------------------------------|-------------------------|---------------------|------------------------------|-------------------------|
| Pãezinhos doces <sup>1)</sup> | 180 - 200               | 12 - 20             | 2                            | Em tabuleiro para assar |
| Brioche <sup>1)</sup>         | 180                     | 15 - 20             | 3 (2 e 4)                    | Em tabuleiro para assar |

*1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.*

**Flans**

| <b>Alimento</b>       | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Tempo (min.)</b> | <b>Posição de prateleira</b> | <b>Comentários</b> |
|-----------------------|-------------------------|---------------------|------------------------------|--------------------|
| Recheados com legumes | 170 - 180               | 30 - 40             | 1                            | Em forma           |
| Lasanha               | 170 - 180               | 40 - 50             | 2                            | Em forma           |
| Batatas gratinadas    | 160 - 170               | 50 - 60             | 1 (2 e 4)                    | Em forma           |

**Carne**

| <b>Alimento</b>            | <b>Quantidade (kg)</b> | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Tempo (min.)</b> | <b>Posição de prateleira</b> | <b>Comentários</b>        |
|----------------------------|------------------------|-------------------------|---------------------|------------------------------|---------------------------|
| Porco assado               | 1,0                    | 180                     | 90 - 110            | 2                            | Numa prateleira em grelha |
| Vitela                     | 1,0                    | 180                     | 90 - 110            | 2                            | Numa prateleira em grelha |
| Carne assada - mal passada | 1,0                    | 210                     | 45 - 50             | 2                            | Numa prateleira em grelha |
| Carne assada - média       | 1,0                    | 200                     | 55 - 65             | 2                            | Numa prateleira em grelha |
| Carne assada - bem passada | 1,0                    | 190                     | 65 - 75             | 2                            | Numa prateleira em grelha |
| Borrego                    | 1,0                    | 175                     | 110 - 130           | 2                            | Perna                     |
| Frango                     | 1,0                    | 200                     | 55 - 65             | 2                            | Inteiro                   |
| Peru                       | 4,0                    | 170                     | 180 - 240           | 2                            | Inteiro                   |
| Pato                       | 2,0 - 2,5              | 170 - 180               | 120 - 150           | 2                            | Inteiro                   |
| Ganso                      | 3,0                    | 160 - 170               | 150 - 200           | 1                            | Inteiro                   |

| Alimento | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira | Comentários |
|----------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|-------------|
| Coelho   | -               | 170 - 180        | 60 - 90      | 2                     | Em pedaços  |

Peixe

| Alimento | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira | Comentários   |
|----------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|---------------|
| Truta    | 1,5             | 180              | 25 - 35      | 2                     | 3 - 4 peixes  |
| Atum     | 1,2             | 175              | 35 - 50      | 2                     | 4 - 6 filetes |
| Badejo   | -               | 200              | 20 - 30      | 2                     | -             |

Pizza

-  Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos antes de cozinhar.

| Alimento                        | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira | Comentários               |
|---------------------------------|------------------|--------------|-----------------------|---------------------------|
| Pizza (massa fina)              | 200 - 220        | 15 - 25      | 1                     | Em tabuleiro para assar   |
| Pizza (com muitos ingredientes) | 200 - 220        | 20 - 30      | 1                     | Em tabuleiro para assar   |
| Mini pizza                      | 200 - 220        | 15 - 20      | 1                     | Em tabuleiro para assar   |
| Bolo de maçã                    | 150 - 170        | 50 - 70      | 1                     | Em forma de bolo de 20 cm |
| Tarte                           | 170 - 190        | 35 - 50      | 1                     | Em forma de bolo de 26 cm |
| Tarte de cebola                 | 200 - 220        | 20 - 30      | 2                     | Em tabuleiro para assar   |

Regenerar

-  Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos antes de cozinhar.

| Alimento                                 | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira |
|--|------------------|--------------|-----------------------|
| Caçarolas/Gratinados                     | 130              | 15 - 25      | 2                     |
| Massas e molhos                          | 130              | 10 - 15      | 2                     |
| Guarnições (arroz, batatas, massa, etc.) | 130              | 10 - 15      | 2                     |
| Pratos individuais                       | 130              | 10 - 15      | 2                     |
| Carne                                    | 130              | 10 - 15      | 2                     |
| Legumes                                  | 130              | 10 - 15      | 2                     |

**Pão**

-  Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos antes de cozinhar.

| Alimento       | Quantidade (kg) | Temperatura (°C) | Tempo (min.) | Posição de prateleira | Comentários                             |
|----------------|-----------------|------------------|--------------|-----------------------|---|
| Pão branco     | 1,0             | 180 - 190        | 45 - 60      | 2                     | 1 - 2 peças, 500 g cada peça            |
| Pastéis        | 0,5             | 190 - 210        | 20 - 30      | 2 (2 e 4)             | 6 - 8 pãezinhos em tabuleiro para assar |
| Pão de centeio | 1,0             | 180 - 200        | 50 - 70      | 2                     | 1 - 2 peças, 500 g cada peça            |
| Focaccia       | -               | 190 - 210        | 20 - 25      | 2                     | Em tabuleiro para assar                 |

**Tabela da sonda térmica**

| Alimento      | Temperatura de núcleo do alimento (°C) |
|---------------|--|
| Vitela assada | 75 - 80                                |
| Mão de vitela | 85 - 90                                |

| Alimento                  | Temperatura de núcleo do alimento (°C) |
|---------------------------|--|
| Carne assada, mal passada | 45 - 50                                |

| Alimento                  | Temperatura de núcleo do alimento (°C) |
|---------------------------|--|
| Carne assada, média       | 60 - 65                                |
| Carne assada, bem passada | 70 - 75                                |
| Pá de porco               | 80 - 82                                |
| Lombo de porco            | 75 - 80                                |

| Alimento        | Temperatura de núcleo do alimento (°C) |
|-----------------|--|
| Borrego         | 70 - 75                                |
| Frango          | 98                                     |
| Lebre           | 70 - 75                                |
| Truta / Dourada | 65 - 70                                |
| Atum / Salmão   | 65 - 70                                |

## Programas automáticos

 **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

### Programas automáticos

Menu: Cozedura Assistida — fornece as melhores definições para cada tipo de prato. Pode ajustá-las de acordo com as suas preferências.

Peso Automático — calcula automaticamente o tempo de cozedura após a introdução do peso dos alimentos.

Sonda térmica automática — calcula automaticamente o tempo de cozedura após a introdução da temperatura de núcleo.

Menu: Receitas — utiliza valores predefinidos para cada prato. Prepare o prato de acordo com a receita descrita neste livro.

### Cozedura Assistida

Categoria de alimentos: Peixe/Marisco

| Prato          |   |
|----------------|---|
| Peixe          | Peixe, cozido   |
|                | Barrinhas De Peixe  |
|                | Filete de peixe, congelado  |
|                | Peixe inteiro peq., grelh.  |
|                | Peixe inteiro, grelhado   |
|                | Peixe inteiro, grelhado  |
| Salmão Inteiro | -   |

Categoria de alimentos: Aves

| Prato         |   |
|---------------|---|
| Aves Com Osso | - |

| Prato  |                            |
|--------|----------------------------|
| Frango | Asas de frango, frescas    |
|        | Asas de frango, congeladas |
|        | Pernas de frango, frescas  |
|        | Pernas de frango, cong.    |
|        | Frango, 2 metades          |

Categoria de alimentos: Carne

| Prato                  |                  |
|------------------------|------------------|
| Carne De Vaca          | Carne estufada 🍲 |
|                        | Rolo De Carne    |
| Carne Assada           | Mal Passado      |
|                        | Mal Passado 🔪?   |
|                        | Médio            |
|                        | Médio 🔪?         |
|                        | Bem Passado      |
|                        | Bem Passado 🔪?   |
| Carne Vaca Escandinava | Mal Passado 🔪?   |
|                        | Médio 🔪?         |
|                        | Bem Passado 🔪?   |

| Prato   |  |
|---------|--|
| Porco   | Entrecosto   |
|         | Joelho de porco, pré-coz.  |
|         | Pedaço De Porco  |
|         | Lombo de porco   |
|         | Cachaço De Porco   |
| Vitela  | Pá De Porco  |
|         | Mão De Vitela  |
|         | Lombo de vitela  |
| Borrego | Vitela assada 🍲  |
|         | Perna de borrego   |
|         | Lombo de borrego   |
| Caça    | Borrego assado, médio  |
|         | Lebre  |
|         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perna de lebre</li> <li>• Lombo de lebre</li> </ul> |
|         | Veado  |
|         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perna de veado</li> <li>• Lombo de veado</li> </ul> |
|         | Assado de caça 🍲   |
|         | Lombo de caça 🔪?   |

Categoria de alimentos: Prato De Forno

| Prato                      |   |
|----------------------------|---|
| Lasanha/Canelones, congel. | - |
| Gratinado de legumes       | - |
| Receitas Doces             | - |

Categoria de alimentos: Pizza/Quiche

| Prato                |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| Pizza                | Pizza, fina                 |
|                      | Pizza, guarnição extra      |
|                      | Pizza, congelada            |
|                      | Pizza massa alta, congelada |
|                      | Pizza, refrigerada          |
|                      | Pizza Snacks, congelados    |
| Baguetes gratinadas  | -                           |
| Tarte Flambeada      | -                           |
| Tarte suíça, salgada | -                           |
| Quiche Lorraine      | -                           |
| Flan Salgado         | -                           |

