

FINSMAKARE KULINARISK

PT

Livro de Receitas

Índice

Tabelas de cozedura	3	Aves	25
Programas automáticos	18	Peixe	27
Descongelar	19	Bolo	29
Cozinhar/Derreter	20	Pizza/Empadão/Pão	36
Porco/Vitela	21	Caçarolas/Gratinados	40
Vaca/Caça/Borrego	23	Sobremesas	46

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Tabelas de cozedura

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.

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

- Utilize a temperatura mais baixa na primeira vez.
- A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.
- Os bolos e pastéis com diferentes alturas não alouram uniformemente. Não é necessário alterar a regulação de temperatura se o alouramento não for uniforme. As diferenças desaparecem durante a cozedura.
- Os tabuleiros podem empenar no forno durante a cozedura. Os empenos desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

Sugestões para cozer

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente alourada.	O nível da grelha não é o correto.	Coloque o bolo num nível inferior.

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno ligeiramente inferior.
	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Aumente o tempo de cozedura. Não é possível reduzir os tempos de cozedura definindo temperaturas superiores.
	Há demasiado líquido na massa.	Utilize menos líquido. Tenha em atenção os tempos de mistura, principalmente se usar batedeira elétrica.
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno superior.
	O tempo de cozedura é demasiado longo.	Quando voltar a cozer, defina um tempo de cozedura mais curto.
O bolo não está alourado uniformemente.	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Defina uma temperatura do forno mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
	A massa não está distribuída uniformemente.	Distribua a massa uniformemente pelo tabuleiro para assar.
O bolo não fica cozido no tempo de cozedura indicado.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno ligeiramente superior.

Cozer num nível do forno

Cozer em formas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo em coroa ou brioche	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	50 - 70	1
Bolo Madeira/Bolo de fruta	Ventilado + Resistência Circ	140 - 160	70 - 90	1

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Sponge cake / Pão de ló	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Pão de ló	Calor superior/inferior	160	35 - 50	2
Base para tarte - massa areada ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180	10 - 25	1
Base de flan - massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Ventilado + Resistência Circ	160	70 - 90	1
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Calor superior/inferior	180	70 - 90	1
Cheesecake, tabuleiro ²⁾	Calor superior/inferior	160 - 170	60 - 90	1

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão entrançado/Coroa de pão	Calor superior/inferior	170 - 190	30 - 40	2
Stollen (bolo de Natal alemão) ¹⁾	Calor superior/inferior	160 - 180	50 - 70	2
Pão (pão de centeio) ¹⁾	Calor superior/inferior			2
primeiro		230	20	
posteriormente		160 - 180	30 - 60	

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Profiteroles/éclairs ¹⁾	Calor superior/inferior	190 - 210	20 - 35	2
Torta suíça ¹⁾	Calor superior/inferior	180 - 200	10 - 20	2
Bolo com cobertura granulada (seco)	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	1
Bolo de amêndoa amanteigado/bolos açucarados ¹⁾	Calor superior/inferior	190 - 210	20 - 30	2
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) ²⁾	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	35 - 55	1
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) ²⁾	Calor superior/inferior	170	35 - 55	1
Flans de fruta com massa areada	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	40 - 80	1
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (ex.: requeijão, natas, creme de ovos) ¹⁾	Calor superior/inferior	160 - 180	40 - 80	2

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

Biscoitos

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de massa areada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	20 - 35	1

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de pastelaria ¹⁾	Calor superior/inferior	160	20 - 30	2
Biscoitos feitos com massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	15 - 20	1
Pastéis feitos com claras, merengues	Ventilado + Resistência Circ	80 - 100	120 - 150	1
Maçapão	Ventilado + Resistência Circ	100 - 120	30 - 50	1
Biscoitos de massa leve-dada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	1
Pastéis de massa folhada ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180	20 - 30	1
Pastéis ¹⁾	Calor superior/inferior	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Bolos pequenos ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	160	20 - 35	3
Small cakes / Bolos pequenos ¹⁾	Calor superior/inferior	170	20 - 35	2

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Assados e gratinados

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa no forno	Calor superior/inferior	180 - 200	45 - 60	1
Lasanha	Calor superior/inferior	180 - 200	25 - 40	1
Gratinado de legumes ¹⁾	Grelhador Ventilado	210 - 230	10 - 20	1

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Baguetes cobertas com queijo derretido	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	15 - 30	1
Arroz de leite	Calor superior/inferior	180 - 200	40 - 60	1
Assados de peixe	Calor superior/inferior	180 - 200	30 - 60	1
Legumes recheados	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	30 - 60	1

1) Pré-aqueça o forno.

