

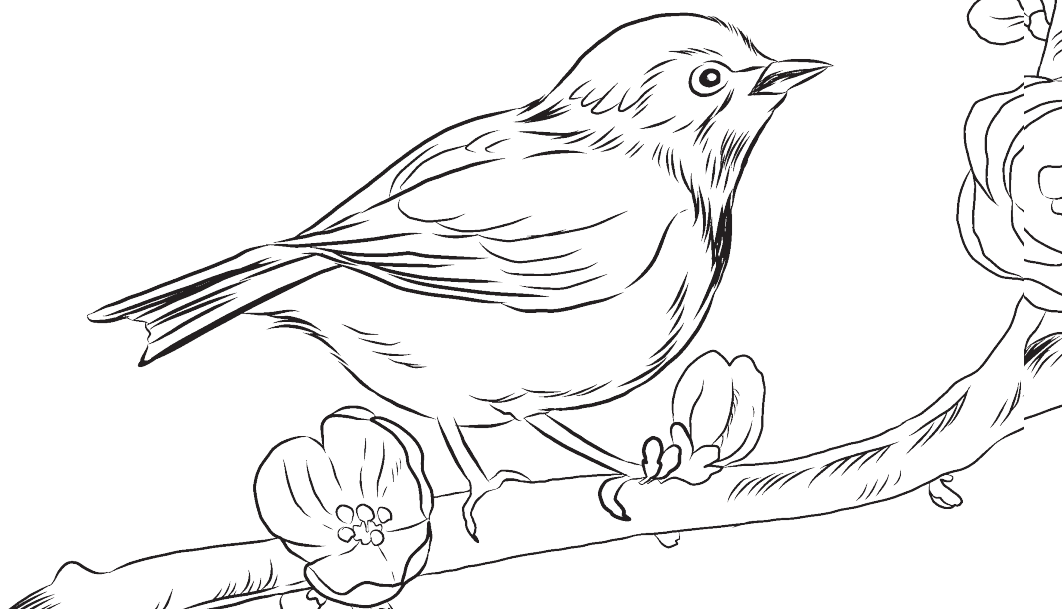


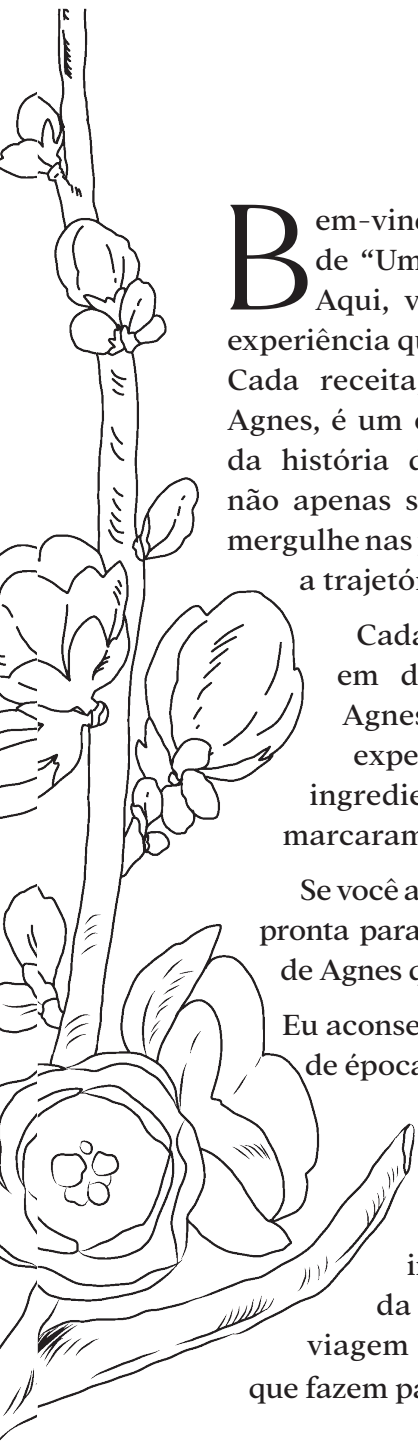
DOCES  
LEMBRANÇAS<sub>5</sub>

LIVRO DE RECEITAS ALEMÃS



Principis





**B**em-vinda à emocionante jornada culinária de “Uma Noiva Alemã por Correspondência”! Aqui, você está prestes a embarcar em uma experiência que transcende o simples ato de cozinhar. Cada receita, cuidadosamente compartilhada por Agnes, é um convite para um mergulho nas páginas da história dos Flemming’s, permitindo que você não apenas saboreie as suas iguarias, mas também mergulhe nas profundezas das emoções que permeiam a trajetória deles.