Categoria de alimentos: Bolo/Pastelaria

| Prato                 |   |
|-----------------------|---|
| Bolo Em Coroa         | - |
| Bolo de maçã, coberto | - |
| Pão De Ló             | - |
| Tarte De Maçã         | - |
| Cheesecake, Forma     | - |
| Brioche               | - |
| Bolo Madeira          | - |
| Tartes                | - |
| Tarte suíça, doce     | - |
| Bolo De Amêndoa       | - |

| Prato                      |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| Queques                    | -                       |
| Pastelaria                 | -                       |
| Tiras De Massa Folhada     | -                       |
| Duchaises                  | -                       |
| Pastéis De Massa Folhada   | -                       |
| Éclairs                    | -                       |
| Maçapão                    | -                       |
| Biscoitos De Massa Areada  | -                       |
| Stollen De Natal           | -                       |
| Strudel de maçã, congelado | -                       |
| Bolo em tabuleiro          | Massa Batida            |
|                            | Massa Levedada          |
| Cheesecake, Tabuleiro      | -                       |
| Brownies                   | -                       |
| Torta Suíça                | -                       |
| Bolo Lêvedo                | -                       |
| Bolo Areado                | -                       |
| Bolo De Açúcar             | -                       |
| Base De Flan               | Massa Areada            |
|                            | Base De Flan (Levedada) |

| Prato         |                             |
|---------------|-----------------------------|
| Flan De Fruta | Flan De Fruta (Amanteigada) |
|               | Flan De Fruta (Levedada)    |
|               | Massa Levedada              |

Categoria de alimentos: Pão/Baguetes

| Prato     |                     |
|-----------|---------------------|
| Pãezinhos | Pastéis, congelados |
| Ciabatta  | -                   |
| Pão       | Coroa De Pão        |
|           | Trança Levedada     |
|           | Pão Ázimo           |

Categoria de alimentos: Guarnições

| Prato                   |   |
|-------------------------|---|
| Batatas fritas, finas   | - |
| Batatas fritas, grossas | - |

| Prato                        |   |
|------------------------------|---|
| Batatas fritas, congeladas   | - |
| Croquetes                    | - |
| Fatias                       | - |
| Batatas "Palitos" Gratinadas | - |

**i** Quando for necessário alterar o peso dos alimentos ou a temperatura de núcleo pretendida para os alimentos, utilize o botão rotativo para definir os novos valores.

### Receitas

Os pratos estão divididos em diversas categorias:

- Peixe/Marisco
- Aves
- Carne
- Prato De Forno
- Pizza/Quiche
- Bolo/Pastelaria
- Pão/Baguetes

## Peixe/Marisco

### Bacalhau

#### Ingredientes:

- 800 g de bacalhau
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 cebolas grandes
- 6 dentes de alho, descascados
- 2 alhos franceses
- 6 pimentos vermelhos
- 1/2 lata de tomate picado (200 g)
- 200 ml de vinho branco
- 200 ml de molho de escabeche
- pimenta, sal, tomilho, orégãos

#### Preparação:

Coloque o bacalhau de molho durante a noite. No dia seguinte, escorra o bacalhau e coloque num tacho com água limpa, coloque num circuito calorífico e deixe levantar fervura. Em seguida, retire do circuito calorífico e deixe arrefecer.

Coloque azeite num tacho e aqueça. Descasque as cebolas e corte em rodela finas, esmague os dentes de alho descascados, corte os alhos franceses em rodela e lave. Coloque tudo no azeite quente e salteie por alguns momentos.

Retire o centro dos pimentos e corte em tiras. Em seguida, coloque no tacho com o tomate picado.

Adicione o vinho branco e o molho de escabeche e deixe ferver um pouco em lume brando. Tempere com pimenta, sal, tomilho e orégãos e deixe em lume brando no tacho por mais 15 minutos.

Retire o bacalhau frio do tacho e seque com papel de cozinha. Retire a pele, espinhas e todas as barbatanas. Parta o peixe em lascas e coloque numa assadeira misturado com os legumes.

- Tempo no aparelho: 30 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Filetes de peixe

#### Ingredientes:

- 600 - 700 g de filetes de perca, salmão ou truta cortados em cubos
- 150 g de queijo ralado
- 250 ml de natas
- 50 g de pão ralado
- 1 colher de sopa de estragão
- salsa, picada
- sal, pimenta
- limão
- Manteiga

#### Preparação:

Regue os filetes de peixe com sumo de limão, deixe marinar durante algum tempo e, em seguida, absorva o sumo em excesso com papel de cozinha. Tempere os filetes de peixe com sal e pimenta, de ambos os lados. Coloque os filetes de peixe num tabuleiro próprio para fornos previamente untado com manteiga.

Misture o queijo ralado, as natas, o pão ralado, o estragão e a salsa picada. Espalhe imediatamente o preparado sobre os filetes de peixe e coloque pequenas porções de manteiga por cima.

- Tempo no aparelho: 35 minutos

- Posição da prateleira: 2

### Peixe ao sal

#### Ingredientes:

- um peixe inteiro, com aprox. 1,5 - 2 kg
- 2 limões não encerados
- 1 cabeça de funcho
- 4 ramos de tomilho fresco
- 3 kg de sal grosso

#### Preparação:

Limpe o peixe e esfregue com o sumo de dois limões não encerados.

Corte o funcho em rodela finas e coloque juntamente com os ramos de tomilho fresco no peixe.

Coloque metade do sal grosso numa assadeira e coloque o peixe em cima. Coloque a outra metade do sal grosso sobre o peixe e pressione firmemente.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Filete de salmão

#### Ingredientes:

- 400 g de batatas
- 2 molhos de cebolinhas
- 2 dentes de alho
- 1 lata pequena de tomate picado (400 g)
- 4 filetes de salmão
- sumo de um limão
- sal e pimenta
- 75 ml de caldo de legumes
- 50 ml de vinho branco
- 1 ramo de rosmaninho fresco
- 150 ml de vinho
- 1/2 ramo de tomilho fresco

#### Preparação:

Lave as batatas, descasque, parta em quartos e ferva em água temperada com sal durante 25 minutos. Em seguida, escorra e corte em fatias.

Lave as cebolinhas e corte em rodela finas. Descasque os dentes de alho e corte em pedaços. Misture as cebolas e o alho com os tomates picados.

Regue os filetes de salmão com o sumo de um limão e deixe marinar. Em seguida, seque e tempere com sal e pimenta.

Misture os legumes com as batatas e coloque num tabuleiro próprio para forno, previamente untado, tempere e coloque o salmão por cima.

Regue com caldo de legumes e vinho branco e espalhe rosmaninho e tomilho por cima.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 2

### Lulas Recheadas

#### Ingredientes:

- 1 kg de lulas médias, limpas
- 1 cebola grande
- 2 colheres de sopa de azeite
- 90 g de arroz agulha pré-cozido
- 4 colheres de sopa de pinhões
- 4 colheres de sopa de groselhas (uvas passas)

- 2 colheres de sopa de salsa picada
- sal, pimenta
- sumo de um limão
- 4 colheres de sopa de azeite
- 150 ml de vinho
- 500 ml de sumo de tomate

#### Preparação:

Esfregue bem as lulas com sal e, em seguida, retire debaixo de água corrente.

Descasque a cebola, pique finamente e aloure com duas colheres de azeite até ficar transparente. Adicione o arroz agulha, os pinhões, as groselhas e salsa picada às cebolas e tempere com sal, pimenta e sumo de um limão. Recheie as lulas com o preparado e cosa a abertura.

Coloque quatro colheres de azeite numa assadeira e aloure as lulas no circuito calorífico. Adicione vinho e sumo de tomate.

Cubra a forma de assar com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 1

## Aves

### Pernas De Frango

#### Ingredientes:

- 4 pernas de frango, 250 g cada
- 250 g de crème fraîche
- 125 ml de natas
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de paprica
- 1 colher de chá de caril
- 1/2 colher de chá de pimenta
- 250 g de cogumelos laminados enlatados
- 20 g de amido de milho

#### Preparação:

Limpe as pernas de frango e coloque numa assadeira. Misture os restantes ingredientes e deite por cima das pernas de frango.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Coq au Vin

#### Ingredientes:

- 1 frango
- sal
- pimenta
- 1 colher de sopa de farinha
- 50 g de manteiga clarificada

- 500 ml de vinho branco
- 500 ml de caldo de galinha
- 4 colheres de sopa de molho de soja
- 1/2 molho de salsa
- 1 galho de tomilho
- 150 g de bacon, em cubos
- 250 g de cogumelos, limpos e cortados em quartos
- 12 chalotas, descascadas
- 2 dentes de alho, descascados e esmagados

**Preparação:**

Limpe o frango, tempere com o sal e a pimenta e polvilhe com a farinha.

Aqueça a manteiga clarificada numa forma de assar no circuito calorífico e aloure o frango em todos os lados. Deite o vinho branco, o caldo de galinha e o molho de soja e deixe levantar fervura.

Adicione a salsa, o tomilho, o bacon em cubos, os cogumelos, as chalotas e o alho.

Deixe levantar fervura novamente, cubra com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

**Frango Recheado****Ingredientes:**

- 1 frango, 1,2 kg (com miúdos)
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de paprica
- 50 g de pão ralado
- 3-4 colheres de sopa de leite
- 1 cebola, picada
- 1 ramo de salsa, picada
- 20 g de manteiga
- 1 ovo
- sal e pimenta

**Preparação:**

Limpe o frango e seque. Misture óleo, sal e paprica e esfregue no frango.