Cozedura em vários níveis

Utilize a função: Ventilado + Resistência Circ.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Profiteroles/éclairs ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Bolo areado (seco)	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Pré-aqueça o forno.

Bolachinhas/bolos pequenos/pastéis/pãezinhos

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de massa de manteiga	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Bolachas de manteiga / Biscoitos	140	25 - 45	1 / 3
Biscoitos feitos com massa batida	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Pastéis feitos com claras, merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 3

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de amêndoa	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Aquecimento A Baixa Temp.

Utilize esta função para confeccionar pedaços magros e tenros de carne e peixe. Esta função não é adequada para porco gordo estufado ou assado.

 **AVISO!** Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.

Nos primeiros 10 minutos, pode regular a temperatura do forno entre 80 °C e 150 °C. O valor predefinido é 90 °C. Após definir 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. Selecciona a função: Aquecimento A Baixa Temp..

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Lombo de vaca	1 - 1,5	150	90 - 110	1
Vitela assada	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Bife	0,2 - 0,3	120	20 - 40	1

Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza (massa fina) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (com muitos ingredientes) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Tartes	180 - 200	40 - 55	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Flan de espinafres	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (flan salgado)	170 - 190	45 - 55	3
Flan suíço	170 - 190	45 - 55	3
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	3
Bolo de maçã, coberto	150 - 170	50 - 60	3
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60	3
Pão ázimo ¹⁾	230	10 - 20	3
Flan de massa folhada ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (versão russa do calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Pré-aqueça o forno.
2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

Assar

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

Asse as peças grandes de carne directamente no tabuleiro ou na prateleira em grelha por cima do tabuleiro.

Coloque alguma água no tabuleiro para evitar que os sucos da carne ou a gordura queimem.

A carne com pele pode ser assada em assadeira sem tampa.

Vire o assado após 1/2 - 2/3 do tempo de cozedura.

Para manter a carne mais suculenta:

- asse as carnes magras numa assadeira com tampa ou utilize um saco de assar.
- asse peças de carne e peixe em grandes porções (1 kg ou mais).
- regue as peças grandes de carne e as aves com os respectivos sucos várias vezes durante o assado.

Tabelas para assar

Carne De Vaca

Alimento	Função	Quantidade (kg)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Assado em tacho	Calor superior/inferior	1 - 1,5	200	230	60 - 80	1

Porco

Alimento	Função	Quantidade (kg)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachaço, pedaço de presunto	Grelhador Ventilado	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70	1
Rolo de carne	Grelhador Ventilado	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Joelho de porco (pré-cozinhado)	Grelhador Ventilado	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Vitela

Alimento	Função	Quantidade (kg)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vitela assada	Grelhador Ventilado	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Mão de vitela	Grelhador Ventilado	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Borrego

Alimento	Função	Quantida- de (kg)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prate- leira
Perna de borrego, borrego assado	Grelha- dor Ventila- do	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	1

Aves

Alimento	Função	Quantida- de (kg)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Partes de aves	Grelha- dor Ventila- do	0,2 - 0,25 cada	200	200 - 220	20 - 35	1
Frango, metade	Grelha- dor Ventila- do	0,4 - 0,5 cada	200	190 - 210	25 - 40	1
Frango, galinha	Grelha- dor Ventila- do	1 - 1,5	200	190 - 210	30 - 45	1
Pato	Grelha- dor Ventila- do	1,5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Peixe (com vapor)

Alimento	Função	Quantida- de (kg)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inte- iro	Calor superi- or/infe- rior	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45	1

Pratos

Alimento	Função	Quantida- de (kg)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Receitas doces	Venti- lado + Resis- tência Circ	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Receitas salgadas com ingre- dientes co- zinhados (massas, legumes)	Venti- lado + Resis- tência Circ	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Receitas salgadas com ingre- dientes crus (bata- tas, legu- mes)	Venti- lado + Resis- tência Circ	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Grelhador

- Grelhe sempre com a definição de temperatura máxima.
- Coloque a prateleira na posição recomendada na tabela de grelhados.
- Coloque sempre o recipiente para recolher a gordura no primeiro nível da grelha.

- Grelhe apenas pedaços de carne ou peixe com pouca espessura.
- Pré-aqueça sempre o forno vazio com as funções de grelhador, durante 5 minutos.



CUIDADO! Grelhe sempre com a porta do forno fechada.