Cada mordida será como um passo em direção ao Novo Mundo ao lado de Agnes, em suas aventuras e descobertas, experimentando não apenas a junção dos ingredientes, mas também os momentos que marcaram a jornada da nossa querida mocinha.

Se você abriu as páginas deste livreto, é porque está pronta para se deliciar com as “Doces Lembranças” de Agnes que enriquecem as páginas do romance.

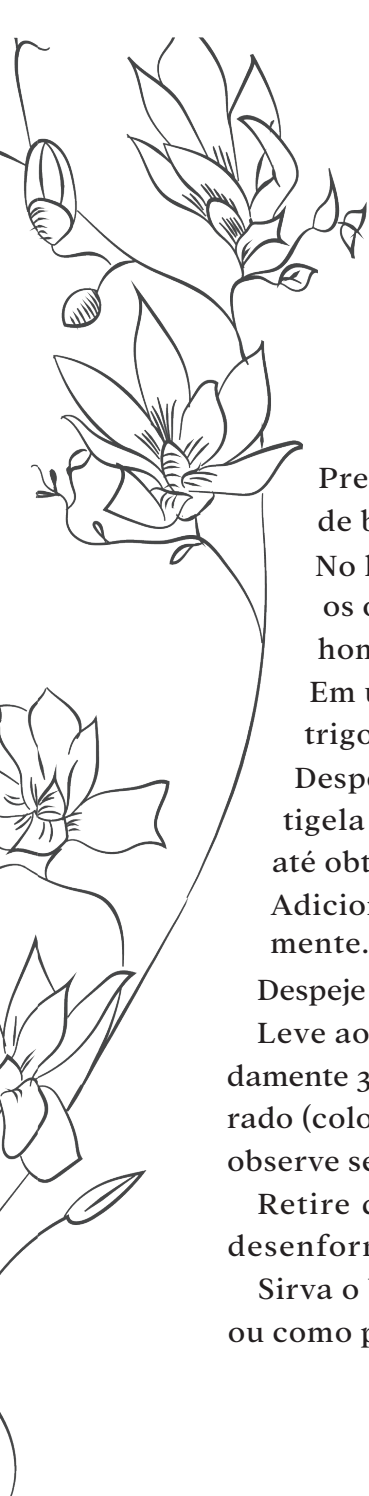
Eu aconselho você a ler novamente o seu romance de época favorito, de preferência, em companhia de qualquer uma das receitas de Agnes. Feche os olhos para provar cada iguaria, imaginando-se em Hamburgo ou em São Leopoldo, enquanto os sabores invadem seu paladar. Deixe que os olhos da sua imaginação se abram para uma viagem única, repleta de emoções e sensações, que fazem parte dessa incrível história.

# BOLO DE MILHO

(*MAISKUCHEN*)

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de milho-verde  
(pode ser fresco ou em lata);  
1 xícara de açúcar;  
3 ovos;  
1/2 xícara de óleo vegetal;  
1 xícara de farinha de trigo;  
1 xícara de fubá;  
1 colher de sopa de fermento em pó;  
1 pitada de sal.



## INSTRUÇÕES

Preaqueça o forno a 180°C e unte uma forma de bolo com manteiga ou óleo.

No liquidificador, coloque o milho, o açúcar, os ovos e o óleo. Bata até obter uma mistura homogênea.

Em uma tigela separada, misture a farinha de trigo, o fubá e o sal.

Despeje a mistura líquida do liquidificador na tigela com os ingredientes secos e misture bem, até obter uma massa homogênea.

Adicione o fermento em pó e misture delicadamente.

Despeje a massa na forma de bolo untada.

Leve ao forno preaquecido e asse por aproximadamente 35-40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado (coloque um palito no centro e, ao remover observe se sairá limpo).

Retire do forno e deixe o bolo esfriar antes de desenformar.