**Recheio:** Misture o pão ralado com o leite. Coloque a cebola picada, a salsa e a manteiga num recipiente e aloure. Pique finamente o coração, o fígado e a moela e adicione um ovo. Em seguida, misture tudo e tempere com sal e pimenta.

Coloque o peito de frango voltado para baixo numa assadeira e coloque no aparelho. Vire após 30 minutos. É emitido um sinal sonoro.

- Tempo no aparelho: 90 minutos
- Posição da prateleira: 1

**Pato assado com laranja****Ingredientes:**

- 1 pato (1,6 – 2,0 kg)
- sal
- pimenta
- 3 laranjas, descascadas, descaroçadas e cortadas em cubos
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 laranjas para sumo
- 150 ml de xerez

**Preparação:**

Limpe o pato, tempere com sal e pimenta e esfregue com a casca de laranja.

Recheie o pato com cubos de laranja temperados com sal e cosa-o.

Coloque o pato na assadeira, com o peito voltado para baixo.

Esprema o sumo das laranjas, misture com o xerez e deite por cima do pato.

Coloque o pato no aparelho. Vire após 30 minutos. É emitido um sinal sonoro.

- Tempo no aparelho: 90 minutos
- Posição da prateleira: 1

## Carne

### Caçarola De Carne

#### Ingredientes:

- 600 g de carne de vaca
- sal e pimenta
- Farinha
- 10 g de manteiga
- 1 cebola
- 330 ml de cerveja preta
- 2 colheres de chá de açúcar mascavado
- 2 colheres de chá de concentrado de tomate
- 500 ml de caldo de carne de vaca

#### Preparação:

Corte a carne de vaca em cubos, tempere com sal e pimenta e polvilhe com um pouco de farinha.

Aqueça manteiga num recipiente e aloure os pedaços de carne. Em seguida, coloque numa caçarola.

Descasque a cebola e pique finamente, frite ligeiramente num pouco de manteiga e, em seguida, coloque no recipiente sobre a carne.

Misture cerveja preta, açúcar mascavado, concentrado de tomate e caldo de carne de vaca, coloque numa frigideira e deixe levantar fervura. Em seguida, deite por cima da carne (a carne deve ficar coberta).

Cubra e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 120 minutos
- Posição da prateleira: 3

### Carne De Vaca Marinada

#### Para a marinada:

- 1 l de água
- 500 ml de vinagre de vinho
- 2 colheres de chá de sal
- 15 grãos de pimenta
- 15 bagas de zimbro
- 5 folhas de louro

- 2 molhos de legumes (cenoura, alho francês, aipo, salsa)  
Deixe levantar fervura e, em seguida, deixe a arrefecer.
- 1,5 kg de lombo de vaca  
Deite a marinada sobre o lombo até o cobrir e deixe a marinar durante 5 dias.

#### Ingredientes para o assado:

- sal
- pimenta
- legumes da marinada

#### Preparação:

Retire o lombo de vaca da marinada e seque-o. Tempere com sal e pimenta e aloure em todos os lados num tabuleiro de assar e adicione alguns legumes da marinada.

Coloque alguma marinada num tabuleiro de assar. Deverá cobrir o fundo com uma altura de 10-15 mm. Cubra o tabuleiro de assar com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 150 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Rolo De Carne

#### Ingredientes:

- 2 pãezinhos secos
- 1 cebola
- 3 colheres de sopa de salsa picada
- 750 g de carne picada (mistura de vaca e porco)
- 2 ovos
- sal, pimenta e paprica
- 100 g de fatias finas de bacon

#### Preparação:

Mergulhe os pãezinhos secos em água e, em seguida, esprema para retirar a água. Descasque a cebola e pique finamente. Em seguida, aloure-a e adicione a salsa picada.

Misture a carne picada, os ovos, os pãezinhos e a cebola. Tempere com sal, pimenta e paprica, coloque numa assadeira rectangular e cubra com as fatias de bacon. Adicione um pouco de água e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 70 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Joelho De Porco

#### Ingredientes:

- 1 pedaço da parte posterior de joelho de porco 0,8 - 1,2 kg
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de paprica doce nobre
- 1/2 colher de chá de basilico
- 1 lata pequena de cogumelos laminados (280 g)
- legumes de sopa (cenoura, alho francês, aipo, salsa)
- água

#### Preparação:

Retire a cartilagem em torno do joelho de porco. Misture o óleo, o sal, a paprica e o manjeriço e verta sobre o joelho de porco. Coloque o joelho de porco numa assadeira e espalhe os cogumelos sobre o mesmo. Adicione os legumes de sopa e a água. Deverá cobrir o fundo com uma altura de 10-15 mm. Vire o assado após cerca de 30 minutos.

- Tempo no aparelho: 160 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Pá De Porco

#### Ingredientes:

- 1,5 kg de pá de porco, com pele, de leitão
- sal
- pimenta
- 2 colheres de sopa de azeite
- 150 g de aipo em rodela finas
- 1 alho francês, às rodela

- 1 lata pequena de tomate, finamente picado (400 g)
- 250 ml de natas
- 2 dentes de alho, descascados e esmagados
- tomilho e rosmaninho frescos

#### Preparação:

Com uma faca afiada, faça uns cortes em losango na pele da carne. Tempere com sal e pimenta e deixe alourar em todos os lados com o azeite num tabuleiro de assar e, em seguida, retire. Aloure o aipo e o alho francês com um pouco de óleo numa assadeira, acrescente os tomates, as natas, os dentes de alho, o rosmaninho e o tomilho, mexa e coloque a pá de porco por cima deste preparado. Coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 130 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Assado Da Suécia

#### Ingredientes:

- 200 g de ameixas secas
- 150 ml de vinho branco
- 1,5 kg de lombo de porco ou lombo de vitela (sem ossos)
- 1 cebola média
- maçã
- sal, pimenta e paprica

#### Preparação:

Amacie as ameixas com vinho branco durante duas horas. Passe brevemente a carne por água e seque em seguida. Faça cortes na parte inferior da carne e coloque uma ameixa em cada corte, introduzindo-as o mais profundamente possível na carne. Tempere a carne e coloque-a na assadeira com o lado sem ameixas voltado para cima. Descasque a cebola e a maçã, corte em oitavos e coloque à volta do assado. Complete o restante vinho onde foram embebidas as ameixas até um quarto de litro com água e deite sobre o assado.

Acompanhamentos como croquetes, batatas gratinadas, brócolos ou semelhante são perfeitos.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Mão De Vitela

#### Ingredientes:

- 1 pedaço da parte posterior de mão de vitela 1,5 - 2 kg
- 4 fatias de fiambre
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de paprica doce nobre
- 1/2 colher de chá de basilico
- 1 lata pequena de cogumelos laminados (280 g)
- legumes de sopa (cenoura, alho francês, aipo, salsa)
- água

#### Preparação:

Corte 8 fatias no sentido longitudinal em toda a volta da mão de vitela. Corte as quatro fatias de fiambre a meio e coloque-as entre as fatias de carne. Misture o óleo, o sal, a paprica e o basilico e verta sobre a mão de vitela. Coloque a mão de vitela numa assadeira e espalhe os cogumelos sobre a mesma. Adicione os legumes de sopa e a água à mão de vitela. Deverá cobrir o fundo com uma altura de 10-15 mm. Vire o assado após cerca de 30 minutos.

- Tempo no aparelho: 160 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Ossobuco

#### Ingredientes:

- 4 colheres de sopa de manteiga para alourar
- 4 fatias de pernil de vitela, aprox. 3-4 cm de espessura (corte transversal ao osso)

- 4 cenouras médias, cortadas em cubos pequenos
- 4 ramos de aipo, cortados em cubos pequenos
- 1 kg de tomates maduros, pelados, em metades, com o centro retirado e cortados em cubos
- 1 ramo de salsa, lavada e grosseiramente picada
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha para polvilhar
- 6 colheres de sopa de azeite
- 250 ml de vinho branco
- 250 ml de caldo de carne
- 3 cebolas médias, descascadas e picadas finamente
- 3 dentes de alho, descascados e em fatias finas
- 1/2 colher de chá de tomilho e outra de orégãos
- 2 folhas de louro
- 2 cravos-da-índia
- sal e pimenta preta moída na hora

#### Preparação:

Derreta 4 colheres de manteiga numa forma de assar e aloure os legumes nela. Retire os legumes da forma de assar.

Lave as fatias de pernil de vitela, seque-as, tempere-as e polvilhe-as com a farinha. Bata para retirar a farinha em excesso. Aqueça o azeite e aloure as fatias com calor médio até obter um castanho dourado. Retire a carne e retire o azeite restante da forma de assar.

Dilua o suco da carne na forma de assar com 250 ml de vinho, coloque num tacho e deixe ferver um pouco em lume brando. Acrescente 250 ml de caldo de carne e adicione a salsa, o tomilho, os orégãos e os tomates em cubos. Tempere com sal e pimenta preta. Em seguida, deixe levantar fervura novamente.

Coloque os legumes na forma de assar, coloque a carne por cima e verta o molho por cima. Cubra a forma de assar com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 120 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Peito De Vitela Recheado

#### Ingredientes:

- 1 pão pequeno
- 1 ovo
- 200 g de carne picada
- sal, pimenta
- 1 cebola, picada
- salsa, picada
- 1 kg de peito de vitela (com um corte em forma de bolso)
- legumes de sopa (cenoura, alho francês, aipo, salsa)
- 50 g de bacon
- 250 ml de água

#### Preparação:

Mergulhe o pão em água e, em seguida, esprema para retirar a água. Misture com o ovo, a carne picada, o sal, a pimenta, a cebola picada e a salsa.