Grelhador

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de pra- teleira
		1.º lado	2.º lado	
Carne assada, média	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo de vaca, médio	230	20 - 30	20 - 30	1
Lombo de porco	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
		1.º lado	2.º lado	
Lombo de vitela	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo de borrego	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Peixe inteiro, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grelhador Rápido

Alimento	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	1.º lado	2.º lado	
Burgers / Hambúrgueres	9 - 13	8 - 10	3
Filete de porco	10 - 12	6 - 10	2
Salsichas	10 - 12	6 - 8	3
Bifes de vaca / Bifes de vitela	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Tostar	1 - 3	1 - 3	3
Tostas com guarnição	6 - 8	-	2

Congelados

- Retire os alimentos da embalagem. Coloque os alimentos num prato.
- Não tape com uma tigela ou um prato. Isso pode tornar o descongelamento mais demorado.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza, congelada	200 - 220	15 - 25	3
Pizza massa alta, congelada	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, refrigerada	210 - 230	13 - 25	3
Pizza Snacks, congelados	180 - 200	15 - 30	3
Batatas fritas, finas ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Batatas fritas, grossas ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Fatias/Croquetes ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Batatas "palitos" gratinadas	210 - 230	20 - 30	3
Lasanha/Canelones, frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasanha/Canelones, congel.	160 - 180	40 - 60	2
Asas de frango	190 - 210	20 - 30	3

1) Vire 2 ou 3 vezes durante a cozedura.

Tabela de refeições prontas congeladas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza Congelada ¹⁾	Calor superior/inferior	conforme as indicações do fabricante	conforme as indicações do fabricante	2
Batatas aos palitos ²⁾ (300 - 600 g)	Calor superior/inferior ou Grelhador Ventilado	200 - 220	conforme as indicações do fabricante	2
Baguetes ³⁾	Calor superior/inferior	conforme as indicações do fabricante	conforme as indicações do fabricante	2
Bolo de fruta	Calor superior/inferior	conforme as indicações do fabricante	conforme as indicações do fabricante	2

1) Pré-aqueça o forno.

2) Vire 2 ou 3 vezes durante a cozedura.

3) Pré-aqueça o forno.

Descongelar

- Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num prato.

- Utilize a primeira posição de prateleira a contar do fundo.

- Não tape os alimentos com uma tigela ou um prato, pois podem demorar mais tempo a descongelar.

Alimento	Quantidade	Tempo de descongelação (min.)	Tempo extra de descongelação (min.)	Comentários
Frango	1 kg	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário num prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Truta	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Moran-gos	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Mantei-ga	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Natas	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Bata as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Gateau	1,4 kg	60	60	-

Conservar

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

Não utilize frascos com tampas rosçadas 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

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

Fruta com caroço

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

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Cenouras ¹⁾	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

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira
Feijões	60 - 70	6 - 8	3
Pimentos	60 - 70	5 - 6	3
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6	3
Cogumelos	50 - 60	6 - 8	3
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3
Ameixas	60 - 70	8 - 10	3
Alperces	60 - 70	8 - 10	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira
Fatias de maçã	60 - 70	6 - 8	3
Peras	60 - 70	6 - 9	3

Pão

O pré-aquecimento não é recomendado.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão branco	180 - 200	40 - 60	2
Baguete	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pão de centeio	180 - 200	50 - 70	2
Pão escuro	180 - 200	50 - 70	2
Pão integral	170 - 190	60 - 90	2

Programas automáticos

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

Programas automáticos

Os programas automáticos fornecem as melhores definições para cada tipo de carne ou outras receitas.

- Programas para carne com a função: Peso Automático (menu: Cozedura Assistida) — Esta função calcula automaticamente o tempo para assar. Para a utilizar, deve introduzir o peso dos alimentos.
- Receitas Automáticas (menu: Cozedura Assistida) — Esta função utiliza valores predefinidos para cada prato.

Pratos com a função: Peso Automático
Porco assado
Vitela assada
Carne estufada
Assado de caça
Borrego assado
Frango inteiro
Peru inteiro
Pato inteiro
Ganso inteiro

Categorias

No menu Cozedura Assistida, os pratos estão divididos em diversas categorias:

- Descongelar
- Cozinhar/Derreter
- Porco/Vitela
- Vaca/Caça/Borrego

- Aves
- Peixe
- Bolo
- Pizza/Empadão/Pão
- Caçarolas/Gratinados
- Sobremesas

Descongelar

Descongelar Peixe

Coloque o peixe congelado sobre um prato virado ao contrário e o prato dentro de um recipiente, para recolher a água descongelada sem sujar o interior do microondas.

Verifique o alimento regularmente durante a descongelação e vire-o várias vezes. Se existir um bloco de peixe congelado, separe o peixe à medida que for descongelando.

- Tempo no aparelho: depende do peso
- Posição da prateleira: Bottom glass plate

Após a descongelação, permita que o alimento repouse à temperatura ambiente durante um período igual ao tempo de descongelação.