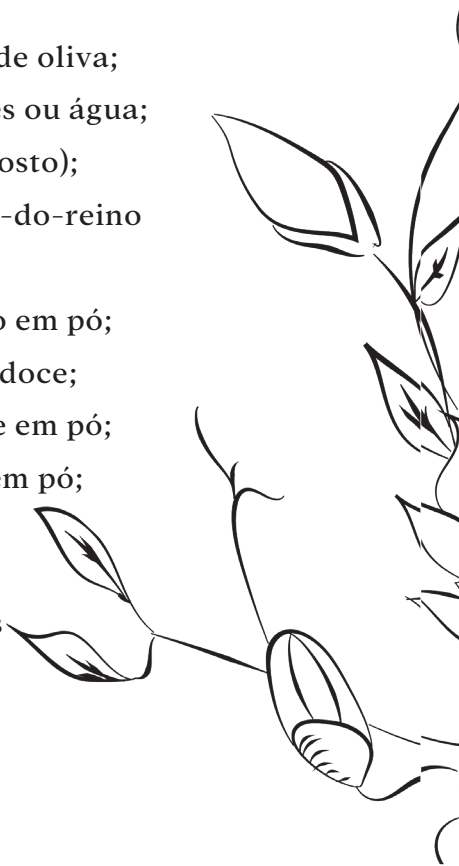
Sirva o bolo de milho acompanhado de café, chá ou como preferir. Desfrute!

# SOPA DE ABÓBORA

(KÜRBISSUPPE)

## INGREDIENTES

- 1 abóbora média (cerca de 1,2 kg), descascada e cortada em cubos;
- 1 cebola média, picada;
- 2 dentes de alho, picados;
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva;
- 4 xícaras de caldo de legumes ou água;
- 1 colher de chá de sal (ou a gosto);
- 1/2 colher de chá de pimenta-do-reino (ou a gosto);
- 1/2 colher de chá de cominho em pó;
- 1/2 colher de chá de páprica doce;
- 1/2 colher de chá de gengibre em pó;
- 1/4 colher de chá de canela em pó;
- 1/2 xícara de creme de leite (opcional);
- Sementes de abóbora torradas (para decorar).



## INSTRUÇÕES

Em uma panela grande, aqueça o azeite em fogo médio. Adicione a cebola picada e o alho, e refogue até ficarem macios e levemente dourados.

Adicione os cubos de abóbora à panela e tempere com sal, pimenta-do-reino, cominho, páprica, gengibre e canela. Mexa bem para que os temperos cubram a abóbora.

Despeje o caldo de legumes ou a água na panela, o suficiente para cobrir a abóbora. Deixe ferver e reduza o fogo para médio-baixo. Cozinhe por cerca de 20-25 minutos, ou até que a abóbora esteja macia e possa ser facilmente amassada com um garfo.

Remova a panela do fogo e use um liquidificador ou mixer de imersão para triturar a sopa, até obter uma consistência cremosa e homogênea. Se preferir uma sopa mais rústica, deixe alguns pedaços de abóbora inteiros.

Retorne a panela ao fogo baixo e adicione o creme de leite, mexendo bem. Aqueça a sopa por mais alguns minutos, até ficar bem quente.

Sirva a sopa de abóbora em tigelas individuais e decore com sementes de abóbora torradas. Você também pode adicionar um fio de azeite e temperos adicionais, se desejar. Aproveite a sopa de abóbora quentinha e aconchegante!

# BISCOITOS DE BAUNILHA

(VANILLEKIPFERL)

## INGREDIENTES

200 g de farinha de trigo;  
120 g de manteiga sem sal,  
em temperatura ambiente;  
80 g de açúcar de confeiteiro;  
80 g de amêndoas moídas;  
1 colher de chá de extrato de baunilha;  
1 pitada de sal;  
Açúcar de confeiteiro para polvilhar;  
1 ou 2 sachês de açúcar de baunilha para polvilhar  
(opcional).





## INSTRUÇÕES

Preaqueça o forno a 180°C.

Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar de confeito, as amêndoas moídas e o sal.

Adicione a manteiga em temperatura ambiente e o extrato de baunilha à mistura seca. Amasse com as mãos até obter uma massa macia e homogênea.

Divida a massa em pequenas porções e enrole cada porção em forma de um rolo cilíndrico.

Corte cada rolo em pedaços de aproximadamente 3-4 cm de comprimento.

Dobre cada pedaço de massa em formato de meia-lua, formando os *Vanillekipferl*. Coloque-os em uma assadeira forrada com papel manteiga, deixando um pequeno espaço entre eles.

