

CAMAFEU DE AMÊNDOAS E CASTANHA-DO-PARÁ

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de leite
- 150 g de amêndoas
- 150 g de castanhas-do-pará
- 150 g de nozes
- 2 colheres de sopa de margarina com sal
- 500 g de chocolate branco

MASSA:

1. Coloque no processador as amêndoas e as castanhas-do-pará
2. Processe-as até ficarem em pedacinhos
3. Coloque-as, depois de processadas em uma panela, junto com o leite condensado, o leite e a margarina
4. Cozinhe essa mistura em fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar da panela
5. Despeje em um prato, untado com margarina e quando esfriar enrole, pequenos rolinhos, e reserve

COBERTURA:

1. Derreta o chocolate branco, em banho maria, até que esteja homogêneo e líquido, ou em micro-ondas, com pausas para mexê-lo de 2 em 2 minutos até que derreta totalmente
2. Passe os docinhos com a ajuda de um garfo e uma faca, no chocolate, no garfo você sobrepõe o docinho e com a faca auxilia sua saída para uma superfície lisa onde permanecerá para secar, não faça muitos doces de uma vez, tente de 10

em 10, utilizando 1/2 noz para enfeitar, que deve ser pressionada sobre o chocolate para fixar

Como fazer Sushi Hot Doce

INGREDIENTES

- 500 ml de água
- 200 ml de leite de coco
- 150 g de arroz branco
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 80 g de açúcar (4 colheres de sopa)
- 50 g de coco ralado
- 15 g de manteiga (1/2 colher de sopa)
- gergelim preto e branco misturados
- fatias bem finas de morango, manga e kiwi
- goiabada de corte cortada em palitos, cream cheese
- TEMPURÁ
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos
- 350 ml de água gelada
- CALDA DE CHOCOLATE
- 70 g de chocolate em pó (3 colheres de sopa)
- 150 g de açúcar
- 200 ml de água
- GENGIBRE EM CALDA
- 400 ml de água
- 200 g de açúcar

- 150 g de gengibre descascado e cortados em rodela finas
- WASABI DOCE (raíz forte)
- 2 colheres (sobremesa) de wasabi em bisnaga (mais liquido)
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de leite em pó

MODO DE PREPARO

1. ° - Numa panela coloque 500 ml de água, 200 ml de leite de coco, 150 g de arroz branco, 1 colher (café) de essência de baunilha, 80 g de açúcar, 50 g de coco ralado, tampe a panela e leve ao fogo baixo para cozinhar por +/- 15 minutos. Adicione 15 g de manteiga e misture bem. Leve para a geladeira por +/- 2 horas.
2. Para fazer o sushi
3. ° - Com as mãos untadas com água pegue pequenas porções de arroz e modele no formato de um bolinho com +/- 5 cm de comprimento (sashimi), coloque 3 fatias finas de morango ou manga ou kiwi. Sirva em seguida acompanhado com calda de chocolate.
4. Para fazer os rolls
5. ° - Pegue 150 g do arroz doce e estenda sobre um saco plástico de modo que forme um retângulo (20 cm X 10 cm com 4 mm de espessura) e polvilhe gergelim branco e preto. Coloque outro saco plástico sobre o retângulo de arroz doce e vire o retângulo de arroz doce (junto com os sacos plásticos). Retire o saco plástico do retângulo (do lado sem gergelim) e monte o sushi que desejar.
6. OBS: para fazer o roll HOT PHILADELPHIA não salpique gergelim
7. TEKKAMAKI (com goiabada) - o original é feito com atum
8. ° - No centro do retângulo de arroz doce coloque a goiabada cortada em palitos no sentido do comprimento do retângulo, formando um grande palito de goiabada. Com ajuda do saco plástico (que está embaixo do retângulo),

levante um lado do comprimento e enrole sobre a goiabada, de modo que as laterais do retângulo se juntem, formando um rolo fino. Alise bem o rolo, retire o saco plástico e corte os shushis com +/- 4 cm de altura e sirva a seguir.

9. HOT PHILADELPHIA (goiabada e cream cheese) - o original é feito com salmão e cream cheese

- 10.º - No centro do retângulo de arroz doce coloque a goiabada cortada em palitos no sentido do comprimento do retângulo, formando um grande palito de goiabada. Sobre a goiabada coloque o cream cheese com uma colher de café. Com ajuda do saco plástico (que está embaixo do retângulo), levante um lado do comprimento e enrole sobre a goiabada com cream cheese, de modo que as laterais do retângulo se juntem, formando um rolo fino. Alise bem o rolo, retire o saco plástico e divida ao meio. Passe cada rolo na massa de tempurá (receita abaixo), frite em óleo quente e escorra em papel absorvente. Corte os shushis com +/- 4 cm de altura e sirva a seguir.

11. CALIFÓRNIA (com kiwi, manga e morango) - o original é feito com manga, pepino e kani

- 12.º - No centro do retângulo de arroz doce coloque as frutas, uma ao lado da outra, cortadas em palitos formando um grande palito de frutas sentido do comprimento do retângulo. Com ajuda do saco plástico (que está embaixo do retângulo), levante um lado do comprimento e enrole sobre as frutas, de modo que as laterais do retângulo se juntem, formando um rolo fino. Alise bem o rolo, retire o saco plástico e corte os shushis com +/- 4 cm de altura e sirva a seguir.

13. MODO DE PREPARO DO TEMPURA:

14. Em uma tigela misture bem 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com 2 ovos. Adicione 350 ml de água gelada, mexa e utilize para empanar os rolinhos do Hot Philadelphia.

15.MODO DE PREPARO DA CALDA DE CHOCOLATE:

16.º - Numa panela em fogo médio coloque 70 g de chocolate em pó, 150 g de açúcar e 200 ml de água e leve ao fogo médio até ferver. Espere esfriar e sirva com os sushis e sashimis doces.

17.MODO DE PREPARO DO GENGIBRE EM CALDA:

18.Em uma panela coloque 400 ml de água, 200 g de açúcar e 150 g de gengibre descascado e cortados em rodela finas e deixe em fogo médio, mexendo de vez em quando por 30 minutos, até formar uma calda em fio fino. Sirva com os sushis e sashimis doces.

19.MODO DE PREPARO WASABI DOCE (raíz forte):

20.Em uma tigela misture 2 colheres (sobremesa) de wasabi em bisnaga (mais liquido), 2 colheres (chá) de açúcar e 2 colheres (chá) de leite em pó até ficar uma massa homogênea e maleável. Sirva com os sushis e sashimis doces.