Descongelar Aves

Coloque o alimento a descongelar sobre um prato virado ao contrário e o prato dentro de um recipiente, para recolher a água descongelada sem sujar o aparelho.

Verifique o alimento regularmente durante a descongelação e vire-o várias vezes. Cubra as áreas expostas que têm mais gordura, como as pernas e as asas, com folha de alumínio.

- Tempo no aparelho: depende do peso
- Posição da prateleira: Bottom glass plate

Após a descongelação, permita que o alimento repouse à temperatura ambiente durante um período igual ao tempo de descongelação.

Descongelar carne

Coloque a carne congelada sobre um prato virado ao contrário e o prato dentro de um recipiente, para recolher a água descongelada sem sujar o aparelho.

Verifique o alimento regularmente durante a descongelação e vire-o várias vezes. Se estiver a descongelar um bloco de carne picada ou peças congeladas, separe-os à medida que forem descongelando.

- Tempo no aparelho: depende do peso
- Posição da prateleira: Bottom glass plate

Após a descongelação, permita que o alimento repouse à temperatura ambiente durante um período igual ao tempo de descongelação.

Descongelar Pão

Coloque o pão num prato.

Vire o pão várias vezes durante a descongelação.

- Tempo no aparelho: depende do peso
- Posição da prateleira: Bottom glass plate

Após a descongelação, permita que o alimento repouse à temperatura ambiente

durante um período igual ao tempo de descongelação.

Cozinhar/Derreter

Legumes frescos

Coloque os legumes cortados num prato próprio para micro-ondas e adicione cerca de 50 ml de água. Tape o prato (tampa ou película aderente perfurada para micro-ondas).

Vire os legumes várias vezes durante a cozedura.

- Tempo no aparelho: depende do peso
- Posição da prateleira: Bottom glass plate

Sugestão: Se os legumes forem muito estaladiços, defina um peso inferior. Se os legumes forem muito macios, defina um peso superior.

Legumes congelados

Coloque os legumes congelados num prato próprio para micro-ondas e adicione cerca de 50 ml de água. Tape o prato (tampa ou película aderente perfurada para micro-ondas).

Vire os legumes várias vezes durante a cozedura.

- Tempo no aparelho: depende do peso
- Posição da prateleira: Bottom glass plate

Sugestão: Se os legumes forem muito estaladiços, defina um peso inferior. Se os legumes forem muito macios, defina um peso superior.

Alourar cebolas

Corte as cebolas em tiras e coloque-as num prato próprio para micro-ondas com 1 colher de sopa de manteiga ou óleo. Tape

o prato (tampa ou película aderente perfurada para micro-ondas).

Vire os legumes várias vezes durante a cozedura.

- Tempo no aparelho: depende do peso
- Posição da prateleira: Bottom glass plate

Batatas com casca

Coloque as batatas num prato próprio para micro-ondas e adicione cerca de 100 ml de água. Tape o prato (tampa ou película aderente perfurada para micro-ondas).

Vire as batatas várias vezes durante a cozedura.

- Tempo no aparelho: depende do peso
- Posição da prateleira: Bottom glass plate

Arroz de legumes

Coloque o arroz vaporizado num prato próprio para micro-ondas e adicione água numa proporção de 1: 2 (100 g de arroz e 200 ml de água). Tempere a gosto.

Adicione pedaços de manteiga, cebolas cozidas com vapor ou ervas. Tape o prato uma tampa ou película aderente perfurada para micro-ondas.

Mexa o arroz várias vezes durante a cozedura.

- Tempo no aparelho: depende do peso
- Posição da prateleira: Bottom glass plate

Derreter chocolate

Parta o chocolate em pedaços e coloque-os num prato.

Mexa o chocolate várias vezes à medida que for derretendo.

- Tempo no aparelho: depende do peso
- Posição da prateleira: Bottom glass plate

Derreter Manteiga

Corte a manteiga em pedaços e coloque-os num prato. Tape o prato (tampa ou

película aderente perfurada para micro-ondas).

Mexa a manteiga várias vezes à medida que for derretendo.

- Tempo no aparelho: depende do peso
- Posição da prateleira: Bottom glass plate

Porco/Vitela**Porco assado****Regulação:**

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1000 e 2000 g.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto e coloque num tabuleiro próprio para forno. Acrescente água ou outro líquido, que deverá cobrir a base com uma altura de 20–40 mm. Vire o assado após cerca de 30 minutos.

- Posição da prateleira: 1

Vitela assada**Regulação:**

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1000 e 2000 g.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto e coloque num tabuleiro próprio para forno. Acrescente água ou outro líquido, que deverá cobrir a base com uma altura de 10–20 mm. Cubra com uma tampa.