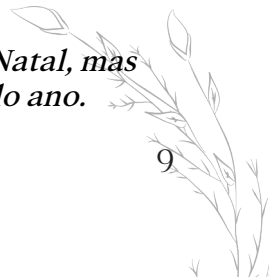
Asse os *Vanillekipferl* no forno preaquecido por cerca de 12-15 minutos, ou até que as bordas fiquem levemente douradas.

Retire do forno e deixe esfriar por alguns minutos na assadeira.

Com os biscoitos ainda mornos, polvilhe generosamente o açúcar de confeito sobre eles. Se desejar, também pode polvilhar com açúcar de baunilha para dar um toque extra de sabor.

Transfira os *Vanillekipferl* para uma grade de resfriamento e deixe esfriar completamente antes de armazenar em um recipiente hermético.

*Esses biscoitos alemães são perfeitos para o Natal, mas podem ser apreciados em qualquer época do ano.*



# PÃO DE MILHO

(MAISBROT)

## INGREDIENTES

1 xícara de farinha de milho;

1 xícara de farinha de trigo;

1/4 xícara de açúcar;

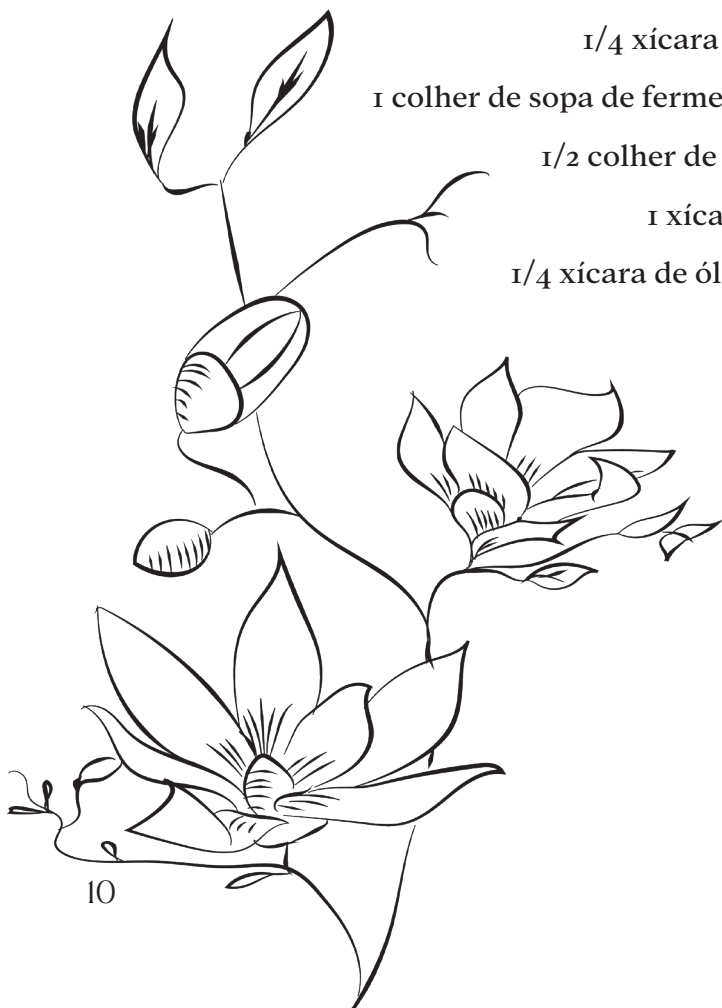
1 colher de sopa de fermento em pó;

1/2 colher de chá de sal;

1 xícara de leite;

1/4 xícara de óleo vegetal;

2 ovos.





## INSTRUÇÕES

Preaqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão com manteiga ou óleo.

Em uma tigela grande, misture a farinha de milho, a farinha de trigo, o açúcar, o fermento em pó e o sal.

Em outra tigela, misture o leite, o óleo vegetal e os ovos. Bata bem até obter uma mistura homogênea.