Tempere o peito de vitela (com um corte em forma de bolso) e encha o corte com o recheio de carne. Em seguida, cosa a abertura.

Coloque o peito de vitela numa assadeira e acrescente os legumes, o bacon e a água. Vire o assado após cerca de 30 minutos.

- Tempo no aparelho: 100 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Perna de borrego

#### Ingredientes:

- Perna de borrego até 2,7 kg
- 30 ml de azeite
- sal
- pimenta
- 3 dentes de alho

- 1 ramo de rosmaninho fresco (ou 1 colher de chá de rosmaninho seco)
- água

#### Preparação:

Lave a perna de borrego e, em seguida, seque, esfregue com azeite e faça cortes na carne. Tempere com sal e pimenta preta. Descasque os dentes de alho, corte-os em rodelas e coloque-os juntamente com os ramos de rosmaninho nos cortes da carne.

Coloque a perna de borrego numa assadeira e adicione água. Deverá cobrir o fundo com uma altura de 10-15 mm. Vire o assado após cerca de 30 minutos.

- Tempo no aparelho: 165 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Coelho

#### Ingredientes:

- 2 lombos de coelho
- 6 bagas de zimbro (esmagadas)
- sal e pimenta
- 30 g de manteiga derretida
- 125 ml de natas azedas
- legumes de sopa (cenoura, alho francês, aipo, salsa)

#### Preparação:

Esfregue os lombos de coelho com as bagas de zimbro esmagadas, o sal e a pimenta e pincele com a manteiga derretida.

Coloque os lombos de coelho numa assadeira, deite as natas azedas por cima e adicione os legumes para sopa.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Coelho de mostarda

#### Ingredientes:

- 2 coelhos, 800 g cada
- sal e pimenta
- 2 colheres de sopa de azeite

- 2 cebolas picadas
- 50 g de bacon em cubos
- 2 colheres de sopa de farinha
- 375 ml de caldo de galinha
- 125 ml de vinho branco
- 1 colher de chá de tomilho fresco
- 125 ml de natas
- 2 colheres de sopa de mostarda de Dijon

#### Preparação:

Corte os coelhos em 8 pedaços de tamanho semelhante, tempere com sal e pimenta e deixe alourar de todos os lados num tabuleiro de assar no circuito calorífico.

Retire os pedaços de coelho e coloque a alourar as cebolas e o bacon. Polvilhe com farinha e mexa. Misture o caldo de galinha, o vinho branco e o tomilho e deixe levantar fervura.

Acrescente as natas e a mostarda de Dijon, volte a colocar a carne, cubra com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 90 minutos
- Posição da prateleira: 1

#### Javali

##### Para a marinada:

- 1,5 l de vinho tinto
- 150 g de raiz de aipo
- 150 g de cenouras

- 2 cebolas
- 5 folhas de louro
- 5 cravos-da-índia
- 2 molhos de legumes (cenoura, alho francês, aipo, salsa)  
Deixe levantar fervura e, em seguida, deixe a arrefecer.
- 1,5 kg de lombo de javali (pá)  
Deite a marinada sobre a carne até a cobrir e deixe a marinar durante 3 dias.

#### Ingredientes para o assado:

- sal
- pimenta
- legumes da marinada
- 1 lata pequena de cogumelos chanterelles

#### Preparação:

Retire o lombo de javali da marinada e seque-o. Tempere com sal e pimenta e deixe alourar de todos os lados num tabuleiro de assar no circuito calorífico. Adicione cogumelos chanterelles e parte dos legumes para sopa da marinada.

Coloque a marinada num tabuleiro de assar. Deverá cobrir o fundo com uma altura de 10-15 mm. Cubra o tabuleiro de assar com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 140 minutos
- Posição da prateleira: 1

## Prato De Forno

### Lasanha

#### Ingredientes para o molho de carne:

- 100 g de bacon fatiado
- 1 cebola
- 1 cenoura
- 100 g de aipo
- 2 colheres de sopa de azeite
- 400 g de carne picada (mistura de vaca e porco)
- 100 ml de caldo de carne

- 1 lata pequena de tomate picado (aprox. 400 g)
- orégãos, tomilho, sal e pimenta

#### Ingredientes para o molho bechamel:

- 75 g de manteiga
- 50 g de farinha
- 600 ml de leite
- sal, pimenta e noz moscada

#### Junte com:

- 3 colheres de sopa de manteiga

- 250 g de folhas de lasanha verde
- 50 g de queijo Parmesão ralado
- 50 g de queijo flamengo, ralado

**Preparação:**

Com uma faca afiada, retire o couro e a cartilagem ao bacon e corte em cubos pequenos. Descasque a cebola e a cenoura, limpe o aipo e corte-os em cubos pequenos.

Aqueça o azeite numa caçarola, salteie o bacon e os legumes aos cubos, mexendo sempre.

Adicione aos poucos a carne picada, salteie enquanto mexe continuamente para separar e cozinhe com o caldo de carne.

Tempere o molho de carne com a polpa de tomate, as ervas, o sal e a pimenta e deixe ferver em lume brando com tampa durante aprox. 30 minutos.

Entretanto, prepare o molho bechamel:

Derreta a manteiga num recipiente, adicione farinha e cozinhe até alourar, mexendo continuamente. Adicione o leite aos poucos, mexendo continuamente.

Tempere o molho com sal, pimenta e noz moscada e deixe ferver em lume brando sem tampa durante aprox. 10 minutos.

Unte uma assadeira rectangular grande própria para forno com 1 colher de sopa de manteiga. Coloque as folhas de lasanha, o molho de carne, o molho bechamel e os queijos misturados na assadeira em camadas alternadas. Deverá acabar com uma camada de bechamel polvilhada com queijo. Espalhe a restante manteiga em pequenas nozes sobre o cozinhado.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

**Canelones****Ingredientes para o recheio:**

- 50 g de cebolas picadas
- 30 g de manteiga
- 350 g de folhas de espinafres picadas
- 100 g de crème fraîche
- 200 g de salmão fresco, cortado em cubos
- 200 g de perca do Nilo, cortada em cubos
- 150 g de miolo de camarão
- 150 g de miolo de mexilhão
- sal, pimenta

**Ingredientes para o molho bechamel:**

- 75 g de manteiga
- 50 g de farinha
- 600 ml de leite
- sal, pimenta e noz moscada

**Junte com:**

- 1 pacote de canelones
- 50 g de queijo Parmesão ralado
- 150 g de queijo ralado
- 40 g de manteiga

**Preparação:**

Coloque as cebolas picadas e a manteiga num recipiente e deixe-as cozinhar em lume brando até ficarem transparentes.

Adicione as folhas de espinafre picadas e deixe cozinhar lenta e brevemente.

Adicione o crème fraîche, misture e deixe arrefecer.

Entretanto, prepare o molho bechamel:

Derreta a manteiga num recipiente, adicione farinha e cozinhe até alourar, mexendo continuamente. Adicione o leite aos poucos, mexendo continuamente.

Tempere o molho com sal, pimenta e noz moscada e deixe ferver em lume brando sem tampa durante aprox. 10 minutos.

Junte o salmão, a perca, os camarões, os mexilhões, o sal e a pimenta aos espinafres arrefecidos e misture.

Unte uma assadeira rectangular grande própria para forno com 1 colher de sopa de manteiga.

Recheie os canelones com a mistura de espinafres e coloque o preparado na assadeira. Coloque o molho bechamel entre cada fila de canelones. Deverá acabar com uma camada de bechamel polvilhada com queijo. Espalhe a restante manteiga em pequenas nozes sobre o cozinhado.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Massa Gratinada

#### Ingredientes:

- 1 litro de água
- sal
- 250 g de tagliatelle
- 250 g de fiambre
- 20 g de manteiga
- 1 molho de salsa
- 1 cebola
- 100 g de manteiga
- 1 ovo
- 250 ml de leite
- sal, pimenta e noz moscada
- 50 g de Parmesão ralado

#### Preparação:

Ferva água com um pouco de sal. Coloque a tagliatelle na água a ferver com sal e deixe ferver durante cerca de 12 minutos. Em seguida, escorra.

Corte o fiambre em cubos.

Aqueça manteiga num recipiente.

Pique a salsa e descasque e pique a cebola. Aloure ambas na frigideira.

Unte uma assadeira com um pouco de manteiga. Misture a tagliatelle e o fiambre com a salsa e as cebolas alouradas e coloque na assadeira.

Misture o ovo e o leite e tempere com sal, pimenta e noz moscada e, em seguida, deite no preparado de massa. Em seguida, distribua o Parmesão pelo cozinhado.

- Tempo no aparelho: 45 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Moussaka (para 10 pessoas)

#### Ingredientes:

- 1 cebola picada
- azeite
- 1,5 kg de carne picada
- 1 lata de tomates picados (400 g)
- 50 g de queijo ralado
- 4 colheres de chá de pão ralado
- sal e pimenta
- canela
- 1 kg de batatas
- 1,5 kg de beringelas
- manteiga para fritar

#### Ingredientes para o molho bechamel:

- 75 g de manteiga
- 50 g de farinha
- 600 ml de leite
- sal, pimenta e noz moscada

#### Junte com:

- 150 g de queijo ralado
- 4 colheres de sopa de pão ralado
- 50 g de manteiga

#### Preparação:

Aloure a cebola picada com um pouco de azeite e, em seguida, adicione a carne picada e deixe cozinhar, mexendo.