- 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: 2

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

Rolo de carne com ervas

Ingredientes para 4 doses:

- fatias de pão cortadas em pedaços pequenos, amolecidos num pouco de água quente
- 1 cebola, picada finamente e suada num pouco de manteiga
- 1 dente de alho, esmagado
- 300 g de carne de vaca, picada
- 300 g de carne de porco, picada
- 1 ovo
- 1 colher de chá de sal
- pimenta
- paprika
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 1 colher de chá de rosmaninho picado finamente
- 1 colher de chá de folhas de tomilho
- 4 fatias de bacon, para cobrir

Preparação:

Misture bem todos os ingredientes, molde em forma de rolo de carne e coloque num prato próprio para micro-ondas. Cubra com as fatias de bacon.

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

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: 2

Vaca/Caça/Borrego

Carne estufada

-  Não utilize este programa para pratos de lombo de vaca e carne assada.

Regulação:

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1000 e 2000 g.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto e coloque num tabuleiro próprio para forno. Acrescente água ou outro líquido, que deverá cobrir a base com uma altura de 10–20 mm. Cubra com uma tampa.

- Posição da prateleira: 1

Assado de caça**Regulação:**

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1000 e 2000 g.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto e coloque num tabuleiro próprio para forno. Acrescente água ou outro líquido, que

deverá cobrir a base com uma altura de 10–20 mm. Cubra com uma tampa.

- 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: 2

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: 2

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

Borrego assado**Regulação:**

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1000 e 2000 g.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto e coloque num tabuleiro próprio para forno. Acrescente água ou outro líquido; a base deverá ficar coberta com uma profundidade de 10-30 mm. Cubra com uma tampa.

- 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 rodela 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

Aves

Frango inteiro**Regulação:**

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 900 e 2100 g.

Preparação:

Coloque o frango num tabuleiro próprio para forno e tempere a seu gosto. Após cerca de 30 minutos, vire o assado. O visor apresenta um aviso.

- Posição da prateleira: 1

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: 2

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

Asas De Frango**Ingredientes:**

- 1 kg de asas de frango

Marinada:

- 2 colher de sopa de óleo
- 2 colher de sopa de molho de soja
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 dente de alho, esmagado
- alecrim
- tomilho
- pimenta preta moída na hora

Preparação:

Misture o óleo com o molho de soja, a mostarda, o alho e as ervas. Cubra as asas de frango com a marinada e deixe marinar durante 2-3 horas.

- Tempo no aparelho: 25 minutos
- Posição da prateleira: 2

Coloque as asas de frango num prato próprio para micro-ondas, com a pele virada para cima.

Frango, 2 metades**Ingredientes:**

- Frango inteiro com 1 kg, partido ao meio
- sal
- pimenta
- ervas a gosto
- óleo para regar
- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 2

Coloque as metades de frango num prato próprio para micro-ondas, com a pele virada para cima.

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

Pato inteiro**Regulação:**

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1500 e 3300 g.

Preparação:

Coloque o pato num tabuleiro próprio para forno e tempere a seu gosto. Após cerca de 30 minutos, vire o assado. O visor apresenta um aviso.

- Posição da prateleira: 1

Ganso inteiro**Regulação:**

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 2300 e 4700 g.

Preparação:

Coloque o ganso num tabuleiro próprio para forno e tempere a seu gosto. Após cerca de 30 minutos, vire o assado. O visor apresenta um aviso.

- Posição da prateleira: 1

Peru inteiro**Regulação:**

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1700 e 4700 g.

Preparação:

Coloque o peru num tabuleiro próprio para forno e tempere a seu gosto. Após cerca de 30 minutos, vire o assado. O visor apresenta um aviso.

- Posição da prateleira: 1

Peixe

Filete de peixe cremoso**Ingredientes** para 4 pessoas:

- 400 g de filetes de peixe (truta ou truta-arco-íris)
- 20 g de óleo alimentar
- 250 g de cebolas, cortadas em anéis
- 200 g de crème fraîche (natas azedas)
- paprika em pó, doce
- limão
- sal

Preparação:

Passes as cebolas pelo óleo numa frigideira até ficarem transparentes. Em seguida, coloque numa assadeira untada com manteiga.

Limpe os filetes de peixe, borrafe-os com limão, tempere com sal e coloque-os sobre as cebolas na assadeira. Misture o crème fraîche com a paprika a gosto e deite este

molho sobre os filetes de peixe. Tempere com pouco sal.

- Tempo no aparelho: 12 minutos
 - Posição da prateleira: 1
- Vire a meio do tempo de cozedura.