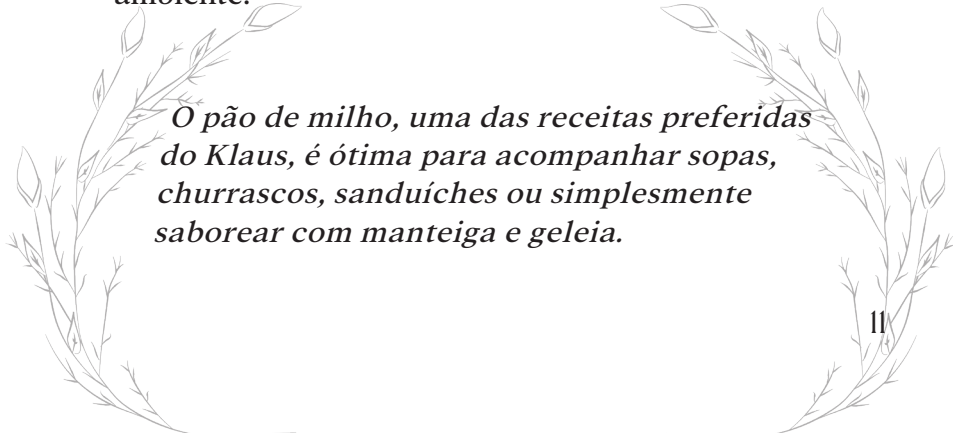
Despeje a mistura líquida na tigela com os ingredientes secos e misture bem, até formar uma massa consistente.

Transfira a massa para a forma de pão untada e nivele a superfície com uma espátula.

Asse o pão de milho no forno preaquecido por cerca de 30-35 minutos, ou até que fique dourado. Ao inserir um palito no centro, observe se ele sai limpo.

Retire do forno e deixe o pão esfriar por alguns minutos antes de desenformar.

Corte em fatias e sirva quente ou em temperatura ambiente.



*O pão de milho, uma das receitas preferidas do Klaus, é ótima para acompanhar sopas, churrascos, sanduíches ou simplesmente saborear com manteiga e geleia.*

# PIPOCA

(*POPCORN*)

## INGREDIENTES

1/2 xícara de milho de pipoca;  
O pão de milho, uma das receitas preferidas  
2 colheres de sopa de óleo de milho;  
Sal a gosto.

## INSTRUÇÕES

Em uma panela grande, aqueça o óleo em fogo médio.

Adicione 2-3 grãos de milho na panela e tampe com a tampa um pouco aberta.

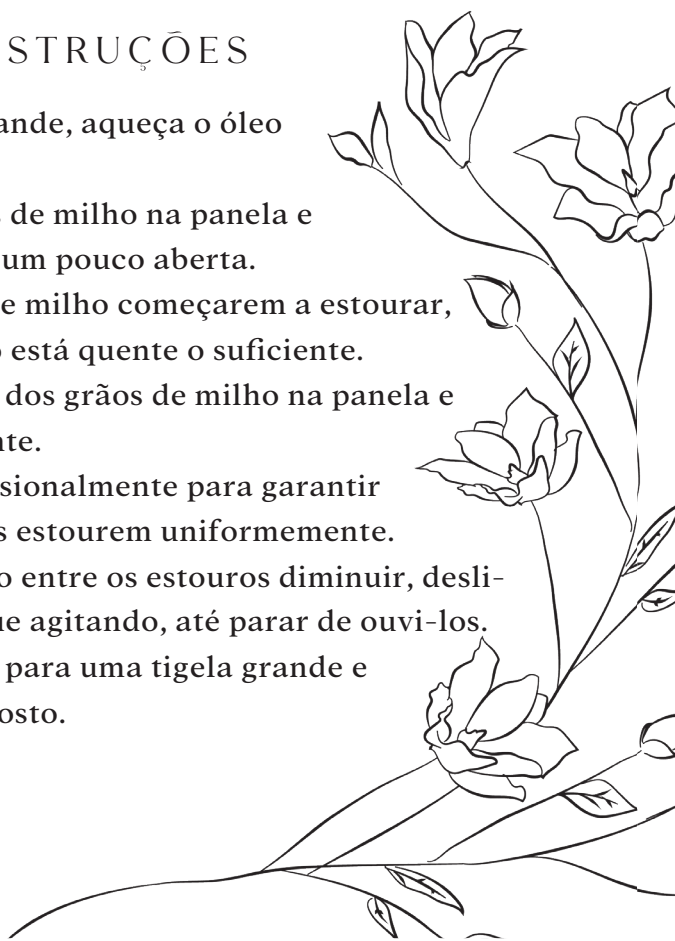
Quando os grãos de milho começarem a estourar, é sinal de que o óleo está quente o suficiente.

Despeje o restante dos grãos de milho na panela e tampe completamente.

Agite a panela ocasionalmente para garantir que todas as pipocas estourem uniformemente.