Adicione os tomates picados, queijo Emmental ralado e pão ralado, mexa bem e deixe levantar fervura. Em seguida, tempere com sal, pimenta e canela e retire do disco eléctrico.

Descasque as batatas e corte-as em tiras de 1 cm de espessura, lave as beringelas e corte-as em tiras com 1 cm de espessura.

Seque todas as tiras com papel de cozinha. Em seguida, aloure num recipiente com muita manteiga.

Entretanto, prepare o molho bechamel: derreta a manteiga num recipiente,

adicione farinha e cozinhe até alourar, mexendo continuamente. Adicione o leite aos poucos, mexendo continuamente.

Tempere o molho com sal, pimenta e noz moscada e deixe ferver em lume brando sem tampa durante aprox. 10 minutos.

Coloque as tiras de batata na parte inferior de uma assadeira previamente untada e polvilhe com um pouco de queijo ralado. Em cima, coloque uma camada de beringelas. Por cima disso, coloque parte da mistura da carne picada. E por cima, coloque parte da mistura do molho bechamel.

Em seguida, coloque mais uma camada de batatas, seguida de beringelas e depois a mistura de carne picada. A última camada deverá ser de molho bechamel. No topo, distribua o queijo restante e o pão ralado. Derreta a manteiga e deite por cima da moussaka.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 1

### **Batatas Gratinadas**

#### **Ingredientes:**

- 1000 g de batatas
- 1 colher de chá de sal, pimenta e noz moscada
- 2 dentes de alho
- 200 g de queijo ralado
- 200 ml de leite
- 200 ml de natas
- 4 colheres de sopa de manteiga

#### **Preparação:**

Descasque as batatas, corte em rodelas finas, seque e tempere.

Esfregue uma assadeira com um dente de alho e, em seguida, unte-a com um pouco de manteiga.

Distribua metade das rodelas de batata temperadas pela assadeira e espalhe

queijo ralado por cima. Coloque o resto das rodelas de batata por cima e polvilhe com o resto do queijo ralado.

Esmague o segundo dente de alho e misture com o leite e as natas. Deite o preparado por cima das batatas e espalhe o resto da manteiga em pequenas nozes por cima do gratinado.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 2

### **Sonho Da Francónia**

#### **Ingredientes:**

- Aprox. 1000 g de tiras de peru
- 1 lata pequena de cogumelos (cabeças pequenas)
- 500 g de cebolas picadas
- 1 kg de massa de sonhos
- 400 g de queijo ralado
- 250 ml de natas

#### **Preparação:**

Tempere as tiras de peru com sal, pimenta, paprica, etc. Salteie as cebolas picadas. Escorra bem a água dos cogumelos. De seguida, misture a carne, as cebolas e os cogumelos e coloque num prato que possa ir ao forno. Misture a massa de sonhos e o queijo e coloque sobre a mistura de peru. De seguida, deite as natas por cima.

- Tempo no aparelho: 75 minutos
- Posição da prateleira: 1

### **Caçarola De Couves**

#### **Ingredientes:**

- 1 couve (800 g)
- manjerona
- 1 cebola
- azeite para saltear
- 400 g de carne picada
- 250 g de arroz agulha
- sal, pimenta e paprica
- 1 litro de caldo de carne
- 200 ml de crème fraîche

- 100 g de queijo ralado

**Preparação:**

Corte a couve em quartos e retire o caule. Escalde em água com sal temperada com manjerona.

Descasque a cebola e pique finamente, frite ligeiramente num pouco de azeite. Em seguida, adicione a carne picada e o arroz agulha, salteie e tempere com sal, pimenta e paprica. Adicione caldo de carne e deixe em lume brando durante 20 minutos com a tampa no recipiente.

Coloque camadas da couve e a mistura de arroz e carne picada num recipiente.

Coloque o crême fraîche por cima do cozinhado e polvilhe a superfície com queijo.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 2

**Gratinado De Chicória****Ingredientes:**

- 8 chicórias médias
- 8 fatias de fiambre
- 30 g de manteiga
- 1,5 colheres de sopa de farinha
- 150 ml de caldo de legumes (da chicória)
- 5 colheres de sopa de leite
- 100 g de queijo ralado

**Preparação:**

Corte a chicória a meio e retire o centro amargo. Em seguida, lave cuidadosamente e deixe cozinhar ao vapor durante 15 minutos em água a ferver.

Retire as metades da chicória da água, refresque em água fria e junte as metades novamente. Em seguida, envolva cada uma numa fatia de fiambre e coloque numa assadeira previamente untada.

Derreta a manteiga e acrescente a farinha. Salteie por instantes e, em seguida, adicione caldo de legumes e leite e deixe ferver.

Misture 50 g de queijo no molho e deite sobre a chicória. Em seguida, polvilhe o cozinhado com o queijo restante.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 3

**Brandade****Ingredientes:**

- 8 - 10 batatas
- 2 cebolas
- 125 g filetes de anchova
- 300 ml de natas
- 2 colheres de sopa de pão ralado
- pimenta
- tomilho picado na hora
- 2 colheres de sopa de manteiga

**Preparação:**

Lave as batatas, descasque e corte em tiras finas. Descasque as cebolas e corte-as em tiras.

Unte uma assadeira com manteiga. Coloque um terço de batatas e cebolas na assadeira. Por cima, coloque metade dos filetes de anchovas e cubra com outro terço de cebolas e batatas. Espalhe os restantes filetes de anchovas por cima. Em cima, coloque as restantes cebolas e batatas, deixando as batatas na última camada.

Polvilhe com pimenta e polvilhe com o tomilho picado.

Deite a salmoura das anchovas sobre o preparado e adicione as natas. Polvilhe com o pão ralado e coloque pequenas porções de manteiga por cima.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 3

## Pizza/Quiche

### Pizza

#### Ingredientes para a massa:

- 14 g de fermento
- 200 ml de água
- 300 g de farinha
- 3 g de sal
- 1 colher de sopa de óleo

#### Ingredientes para a cobertura:

- 1/2 lata pequena de tomate picado (200 g)
- 200 g de queijo ralado
- 100 g de salame
- 100 g de fiambre
- 150 g de cogumelos (enlatados)
- 150 g de queijo Feta
- orégãos

#### Outros:

- Tabuleiro para assar, untado

#### Preparação:

Esfarele o fermento para dentro de uma tigela e dissolva-o em água. Misture o sal com a farinha e adicione com o óleo na taça.

Amasse os ingredientes até obter uma massa elástica que não se agarre à taça. Em seguida, deixe a massa levedar num local quente até atingir o dobro do volume.

Estenda a massa e coloque no tabuleiro para assar previamente untado, pique o fundo com um garfo.

Espalhe os ingredientes da cobertura na base pela ordem mencionada.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Tarte De Cebola

#### Ingredientes para a massa:

- 300 g de farinha
- 20 g de fermento

- 125 ml de leite
- 1 ovo
- 50 g de manteiga
- 3 g de sal

#### Ingredientes para a cobertura:

- 750 g de cebolas
- 250 g de bacon
- 3 ovos
- 250 g de crème fraîche
- 125 ml de leite
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de pimenta moída

#### Preparação:

Peneire a farinha para uma taça e faça um buraco no centro.

Corte o fermento, coloque-o no buraco e misture com o leite morno e um pouco de farinha a partir das extremidades. Polvilhe com farinha e deixe levedar num local quente até que a farinha polvilhada na massa comece a apresentar fendas.

Coloque o ovo e a manteiga na extremidade da farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa levedada elástica.

Deixe a massa levedar num local quente até atingir o dobro do volume.

Entretanto, descasque e corte as cebolas em quartos e, em seguida, em tiras finas.

Corte o bacon em cubos e cozinhe-o ligeiramente com as cebolas sem deixar alourar. Deixe arrefecer.

Estenda a massa e coloque num tabuleiro para assar untado, pique o fundo com um garfo e pressione as extremidades para cima. Deixe levedar novamente.

Misture os ovos, o crème fraîche, o leite, o sal e a pimenta. Espalhe as cebolas e o

bacon já frios sobre a base de massa. Espalhe a mistura e alise.

- Tempo no aparelho: 45 minutos
- Posição da prateleira: 2

### Quiche Lorraine

#### Ingredientes para a massa:

- 200 g de farinha
- 2 ovos
- 100 g de manteiga
- 1/2 colher de chá de sal
- uma pitada de pimenta
- 1 pitada de noz-moscada

#### Ingredientes para a cobertura:

- 150 g de queijo ralado
- 200 g de fiambre ou toucinho magro
- 2 ovos
- 250 g de natas azedas
- sal, pimenta e noz moscada

#### Outros:

- Forma de bolo preta, untada, diâmetro de 28 cm

#### Preparação:

Coloque a farinha, a manteiga, os ovos e as especiarias numa taça e misture até obter uma massa homogénea. Coloque a massa no frigorífico durante algumas horas.

Em seguida, estenda a massa e coloque na forma de bolo preta untada. Pique o fundo com um garfo.

Espalhe o bacon sobre a massa.

Para fazer o recheio, misture os ovos, as natas azedas e as especiarias. Em seguida, junte o queijo.

Deite o recheio por cima do bacon.