Peixe Ao Vapor**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

Rolinhos de solha**Ingredientes:**

- 4 filetes de linguado ou solha
- sumo de meio limão
- sal e pimenta preta moída na hora
- 100 g de folhas de espinafres descongeladas
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de vinho branco
- 50 ml de natas
- 1 gema de ovo

Preparação:

Regue os filetes de peixe com o sumo de limão e tempere com sal e pimenta.

Esprema os espinafres e tempere-os com alho. Cubra os filetes de peixe com os espinafres e enrole-os em cilindro. Coloque numa assadeira untada com manteiga, com as extremidades finas dos filetes viradas

para baixo. Regue os rolinhos com vinho branco.

Bata as natas com a gema de ovo e um pouco de sal. Aplique uma colher sobre cada rolo de peixe.

- Tempo no aparelho: 17 minutos
- Posição da prateleira: 2

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

Filetes de peixe, congelados

As instruções relativas ao tempo e à temperatura encontram-se na embalagem. Siga as instruções do fabricante.

Bolo

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: 55 minutos
- Posição da prateleira: 3

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: 2

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: 2

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.

Trança 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 rectângulos grandes. Espalhe um terço do recheio em cada rectângulo 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: 2

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: 2

Brownies

Ingredientes:

- 250 g de chocolate de culinária
- 250 g de manteiga
- 375 g de açúcar
- 2 pacote 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.

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

Biscoitos

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: 45 minutos
- Posição da prateleira: 2

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 homogênea. 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.

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 levar 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 levar num local quente até atingir o dobro do volume. Em seguida, estenda a massa e coloque num tabuleiro para assar previamente untado, deixando-a levar 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: 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 maçarão
- 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 maçarão 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: 40 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.

Bolo De Amêndoa**Ingredientes para a mistura:**

- 5 ovos
- 200 g de açúcar
- 100 g de maçapão
- 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 maçapão 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.

Strudel de maçã, congelado

As instruções relativas ao tempo e à temperatura encontram-se na embalagem. Siga as instruções do fabricante.

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 crème 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: 2

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, ginja, 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

Pizza/Empadão/Pão

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: 25 minutos
- Posição da prateleira: 2

Pizza massa alta, congelada

As instruções relativas ao tempo e à temperatura encontram-se na embalagem. Siga as instruções do fabricante.

Pizza, refrigerada

As instruções relativas ao tempo e à temperatura encontram-se na embalagem. Siga as instruções do fabricante.

Pizza, congelada

As instruções relativas ao tempo e à temperatura encontram-se na embalagem. Siga as instruções do fabricante.

Pizza Snacks, congelados

As instruções relativas ao tempo e à temperatura encontram-se na embalagem. Siga as instruções do fabricante.

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: 3

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: 40 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: 45 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: 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

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

Pão Salão

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: 55 minutos
- Posição da prateleira: 2

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: 2

Pão/Baguetes

As instruções relativas ao tempo e à temperatura encontram-se na embalagem. Siga as instruções do fabricante.

Pão/Baguetes, congelados

As instruções relativas ao tempo e à temperatura encontram-se na embalagem. Siga as instruções do fabricante.

Caçarolas/Gratinados

Cogumelos recheados

Ingredientes para 3 pessoas:

- 6-8 cogumelos grandes
- sal
- pimenta
- sumo de limão
- 1 lata pequena de tomate picado, cerca de 150 g
- 1/2 ramo de salsa, picada
- várias folhas de manjeriço picadas
- 1 fatia de pão branco, desfeita em pedaços
- 75 g de Gorgonzola em cubos
- 3 colheres de sopa de natas

Preparação:

Lave os cogumelos. Em seguida, remova os caules e corte-os em cubos pequenos. Tempere com sal e pimenta e regue com o sumo de limão.

Misture os pés dos cogumelos temperados com o tomate picado, a salsa, o manjeriço, o gorgonzola e as natas e

tempere com sal e pimenta. Recheie os cogumelos e coloque-os numa assadeira untada com manteiga (própria para micro-ondas).

- Tempo no aparelho: 33 minutos
- Posição da prateleira: 1

Tomates recheados

Ingredientes para 2 pessoas:

- 4 tomates grandes, cada um com cerca de 300 g
- 1 curgete pequena, cerca de 80 g
- 60 g de cogumelos
- 1 chalota
- 2 colheres de sopa de óleo
- 100 g de arroz cozinhado
- 50 ml de caldo de legumes
- 75 g de mozzarella
- 1 colher de sopa de salsa picada
- sal
- pimenta preta moída na hora

Preparação:

Corte uma tampa no topo de cada tomate. Com uma colher de sopa, retire o interior deixando as paredes com 1 cm de espessura. Pique bem a polpa de tomate retirada. Prepare a curgete e corte-a em cubos. Corte os cogumelos em fatias. Descasque a chalota e pique-a bem.