Quando o intervalo entre os estouros diminuir, desligue o fogo e continue agitando, até parar de ouvi-los.

Transfira a pipoca para uma tigela grande e tempere com sal a gosto.



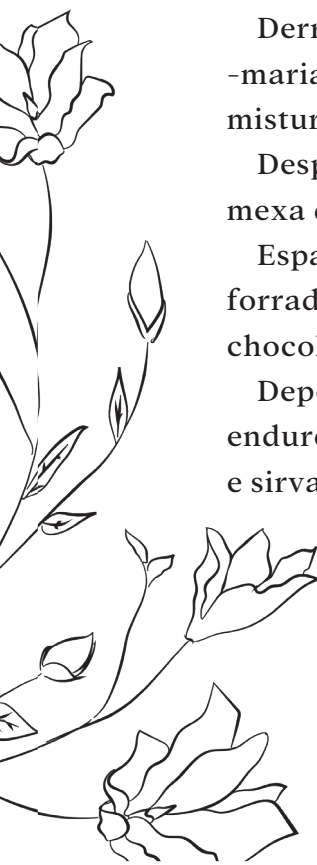


## DICA PARA PIPOCA DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES ADICIONAIS

100 g de chocolate ao leite ou meio amargo;  
1 colher de sopa de manteiga.

### INSTRUÇÕES



Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo até obter uma mistura homogênea.

Despeje o chocolate derretido sobre a pipoca e mexa delicadamente para cobri-la.

Espalhe a pipoca de chocolate em uma assadeira forrada com papel manteiga e deixe esfriar até o chocolate endurecer.

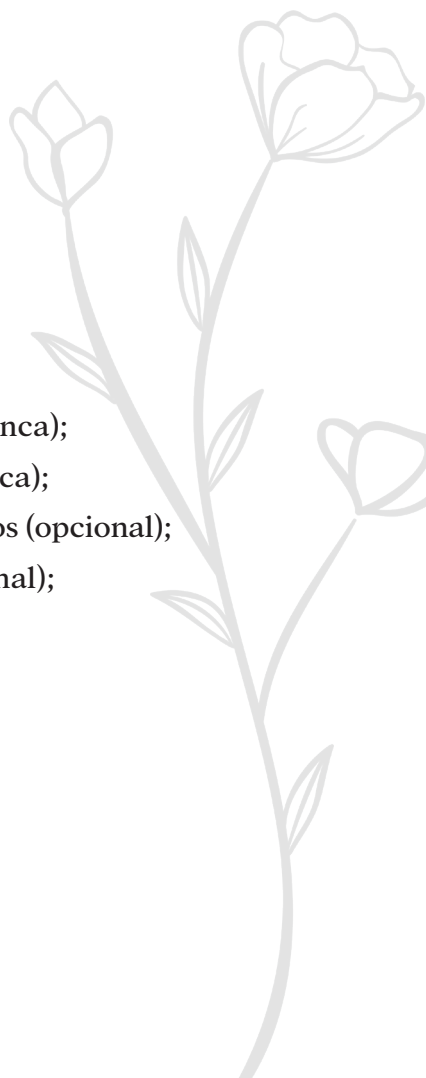
Depois que o chocolate estiver completamente endurecido, quebre a pipoca em pedaços menores e sirva.

# QUENTÃO

(*GLUHWEIN*)

## INGREDIENTES

- 1 litro de vinho tinto seco;
- 1/2 litro de água;
- 1 xícara de açúcar;
- 2 rodela de gengibre;
- 2 anises-estrelados (opcional);
- 4 cravos-da-índia;
- 2 canelas em pau;
- Cascas de 1 laranja (sem a parte branca);
- Cascas de 1 limão (sem a parte branca);
- 1 maçã cortada em pedaços pequenos (opcional);
- 1/2 xícara de suco de laranja (opcional);
- Rodelas de laranja para decorar.



## INSTRUÇÕES

Em uma panela grande, coloque o vinho, a água, o açúcar, o gengibre, os cravos, os anis e a canela.

Leve ao fogo médio e deixe aquecer, sem deixar ferver.