- Tempo no aparelho: 45 minutos
- Posição da prateleira: 2

### Flan De Queijo

#### Ingredientes:

- 1,5 folhas de massa quebrada ou folhada (estendidas em quadrado)
- 500 g de queijo ralado
- 200 ml de natas
- 100 ml de leite
- 4 ovos
- sal, pimenta e noz moscada

#### Preparação:

Coloque a massa num tabuleiro para assar bem untado. Pique bem toda a massa com um garfo.

Espalhe o queijo uniformemente sobre a massa. Misture as natas, o leite e os ovos e tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Misture bem e deite por cima do queijo.

- Tempo no aparelho: 40 minutos
- Posição da prateleira: 2

### Piroggen (30 unidades pequenas)

#### Ingredientes para a massa:

- 250 g de farinha de espelta
- 250 g de manteiga
- 250 g de requeijão magro
- sal

#### Ingredientes para o recheio:

- 1 cabeça de couve branca pequena (400 g)
- 50 g de bacon
- 2 colheres de sopa de manteiga clarificada
- sal, pimenta e noz moscada
- 3 colheres de sopa de natas azedas
- 2 ovos

#### Outros:

- Tabuleiro para assar com papel vegetal

#### Preparação:

Amasse a farinha de espelta, a manteiga, o requeijão magro e um pouco de sal e coloque a massa no frigorífico.

Corte a couve branca em tiras finas. Corte o bacon em cubos e frite em manteiga clarificada. Adicione a couve e salteie até

ficar macio. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada e envolva nas natas azedas.

Continue a estufar até que todo o líquido se evapore.

Coza bem os ovos, deixe arrefecer e corte em cubos, misture com a couve e deixe arrefecer.

Estenda a massa e corte círculos com 8 cm de diâmetro.

Coloque um pouco de recheio no meio de cada um e dobre. Vede as extremidades pressionando-as uma contra a outra com um garfo.

Coloque os pierogi num tabuleiro para assar revestido com o papel vegetal e pincele com gema de ovo.

- Tempo no aparelho: 20 minutos
- Posição da prateleira: 3

### Massa De Queijo

#### Ingredientes:

- 400 g de queijo Feta
- 2 ovos
- 3 colheres de sopa de salsa plana picada
- pimenta preta
- 80 ml de azeite
- 375 g de massa filo

#### Preparação:

Misture o Feta, os ovos, a salsa e a pimenta. Cubra a massa filo com um pano húmido para não secar. Disponha 4 folhas umas sobre as outras, pincelando levemente cada uma com azeite.

Corte em 4 tiras, com cerca de 7 cm de comprimento cada uma.

Deite 2 colheres de sopa cheias do preparado de Feta num canto de cada tira e dobre-as na diagonal para formar um triângulo.

Coloque ao contrário num tabuleiro para assar e pincele com azeite.

- Tempo no aparelho: 25 minutos
- Posição da prateleira: 3

### Flan de queijo de cabra

#### Ingredientes para a massa:

- 125 g de farinha
- 60 ml de azeite
- 1 pitada de sal
- 3-4 colheres de sopa de água fria

#### Ingredientes para a cobertura:

- 1 colher de sopa de azeite
- 2 cebolas
- sal e pimenta
- 1 colher de chá de tomilho picado
- 125 g de ricotta
- 100 g de queijo de cabra
- 2 colheres de sopa de azeitonas
- 1 ovo
- 60 ml de natas

#### Outros:

- Forma de bolo preta, untada, diâmetro de 28 cm

#### Preparação:

Coloque a farinha, o azeite e o sal numa tigela e misture até que o preparado tenha um aspecto areado. Adicione a água e amasse. Coloque a massa no frigorífico durante algumas horas.

Em seguida, estenda a massa e coloque na forma de bolo preta untada. Pique o fundo com um garfo.

Coloque 1 colher de sopa de azeite num recipiente. Descasque as cebolas, corte em rodelas finas e aloure no azeite durante cerca de 30 minutos com a tampa no recipiente. Tempere com sal e pimenta e junte 1/2 colher de chá de salsa picada.

Deixe as cebolas arrefecerem um pouco e espalhe na massa.

Em seguida, espalhe o ricotta e o queijo de cabra por cima e adicione as azeitonas. Polvilhe com 1/2 colher de chá de tomilho picado.

Para fazer o recheio, misture os ovos e as natas. Deite o recheio por cima da tarte.

- Tempo no aparelho: 45 minutos
- Posição da prateleira: 2

## Bolo

### Bolo De Amêndoa

#### Ingredientes para a mistura:

- 5 ovos
- 200 g de açúcar
- 100 g de maçaço
- 200 ml de azeite
- 450 g de farinha
- 1 colher de sopa de canela
- 1 pacote de fermento (aproximadamente 15 g)
- 50 g de pistácios picados
- 125 g de amêndoas moídas
- 300 ml de leite

#### Ingredientes para a cobertura:

- 200 g de compota de alperce
- 5 colheres de sopa de açúcar em pó
- 1 colher de chá de canela
- 2 colheres de sopa de água quente
- amêndoas laminadas

#### Outros:

- Forma de bolo com mola de 28 cm

#### Preparação:

Bata os ovos, o açúcar e o maçaço durante 5 minutos e, em seguida, adicione lentamente o azeite à preparado de ovo.

Peneire a farinha, a canela e o fermento e, em seguida, misture os pistácios picados e as amêndoas moídas com a farinha.

Depois, envolva cuidadosamente o preparado de ovo com o leite.

Deite na forma de mola com a base polvilhada com pão ralado.

- Tempo no aparelho: 70 minutos

- Posição da prateleira: 2

#### Depois de cozer:

Aqueça a compota de alperce e espalhe no bolo utilizando um pincel. Deixe arrefecer. Misture o açúcar em pó, a canela e a água quente e espalhe no bolo. Em seguida, polvilhe directamente a superfície do bolo com amêndoas laminadas.

### Brownies

#### Ingredientes:

- 250 g de chocolate de culinária
- 250 g de manteiga
- 375 g de açúcar
- 2 pacotes de açúcar baunilhado (aprox. 16 g)
- 1 pitada de sal
- 5 colheres de sopa de água
- 5 ovos
- 375 g de nozes
- 250 g de farinha
- 1 colher de chá de fermento

#### Preparação:

Parta o chocolate em pedaços grandes e derreta-o em banho-maria.

Bata a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado, o sal e a água e depois adicione os ovos e o chocolate derretido.

Pique grosseiramente as nozes, misture com a farinha e o fermento e envolva na mistura de chocolate.

Forre um tabuleiro para assar fundo com papel vegetal, deite a massa por cima e alise.

- Tempo no aparelho: 50 minutos
- Posição da prateleira: 3

#### Depois de cozer:

Deixe arrefecer, retire o papel vegetal e corte em quadrados.

#### Bolo De Cenoura

##### Ingredientes para a mistura:

- 150 ml de óleo de girassol
- 100 g de açúcar mascavado
- 2 ovos
- 75 g de xarope
- 175 g de farinha
- 1 colher de chá de canela
- 1/2 colher de chá de gengibre moído
- 1 colher de chá de fermento
- 200 g de cenouras finamente raladas
- 75 g de sultanas
- 25 g de coco ralado

##### Ingredientes para a cobertura:

- 50 g de manteiga
- 150 g de requeijão
- 40 g de cristais de açúcar
- avelãs moídas

##### Outros:

- Forma de mola redonda para bolos com 22 cm de diâmetro, previamente untada

##### Preparação:

Bata o óleo de girassol com o açúcar mascavado, os ovos e o xarope. Envolve os restantes ingredientes na mistura.

Deite a mistura na forma previamente untada.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 3

#### Depois de cozer:

Misture a manteiga, o requeijão e os cristais de açúcar (se necessário, adicione

um pouco de leite para ser mais fácil espalhar).

Quando arrefecer, espalhe no bolo e polvilhe com avelãs moídas por cima.

#### Cheesecake

##### Ingredientes para a base:

- 150 g de farinha
- 70 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 ovo
- 70 g de manteiga amolecida

##### Ingredientes para o creme de queijo:

- 3 claras de ovo
- 50 g de uvas passas
- 2 colheres de sopa de rum
- 750 g de requeijão magro
- 3 gemas de ovo
- 200 g de açúcar
- sumo de um limão
- 200 g de crème fraîche
- 1 pacote de pó para pudim, aroma de baunilha (40 g ou a quantidade de pó correspondente para fazer pudim com 500 ml de leite)

##### Outros:

- Forma de mola preta para bolos com 26 cm de diâmetro, previamente untada

##### Preparação:

Peneire a farinha para uma tigela. Junte os restantes ingredientes e mexa com a batedeira. Em seguida, deixe o preparado repousar durante 2 horas no frigorífico.

Cubra o fundo da forma de mola previamente untada com aproximadamente 2/3 da massa e pique várias vezes com um garfo.

Com a restante massa, forme um rebordo com cerca de 3 cm de altura.

Bata as claras com a batedeira até formar picos. Lave as uvas passas, deixe-as secar bem, salpique com rum e deixe repousar.

Coloque o requeijão magro, as gemas de ovo, o sumo de limão, o crême fraîche e o pó para pudim numa tigela e misture bem.

Para terminar, envolva cuidadosamente as claras em castelo e as uvas passas no preparado com requeijão.