Aqueça o óleo num tacho. Salteie a chalota. Adicione a curgete e os cogumelos e salteie ligeiramente. Adicione o arroz, o tomate picado e o caldo e cozinhe durante 5 minutos. Corte o mozzarella em cubos pequenos. Adicione o mozzarella e a salsa ao arroz e tempere com sal e pimenta. Recheie os tomates com o arroz e coloque as tampas nos tomates. Coloque os tomates numa assadeira untada com manteiga (própria para micro-ondas).

- Tempo no aparelho: 15 minutos
- Posição da prateleira: Bottom glass plate

Vire a meio do tempo de cozedura.

Gratinado batata/courgette

Ingredientes para 2 pessoas:

- 250 g de batatas
- 200 g de curgetes
- sal
- pimenta branca moída na hora
- 130 g de queijo ralado variado (por exemplo, mistura para pizza)
- 1 lata pequena de anchovas, 60 g
- 1 dente de alho, esmagado
- 1 chalota, picada finamente
- 150 ml de natas
- ervas frescas (por ex., manjeriço, manjerona, orégãos, tomilho) ou mistura de tempero
- um pouco de azeite

Preparação:

Descasque as batatas e corte-as em fatias finas.

Lave as curgetes e seque-as bem com papel de cozinha. Corte em fatias finas. Unte uma assadeira (própria para micro-ondas) com um pouco de azeite.

Misture as fatias de batata e curgete e tempere com sal e pimenta. Adicione e misture 100 g de queijo ralado, o alho e as chalotas e disponha na assadeira em camadas com as anchovas.

Misture as natas com o queijo restante. Adicione as ervas bem picadas ou a mistura de tempero. Misture cuidadosamente e coloque com uma colher sobre o prato.

- Tempo no aparelho: 33 minutos
- Posição da prateleira: 1

Gratinado de queijo

Ingredientes para 3 pessoas:

- 8 fatias de pão branco
- 100 ml de vinho branco
- 1 cebola, cortada em anéis finos
- 100 g de queijo ralado (Gruyere e Alpine)
- 400 ml de leite
- 3 ovos
- sal
- pimenta preta moída na hora
- noz-moscada, ralado na hora
- 100 g de bacon fumado em cubos
- 40 g de flocos de manteiga
- 1 molho de cebolinho

Preparação:

Corte o pão na diagonal em ambas as direções de forma a criar 32 triângulos. Coloque camadas alternadas de pão e anéis de cebola numa assadeira plana (própria para micro-ondas). Regue com vinho branco.

Bata o queijo com o leite e os ovos. Tempere a gosto e deite por cima do pão. Espalhe o bacon uniformemente sobre o

prato e polvilhe com os flocos de manteiga por cima.

Espalhe o cebolinho sobre o prato antes de servir.

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

Caçarola de alho francês

Ingredientes para 2-3 pessoas:

- 500 g de alho francês
- 250 g de requeijão (meio gordo)
- 50 ml de crème fraîche
- 1 ovo
- 50 g de queijo ralado, por ex., parmesão
- 1 dente de alho
- sal
- pimenta preta moída na hora
- 2 – 3 fatias de presunto
- 1 colher de sopa de pão ralado, bem cheia
- flocos de manteiga

Preparação:

Corte o alho francês em anéis de 1 cm e coza em água com sal durante 5 minutos. Escoe bem toda a água. Corte o presunto em tiras.

Misture o requeijão com o crème fraîche, os ovos e 2/3 do queijo ralado. Esmague o alho para dentro da mistura e mexa bem. Por fim, adicione o alho francês e o presunto. Tempere com sal e pimenta preta. Coloque imediatamente numa assadeira untada com manteiga (própria para micro-ondas).

Misture o queijo restante com o pão ralado e polvilhe sobre o prato. Polvilhe generosamente com flocos de manteiga.

- Tempo no aparelho: 40 minutos
- Posição da prateleira: 1

Canelones recheados

Para 4 pessoas como entrada

Para 2 pessoas como prato principal

Ingredientes:

- 1 cebola, picada finamente
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 dente de alho
- 1 pacote de folhas de espinafres congeladas (300 g)
- 150 g de queijo ralado
- 1 lata de tomates (400 g)
- 10 tubos de canelones (não cozinhados)
- mistura de caldos
- sal
- pimenta branca
- orégãos
- paprika
- noz-moscada

Preparação:

Salteie as cebolas em margarina num tacho. Adicione os espinafres congelados e mexa ocasionalmente à medida que forem descongelando. Continue a cozinhar durante cerca de 5 minutos, tempere com 50 g de queijo ralado, pimenta branca, mistura de caldos, dente de alho esmagado e noz-moscada. Leve à fervura e cozinhe durante 3-4 minutos. Encha os canelones com a mistura.