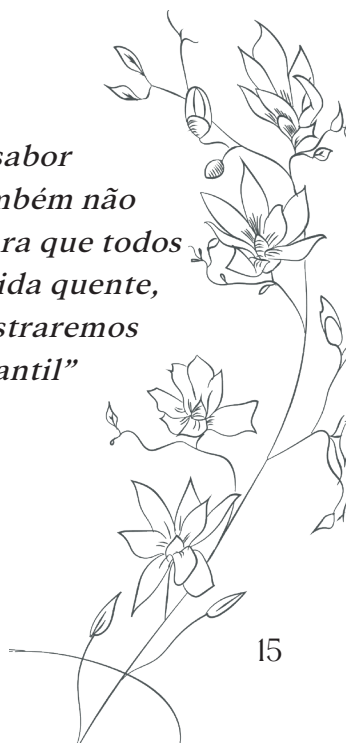
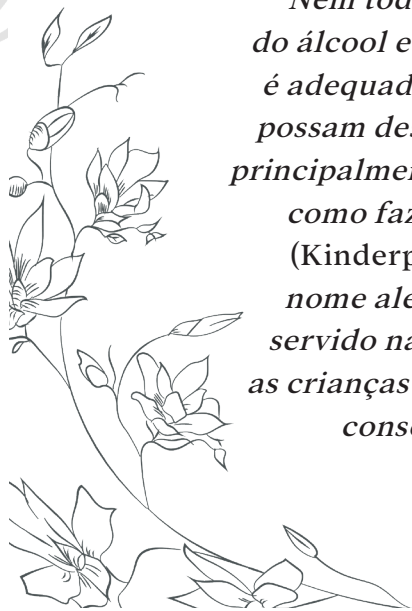
Adicione as cascas de laranja e limão, e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos.

Se desejar, adicione a maçã cortada em pedaços pequenos e o suco de laranja.

Coe o quentão antes de servir, para remover as cascas e os pedaços de especiarias.

Sirva em copos ou canecas, decorados com rodela de laranja.

*Nem todo mundo gosta do sabor do álcool e o vinho quente também não é adequado para crianças. Para que todos possam desfrutar de uma bebida quente, principalmente no inverno, mostraremos como fazer um “ponche infantil” (Kinderpunche). Como o nome alemão já diz, ele é servido na Alemanha para as crianças e adultos que não consomem álcool.*



# QUENTÃO

(*GLUHWEIN*)

## INGREDIENTES

2 garrafas de suco de uva ou de maçã;

2 laranjas orgânicas;

2 maçãs orgânicas;

4 canelas em pau;

4 cravos-da-índia;

Uma grande dose de suco de limão.





## INSTRUÇÕES

Aqueça o suco de uva ou de maçã em uma panela, evitando fervê-lo. Adicione as fatias de laranja, de maçã e as especiarias. Deixe o vinho quente sem álcool ferver e infundir por alguns minutos. Pronto!

# APFELSTRUDEL

## INGREDIENTES

- 2 maçãs grandes, descascadas e cortadas em fatias finas;
- 1/2 xícara de açúcar;
- 1 colher de chá de canela em pó;
- 1/2 xícara de uvas-passas (opcional);
- Suco de meio limão;
- 8 folhas de massa folhada (em último caso, massa para pastel);
- 1/2 xícara de migalhas de pão ou de farinha de rosca;
- 1/2 xícara de manteiga derretida;
- Açúcar de confeitado para polvilhar.