- Tempo no aparelho: 85 minutos
- Posição da prateleira: 2

### **Bolo De Fruta**

#### **Ingredientes:**

- 200 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- 300 g de farinha
- 1/2 pacote de fermento (aproximadamente 8 g)
- 125 g de groselhas
- 125 g de uvas passas
- 60 g de amêndoas picadas
- 60 g de casca de limão cristalizada ou casca de laranja cristalizada
- 60 g de cerejas cristalizadas picadas
- 70 g de amêndoas peladas inteiras

#### **Outros:**

- Forma de mola preta para bolos, 24 cm de diâmetro
- Margarina para barrar
- Pão ralado para polvilhar a forma

#### **Preparação:**

Coloque a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado e o sal numa tigela e misture bem. Em seguida, deite os ovos um de cada vez e continue a bater. Adicione a farinha com o fermento ao preparado e envolva.

Misture também a fruta.

Deite o preparado na forma, colocando mais massa nas extremidades do que no centro. Decore a extremidade e o centro do

bolo com as amêndoas peladas inteiras. Coloque o bolo no aparelho.

- Tempo no aparelho: 100 minutos
- Posição da prateleira: 1

### **Tarte De Fruta**

#### **Ingredientes para a massa:**

- 200 g de farinha
- 1 pitada de sal
- 125 g de manteiga
- 1 ovo
- 50 g de açúcar
- 50 ml de água fria

#### **Ingredientes para o recheio:**

- Fruta da época (400 g de maçãs, pêssegos, ginjas, etc.)
- 90 g de amêndoas moídas
- 2 ovos
- 100 g de açúcar
- 90 g de manteiga amolecida

#### **Outros:**

- Forma para quiche com 28 cm de diâmetro, previamente untada

#### **Preparação:**

Peneire a farinha para uma tigela, misture o sal e a manteiga cortada em pedaços pequenos na farinha. Em seguida, adicione os ovos, o açúcar e água fria e amasse até obter uma massa.

Deixe a massa arrefecer durante 2 horas no frigorífico. Estenda a massa arrefecida e coloque numa forma para quiche previamente untada e pique com um garfo. Limpe a fruta, retire o centro, caroços ou sementes e coloque em pedaços pequenos ou fatias sobre a massa. Coloque as amêndoas moídas, os ovos, o açúcar e a manteiga amolecida numa tigela e bata. Em seguida, deite por cima da fruta e alise.

- Tempo no aparelho: 50 minutos
- Posição da prateleira: 2

**Bolo de Maçã da Avó****Ingredientes:**

- 250 g de manteiga
- 250 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- 100 g de maça-pão
- 5 ovos
- 500 g de farinha
- 1 pacote de fermento (aproximadamente 15 g)
- 1 saqueta de gengibre seco (aproximadamente 20 g)
- 50 g de pó de cacau
- 150 ml de vinho tinto
- 1,2 kg de maçãs

**Preparação:**

Deite a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado e o sal numa tigela e bata até obter uma mistura fofa. Adicione o maça-pão cortado em pedaços pequenos e bata até obter uma mistura macia.

Adicione os ovos um a um e bata até obter uma mistura fofa. Adicione a farinha, o pacote de fermento, o gengibre seco e o cacau em pó à mistura. Misture o vinho tinto. Coloque a massa num tabuleiro para assar, forrada com papel vegetal, e alise a superfície. Descasque e retire o centro das maçãs e corte em fatias com 0,5 cm de espessura. Puré de ameixa: Coloque as fatias na parte superior da massa e recheie os orifícios, deixados pelos centros, com puré de ameixa. Em seguida, coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 50 minutos
- Posição da prateleira: 3
- Depois de cozer, deixe o bolo arrefecer e retire o papel vegetal.

**Cobertura:**

- 250 ml de sumo de maçã
- 1 pacote de cobertura para bolos transparente

- Depois de cozer, deixe o bolo arrefecer e retire o papel vegetal.

Misture a cobertura utilizando o sumo de maçã e o pacote de cobertura para bolos transparente e pincele o bolo.

**Pão-De-Ló De Limão****Ingredientes para a mistura:**

- 250 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- 4 ovos
- 150 g de farinha
- 150 g de farinha de milho
- 1 colher de chá rasa de fermento
- raspa da casca de 2 limões

**Ingredientes para a cobertura:**

- 125 ml de sumo de limão
- 100 g de açúcar glacé

**Outros:**

- Forma de bolo quadrada, 30 cm de comprimento
- Margarina para barrar
- Pão ralado para polvilhar a forma

**Preparação:**

Coloque a manteiga, o açúcar, a raspa de limão, o açúcar baunilhado e o sal numa taça e misture bem. Em seguida, adicione os ovos, um de cada vez, e bata novamente.

Adicione a farinha e a farinha de milho com o fermento ao preparado e envolva.

Deite a massa na forma previamente untada e polvilhada com o pão ralado, alise e coloque no aparelho.

Após a cozedura, misture o sumo de limão com o açúcar glacé. Desenforme o bolo sobre uma folha de alumínio.

Levante a folha de alumínio nos lados do bolo para que a cobertura não possa

escorrer. Pique o bolo com um palito e pincele com a cobertura. Em seguida, deixe o bolo absorver a cobertura.

- Tempo no aparelho: 75 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Queques

#### Ingredientes:

- 150 g de manteiga
- 150 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- casca de um limão não encerado
- 2 ovos
- 50 ml de leite
- 25 g de farinha de milho
- 225 g de farinha
- 10 g de fermento
- 1 frasco de ginjas (375 g)
- 225 g de pepitas de chocolate

#### Outros:

- Formas de papel, aproximadamente 7 cm de diâmetro

#### Preparação:

Bata a manteiga com o açúcar, o açúcar baunilhado, o sal e a raspa da casca de um limão não encerado. Adicione os ovos e bata novamente.

Misture a farinha de milho, a farinha e o fermento e envolva no preparado com o leite.

Escorra as ginjas e envolva no preparado com as pepitas de chocolate.

Deite a massa em formas de papel, coloque as formas num tabuleiro para assar e coloque no aparelho. Se possível, utilize um tabuleiro próprio para queques.

- Tempo no aparelho: 40 minutos
- Posição da prateleira: 3

### Bolo Em Coroa

#### Ingredientes para a base:

- 500 g de farinha
- 1 pacote pequeno de fermento em pó (8 g de fermento em pó ou 42 g de fermento fresco)
- 80 g de açúcar glacé
- 150 g de manteiga
- 3 ovos
- 2 colheres de chá rasas de sal
- 150 ml de leite
- 70 g de uvas passas (demolhe em 20 ml de kirsch 1 hora antes)

#### Ingredientes para o acabamento:

- 50 g de amêndoas peladas inteiras

#### Preparação:

Coloque a farinha, o fermento em pó, o açúcar em pó, a manteiga, os ovos, o sal e o leite numa taça e amasse até obter uma massa levedada homogênea. Cubra a massa na taça e deixe levedar durante 1 hora.

Com a mão, misture na massa as uvas passas embebidas.

Coloque individualmente as amêndoas em cada cavidade numa forma gugelhupf previamente untada e polvilhada com farinha.

Em seguida, molde a massa com o formato de salsicha e coloque-a na forma gugelhupf. Cubra e deixe levedar novamente durante 45 minutos.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 1

### Bolo Savarin

#### Ingredientes para a massa:

- 350 g de farinha
- 1 pacote pequeno de fermento em pó (8 g de fermento em pó ou 42 g de fermento fresco)
- 75 g de açúcar

- 100 g de manteiga
- 5 gemas de ovo
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 125 ml de leite

**Depois de cozer:**

- 375 ml de água
- 200 g de açúcar
- 100 ml de brandy de ameixa ou 100 ml de licor de laranja

**Preparação:**

Coloque a farinha, o fermento em pó, o açúcar, a manteiga, as gemas de ovo, o sal, o açúcar baunilhado numa tigela e amasse até obter uma massa levedada homogénea. Cubra a massa na taça e deixe levedar durante 1 hora. Em seguida, deite a massa numa forma de bolo em coroa previamente untada e deixe levedar novamente durante 45 minutos.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1

**Depois de cozer:**

Ferva água com açúcar e deixe arrefecer.

Adicione o brandy de ameixa ou o licor de laranja à água com açúcar e mexa.

Quando o bolo tiver arrefecido, pique-o várias vezes com um palito e, em seguida, deixe o bolo absorver a mistura uniformemente.

**Pão De Ló****Ingredientes:**

- 4 ovos
- 2 colheres de sopa de água quente
- 50 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- 100 g de açúcar
- 100 g de farinha
- 100 g de farinha de milho

- 2 colheres de chá rasas de fermento

**Outros:**

- Forma de mola redonda para bolos de 28 cm, preta, revestida no fundo com papel vegetal

**Preparação:**

Separe os ovos. Bata as gemas dos ovos com água quente, 50 g de açúcar, o açúcar baunilhado e o sal. Bata as claras dos ovos com 100 g de açúcar até formar picos.

Peneire a farinha, a farinha de milho e o fermento em pó.

Misture cuidadosamente as claras com as gemas dos ovos. Em seguida, envolva cuidadosamente na mistura de farinha. Deite a massa numa forma de bolo, alise-a e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 30 minutos
- Posição da prateleira: 3

**Bolo Areado****Ingredientes para a massa:**

- 375 g de farinha
- 20 g de fermento
- 150 ml de leite morno
- 60 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 gemas de ovo
- 75 g de manteiga amolecida

**Ingredientes para a massa areada:**

- 200 g de açúcar
- 200 g de manteiga
- 1 colher de chá de canela
- 350 g de farinha
- 50 g de nozes picadas
- 30 g de manteiga derretida

**Preparação:**

Peneire a farinha para uma taça e faça um buraco no centro. Coloque o fermento no buraco, misture com o leite e um pouco de farinha a partir das extremidades, polvilhe com farinha e deixe levedar num local

quente até que a farinha polvilhada na massa comece a apresentar fendas.