Para fazer a base de tomate, verta o conteúdo da lata de tomates numa assadeira longa (própria para micro-ondas), esmague os tomates com um garfo e tempere com sal, pimenta branca, orégãos e paprika. Retire metade da base de tomate para uma taça separada.

Verta metade da base de tomate para a assadeira, coloque os canelones recheados sobre ela e cubra com o resto da base de tomate.

- Tempo no aparelho: 26 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 rodela finas, seque e tempere.

Esfregue uma assadeira (adequada para micro-ondas) com um dente de alho e, em seguida, unte-a com um pouco de manteiga.

Distribua metade das rodela de batata temperadas pela assadeira e espalhe queijo ralado por cima. Coloque o resto das rodela 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: 45 minutos
- Posição da prateleira: 1

Spaetzle de legumes

Ingredientes para 2 pessoas:

- 250 g de spaetzle fresco
- 2 caules de aipo médios, cerca de 100 g
- 1 cenoura grande, cerca de 150 g
- 1 colher de sopa de manteiga
- 50 ml de caldo
- 100 g de queijo em creme simples ou com ervas
- sal
- pimenta preta moída na hora
- 1/2 ramo de cebolinho
- 30 g de queijo ralado, por exemplo, parmesão
- 100 ml de natas

Preparação:

Coloque o spaetzle numa assadeira untada com manteiga (própria para micro-ondas).

Prepara o aipo e a cenoura e corte em cubos. Aloure em manteiga numa frigideira. Adicione o caldo, tape e cozinhe os legumes durante 5 minutos. Retire o recipiente do calor. Misture o queijo em creme. Tempere os legumes com sal e pimenta.

Deite o molho dos legumes sobre o spaetzle. Com uma tesoura, corte o cebolinho sobre o prato. Polvilhe com o queijo ralado e regue com as natas.

- Tempo no aparelho: 16 minutos
- Posição da prateleira: 2

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: 2

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: 2

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: 2

Lasanha/Canelones, congel.

As instruções relativas ao tempo e à temperatura encontram-se na embalagem. Siga as instruções do fabricante.

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: 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: 2

Batatas Fritas

As instruções relativas ao tempo e à temperatura encontram-se na embalagem. Siga as instruções do fabricante.

Batatas "Palitos" Gratinadas

As instruções relativas ao tempo e à temperatura encontram-se na embalagem. Siga as instruções do fabricante.

Fatias/Croquetes

As instruções relativas ao tempo e à temperatura encontram-se na embalagem. Siga as instruções do fabricante.

Sobremesas**Creme de alperces****Ingredientes para 2 pessoas:**

- 250 g de alperces
- 100 ml de vinho branco
- 2-3 colheres de sopa de açúcar
- 150 g de mascarpone ou requeijão
- 250 ml de natas
- 2 colheres de sopa de licor de alperce ou ginja

Preparação:

Misture os alperces com o vinho branco e o açúcar numa taça e selecione o programa "Creme de alperces". Deixe arrefecer.

Bata a compota de alperce para ficar bem misturada ou transforme-a em puré com uma varinha mágica. Misture o mascarpone ou o requeijão no puré, uma colher de cada vez.

Bata o creme até endurecer e misture-o cuidadosamente com o creme de alperces.

Adicione o licor de alperce ou a ginja para dar ao creme de alperce um aroma suave.

Coloque o creme no frigorífico.

- Tempo no aparelho: 6 minutos
- Posição da prateleira: Bottom glass plate

Pêssegos com Amaretto**Ingredientes para 2 pessoas:**

- 4 metades de pêssago em lata
- 50 g de maçapão
- 1 colher de sopa de açúcar bem cheia (1)
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 1 colher de sopa de Vin Santo (vinho de sobremesa italiano) ou Grand Marnier
- flocos de manteiga
- 100 ml de crème fraîche
- 1 colher de sopa de açúcar (2)

Preparação:

Escorra bem os pêssegos e coloque-os numa assadeira bem untada com manteiga. Triture os maçapães e misture com o açúcar (1) e o cacau em pó. Adicione o Vin Santo para formar uma pasta espessa. Molde 4 bolas e coloque uma em cada metade de pêssego.

Sirva os pêssegos quentes com crème fraîche adoçado com açúcar (2).

- Tempo no aparelho: 5 minutos
- Posição da prateleira: Bottom glass plate

