

# Doços do Mundo 2010

4 de Dezembro  
sábado | das 9 às 14h

Recinto do Mercado  
Municipal da Quinta do Conde

Конфеты Всемирной

Сладкиши от светá

Dulciuri din luna întregă

ملاعلا يولح



# Quiñdim

## Brasil

### Ingredientes:

- 250 gr. de coco ralado
  - Água
  - 15 gemas
- Aroma de baunilha q.b.
  - 500 gr. de açúcar

### Modo de preparação:

Mistura-se o açúcar com a água e leva-se a ferver. Escalda-se o coco com a calda de açúcar, ligam-se as gemas com o aroma de baunilha e misturam-se com o preparado anterior com cuidado, pois podem talhar. Unta-se uma forma sem buraco com margarina e polvilha-se com açúcar.

Verte-se a mistura na forma e coze-se em banho-maria na temperatura máxima durante cerca de 40 minutos. Depois de cozido pode-se decorar a gosto com fruta cristalizada e creme de ovos.

# Nêga Maluca

Brasil

## Ingredientes:

- 5 ovos
- 1 chávena de leite
- 2 chávenas de farinha
- 2 chávenas de açúcar
- 1 chávena de óleo
- 250 gr. de chocolate em pó

## Modo de preparação:

Misturam-se todos os ingredientes e batem-se com a varinha mágica. Abre-se o bolo ao meio para colocar o recheio e vai ao forno durante cerca de 30 minutos.

## Para o recheio:

- 200 gr. de coco ralado
- ½ lata de leite condensado
- Leite (½ medida da lata de leite condensado)

## Modo de preparação do recheio:

Mistura-se tudo e coloca-se em lume brando até obter uma textura cremosa.

# Bolo de Noz e Cenoura

## Cabo Verde

### Ingredientes:

- 1 copo de óleo
- 1 copo de açúcar
- 2 copos de farinha
- 1 copo de cenoura ralada
- 1 copo de nozes (reserve algumas para decorar)
  - 4 ovos
  - ½ copo de leite
  - Raspa de um limão
- ½ colher de chá de fermento

### Modo de preparação:

Misturam-se todos os ingredientes, de preferência com uma colher de pau, decora-se com algumas nozes e vai ao forno durante cerca de 30 minutos.

# Bolo de Banana

## Cabo Verde

### Ingredientes:

- 250 gr. de açúcar
- 250 gr. de farinha
- 250 gr. de manteiga
  - 5 ovos
- 1 chávena de leite
  - Baunilha
- Raspa de um limão
  - 8 bananas

### Modo de preparação:

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar uma massa homogénea. Acrescentam-se os ovos, um a um, junta-se o leite e só depois a farinha.

Em seguida, queima-se o açúcar até caramelizar, unta-se a forma com o caramelo e depois colam-se as bananas em volta da forma. Por fim deita-se o preparado na forma e leva-se ao lume.

# Bolo de Manteiga

## Guiné-Bissau

### Ingredientes:

- 250 gr. de manteiga
- 300 gr. de farinha
- 300 gr. de açúcar
  - 6 ovos
- Raspa de uma laranja

### Modo de preparação:

Junta-se a manteiga com o açúcar e as gemas e bate-se muito bem até obter uma massa consistente, tipo pasta. Acrescenta-se a farinha e as claras em castelo. Vai tudo ao forno a 200° C durante cerca de 30 minutos.

# Baklava

Bulgária

## Ingredientes:

- 1 embalagem de massa folhada
- 1 kg de açúcar
- 1.5 l de água
- 250 gr. de margarina
- 250 gr. de nozes

## Modo de preparação:

Unta-se um tabuleiro com margarina. Dispõe-se em camadas alternadas a massa estendida e as nozes bem picadas. Leva-se ao forno cerca de 40 minutos. Retira-se e deixa-se arrefecer. Junta-se a água e o açúcar e leva-se ao lume para fazer um xarope, que depois de morno deve ser deitado no tabuleiro. Deixa-se arrefecer e corta-se em quadrados.