Junte o açúcar, as gemas de ovo, a manteiga e o sal na extremidade da farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa levedada elástica.

Deixe a massa levedar num local quente até atingir o dobro do volume. Em seguida, estenda a massa e coloque num tabuleiro para assar previamente untado, deixando-a levedar novamente.

Junte o açúcar, a manteiga e a canela numa tigela e mexa bem.

Adicione a farinha e as nozes e amasse tudo até obter uma massa areada.

Espalhe a manteiga na massa levedada e espalhe uniformemente a massa areada sobre esta.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 3

### **Bolo Sueco**

#### **Ingredientes:**

- 5 ovos
- 340 g de açúcar
- 100 g de manteiga derretida
- 360 g de farinha
- 1 pacote de fermento (aproximadamente 15 g)
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- 200 ml de água fria

#### **Outros:**

- Forma de mola redonda para bolos de 28 cm, preta, revestida no fundo com papel vegetal

#### **Preparação:**

Coloque o açúcar, os ovos, o açúcar baunilhado e o sal numa tigela e bata durante 5 minutos. Em seguida, adicione a manteiga derretida à mistura e envolva.

Adicione a farinha misturada com o fermento ao preparado e mexa.

Por fim, adicione a água fria e misture bem. Deite a massa numa forma de bolo, alise-a e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

### **Tarte Doce**

#### **Ingredientes:**

- 2 folhas de massa quebrada ou folhada (estendidas em quadrado)
- 50 g de avelãs moídas
- 1,2 kg de maçãs
- 3 ovos
- 300 ml de natas
- 70 g de açúcar

#### **Preparação:**

Deite a massa num tabuleiro para assar bem untado e pique todo o fundo com um garfo. Espalhe as avelãs uniformemente sobre a massa. Descasque as maçãs, retire os centros e corte em 12 fatias. Espalhe as fatias uniformemente na massa. Misture bem os ovos, as natas, o açúcar e o açúcar baunilhado e deite por cima das maçãs.

- Tempo no aparelho: 45 minutos
- Posição da prateleira: 2

### **Bolo De Cenoura Suíço**

#### **Ingredientes para a mistura:**

- 4 claras de ovo
- 1 pitada de sal
- 80 g de açúcar glacé
- 120 g de açúcar
- 200 g de cenouras finamente raladas
- 200 g de amêndoas finamente moídas
- 1 limão, sumo e casca ralada
- 1 colher de sopa de licor de cereja
- 1/2 colher de chá de canela
- 60 g de farinha
- 1/2 colher de chá de fermento

#### **Ingredientes para a cobertura:**

- 150 g de açúcar glacé
- 1 colher de sopa de licor de cereja
- 12 cenouras de maçapão decorativas
- avelãs moidas

**Outros:**

- Forma de bolo com mola de 26 cm de diâmetro, previamente untada e revestida no fundo com papel vegetal.

**Preparação:**

Bata as claras de ovo com sal até ficarem em castelo, adicione o açúcar em pó e bata bem. Misture a gema de ovo e o açúcar até formar um creme e adicione os outros ingredientes. Adicione um quarto das claras batidas às gemas, misture, adicione o resto

das claras e misture cuidadosamente. Verta a massa para a forma de cozer preparada e alise.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 3

**Depois de cozer:**

Deixe o bolo arrefecer. Recomendamos que o trabalho de preparação seja efectuado um ou dois dias antes, mantendo tudo tapado no frigorífico. Para a cobertura, misture o açúcar em pó com o licor de cereja. Adicione água se for necessário. Cubra o bolo com a cobertura e decore com as cenouras de maçapão.

## Pão/Baguetes

**Pastéis, doces****Ingredientes:**

- 420 g de farinha
- 60 g de manteiga
- 50 g de açúcar
- uma pitada de açúcar baunilhado
- raspa de limão
- uma pitada de sal
- 200 ml de leite morno
- 30 g de fermento
- 2 gemas de ovo
- 100 g de uvas passas

**Preparação:**

Peneire a farinha para uma taça de mistura e faça um buraco no centro. Reduza o fermento e coloque-o no buraco com o leite e algum açúcar. Misture alguma da farinha puxando-a dos lados. Polvilhe com farinha e deixe levedar num local quente até que a farinha polvilhada na massa comece a apresentar fendas.

Coloque o resto do açúcar, sal, açúcar baunilhado, casca de limão, ovo e manteiga na extremidade da farinha.

Amasse todos os ingredientes até obter uma massa levedada.

Deixe a massa repousar num local quente até atingir cerca do dobro do volume.

De seguida, introduza as passas na massa e forme 12 pãezinhos do mesmo tamanho.

Coloque-os num tabuleiro para assar forrado com papel vegetal e deixe-os cobertos durante mais meia-hora.

- Tempo no aparelho: 20 minutos
- Posição da prateleira: 2

**Pão Saloio****Ingredientes:**

- 500 g de farinha de trigo
- 250 g de farinha de centeio
- 15 g de sal
- 1 pacote pequeno de fermento em pó
- 250 ml de água
- 250 ml de leite

**Outros:**

- Tabuleiro para assar previamente untado ou forrado com papel vegetal

**Preparação:**

Coloque a farinha de trigo, a farinha de centeio, o sal e o fermento em pó numa taça grande.

Misture a água, o leite e o sal e adicione à farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa elástica. Deixe a massa levedar até atingir o dobro do volume.

Molde a massa com a forma de pão e coloque no tabuleiro para assar previamente untado ou coberto com papel vegetal.

Deixe a massa levedar novamente até aumentar mais metade do seu volume. Antes de cozer, polvilhe com farinha.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 2
- Adicione 300 ml de água na gaveta da água.

### **Pão Branco**

#### **Ingredientes:**

- 1000 g de farinha
- 40 g de fermento fresco ou 20 g de fermento em pó
- 650 ml de leite
- 15 g de sal

#### **Outros:**

- Tabuleiro para assar previamente untado ou forrado com papel vegetal

#### **Preparação:**

Coloque a farinha e o sal numa taça grande. Dissolva o fermento em leite morno e adicione à farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa elástica. Consoante as qualidades de farinha, pode ser necessário adicionar um pouco mais de leite para obter uma massa elástica.

Deixe a massa levedar até atingir o dobro do volume.

Corte a massa em duas porções, faça duas formas de pão longas e coloque-as num

tabuleiro para assar previamente untado ou coberto com papel vegetal.

Deixe a massa levedar novamente até que os pães aumentem mais metade do seu volume.

Antes de cozer, polvilhe-os com farinha e, com uma faca afiada, faça 3-4 cortes diagonais com, pelo menos, 1 cm de profundidade.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 2
- Adicione 200 ml de água na gaveta da água.

### **Traça Levedada**

#### **Ingredientes para a massa:**

- 650 g de farinha
- 20 g de fermento
- 200 ml de leite
- 40 g de açúcar
- 5 g de sal
- 5 gemas de ovo
- 200 g de manteiga amolecida

#### **Ingredientes para o recheio:**

- 250 g de nozes picadas
- 20 g de pão ralado
- 1 colher de chá de gengibre moído
- 50 ml de leite
- 60 g de mel
- 30 g de manteiga derretida
- 20 ml de rum

#### **Ingredientes para o acabamento:**

- 1 gema de ovo
- um pouco de leite
- 50 g de amêndoas laminadas

#### **Preparação:**

Peneire a farinha para uma taça e faça um buraco no centro. Coloque o fermento no buraco, misture com o leite e um pouco de açúcar e farinha a partir das extremidades, polvilhe com farinha e deixe levedar num local quente até que a farinha polvilhada na massa comece a apresentar fendas.

Coloque o restante açúcar na extremidade da farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa levedada elástica. Deixe a massa levedar num local quente até atingir o dobro do volume.

Para o recheio, misture todos os ingredientes. Divida a massa em três partes iguais e estenda-a em retângulos grandes. Espalhe um terço do recheio em cada retângulo e enrole os pedaços de massa.

A partir desses três pedaços de massa, faça uma trança. Cubra a superfície da trança com uma mistura de gema de ovo e leite e, em seguida, polvilhe com amêndoas laminadas.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 3

### Trança De Manteiga

#### Ingredientes para a massa:

- 750 g de farinha
- 30 g de fermento
- 400 ml de leite
- 10 g de açúcar
- 15 g de sal
- 1 ovo
- 100 g de manteiga amolecida

#### Ingredientes para o acabamento:

- 1 gema de ovo
- um pouco de leite

#### Preparação:

Peneire a farinha para uma taça e faça um buraco no centro. Corte o fermento, coloque-o no buraco, misture com o leite e algum do açúcar e alguma da farinha a partir das extremidades, polvilhe com farinha e deixe levedar num local quente até que a farinha polvilhada na massa comece a apresentar fendas.

Coloque o resto do açúcar, o sal, o ovo e a manteiga na extremidade da farinha.

Amasse todos os ingredientes até obter uma massa levedada elástica.

Deixe a massa levedar num local quente até atingir o dobro do volume.

Em seguida, divida em três partes iguais e molde cada uma com o formato de um cordão. Entrance os três cordões.

Em seguida, cubra e deixe levedar por mais meia hora. Cubra a superfície da trança com uma mistura de gema de ovo e leite e, em seguida, leve ao forno.

- Tempo no forno: 50 minutos
- Posição da prateleira: 3