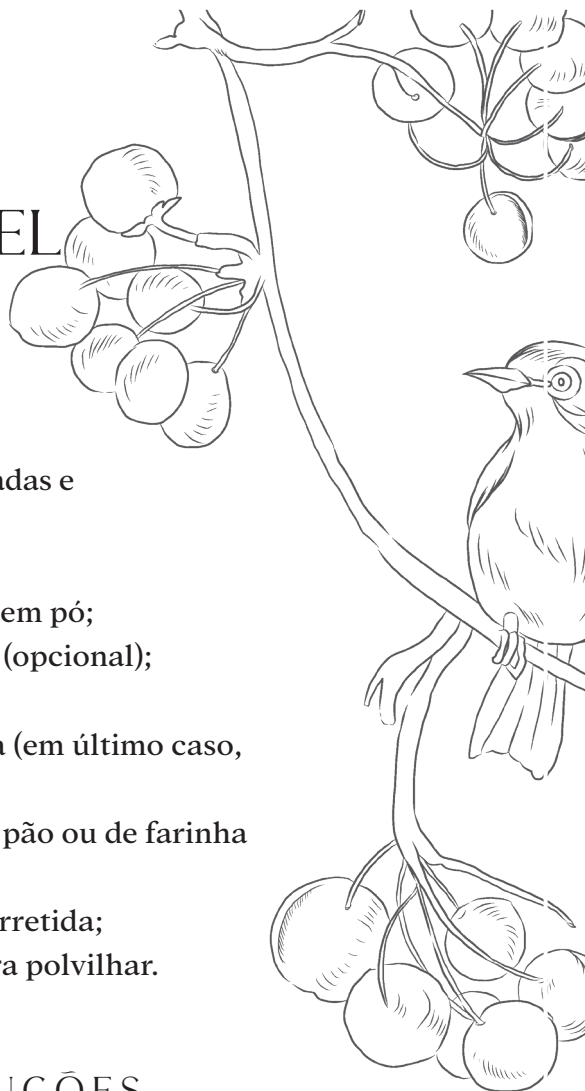
## INSTRUÇÕES

Preaqueça o forno a 180°C e unte uma assadeira.

Em uma tigela, misture as fatias de maçã, o açúcar, a canela, as uvas-passas (se for usar) e o suco de limão.

Reserve.

Coloque uma folha de massa folhada em uma superfície limpa e pincele com manteiga derretida.





Coloque outra folha de massa folhada (ou a massa para pastel) sobre a primeira e pincele novamente com manteiga. Repita o processo até ter 4 folhas empilhadas.

Espalhe metade das migalhas de pão ou a farinha de rosca sobre a massa, deixando uma borda livre de cerca de 2,5 cm em cada lado.

Coloque metade da mistura de maçã sobre as migalhas de pão.

Dobre as bordas laterais da massa para dentro e, em seguida, comece a enrolar a massa a partir da extremidade mais próxima de você, formando um rolo.

Transfira o rolo para a assadeira, com a dobra virada para baixo.

Repita os passos de 3 a 8 para fazer o segundo *Apfelstrudel*.

Pincele a superfície dos *Apfelstrudels* com manteiga derretida.

Asse no forno preaquecido por cerca de 30-35 minutos, ou até que fiquem dourados e crocantes.

Retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de cortar em fatias.

Polvilhe açúcar de confeiteiro sobre os *Apfelstrudels* antes de servir.



# CUCA

(*STREUSELKUCHEN*)

## INGREDIENTES PARA A MASSA

240 ml de leite em temperatura ambiente;  
450 g de farinha de trigo;  
5 colheres de açúcar;  
1 colher de sopa de fermento biológico seco  
ou 30 g do fresco;  
2 ovos;  
2 colheres generosas de manteiga (ou margarina);  
2 xícaras de farinha de trigo;  
1 pitada de sal;  
1 chá de essência de baunilha  
(ou raspas de casca de laranja);  
Canela em pó a gosto (opcional).

## INGREDIENTES PARA A COBERTURA DO *STREUSELKUCHEN*

1/2 xícara de farinha de trigo;  
1/2 xícara de açúcar;  
2 colheres de manteiga derretida;  
1 colher de chá de canela em pó (opcional);  
Banana cortada em rodelas (ou pedaços de goiabada),  
polvilhadas com trigo para não afundar na massa.

## INSTRUÇÕES

Em uma tigela, misture o açúcar, o leite e o fermento. Em seguida, adicione os ovos inteiros, a manteiga, o sal, a canela e a baunilha.

Acrescente o trigo aos poucos, misturando vigorosamente até obter uma massa homogênea e pegajosa, semelhante a uma massa de pão.

Espalhe a massa sobre a forma untada e deixe descansar dentro do forno desligado entre 30 minutos e 1 hora, para que a massa cresça.

### PARA A COBERTURA DE *STREUSELKUCHEN* (FAROFA):

Misture o trigo, o açúcar e a canela. Adicione a manteiga derretida e misture até formar uma textura de migalhas.

Após o descanso da massa, distribua as rodela de banana sobre ela e, em seguida, espalhe a cobertura do *streuselkuchen* por cima.

Asse no forno preaquecido a 180°C, por cerca de 25-30 minutos, ou até que a cobertura esteja dourada e crocante.

*Este é o bolo predileto da e Agnes e da Oma, um tesouro de sabores que atravessa gerações e abraça memórias. Assim como as páginas deste livro de receitas, cada fatia conta uma história única e deliciosa, que nos conecta com o passado e nos enche de carinho e tradição. Que essas receitas continuem enchendo sua vida com momentos saborosos e lembranças afetuosas.*

Guten appetit!