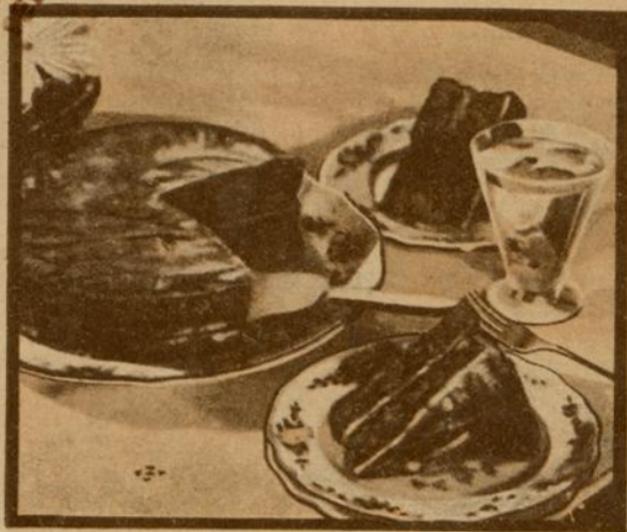


CONFETARIA
CARLOS TEIXEIRA DA COSTA
ESPLANADA DO CASTELO, 148
TELEFONE 132 - P. 05

Vinte Receitas
Deliciosas
para as Donas de Casa

CONFETARIA
CARLOS TEIXEIRA DA COSTA
ESPLANADA DO CASTELO, 148
TELEFONE 132 - P. 05



Fermento em Pó

ROYAL

"De Cremor de Tartaro"

Uma Palavra Sobre o Fermento em Pó

Para se preparar os bolos mais deliciosos e as massas mais saborosas, precisam-se de tres elementos apenas.

O primeiro, naturalmente, é que o material seja de boa qualidade. O segundo consiste em que se tenha receitas de toda a confiança e já comprovadas.

O terceiro é o Fermento em Pó. É d'elle que depende todo o sabor e a delicadeza das massas. Com elle V. S. fará sempre bolos macios, leves e deliciosos.

Todo o exito depende deste importante ingrediente e, portanto, mistér lhe será escolhel-o com o maximo cuidado. As donas de casa em todas as partes do mundo, ha mais de 60 annos, reconhecem que o Fermento em Pó Royal é o mais puro, saudavel e efficaz de todos os que existem. A sua qualidade é superior e sempre uniforme.

Fermento em Pó de Cremor de Tartaro



Não confunda o Royal com os outros Fermentos em Pó. O Royal é feito de Cremor de Tartaro. O Cremor de Tartaro é um producto extrahido das fructas, derivado das uvas mais selectas de toda a colheita. É este ingrediente da mais fina qualidade, o que constitue o Royal.

O Cremor de Tartaro produz fermentação uniforme e regular, o que dá ás massas uma textura fina e delicada, conservando-as humidas e frescas até o fim. O fermento em pó de qualidade ordinaria pode estragar a composição e o sabor da massa, fazendo-a seccar em pouco tempo.

Os mestres da Sciencia Domestica e os Medicos recommendam o Cremor de Tartaro como sendo o melhor ingrediente para a confecção do fermento em pó.



RECEITAS

As vinte receitas que se encontram neste folheto foram todas comprovadas pela pratica. Indicamos o peso dos ingredientes e as suas medidas. Empregue-se uma chicara normal, com a capacidade de $\frac{1}{4}$ de litro.

Ao medir ingredientes seccos encha a chicara com uma colher. Retire o excesso com uma faca. Não agite a chicara para entornar o engrediente afim de abaixar o seu nivel. Todas as medidas são rasas.

FARINHA: Recommendamos a Farinha de Trigo em todas as Receitas ROYAL. Só se deve usar farinha de arroz, de milho ou de batatas quando se emprega tambem um pouco de farinha de trigo.

GORDURA: Nesta classe comprehende-se a manteiga, a banha o azeite ou qualquer outra gordura em geral empregada na cozinha. É preferivel empregar-se a manteiga na confecção dos bólos, por causa do seu sabor. As outras especies de gorduras por si só ou com a manteiga, podem ser usadas para pães, massas, etc. O azeite doce não serve para o preparo de bolos.

ASSUCAR: Use o assucar granulado ou refinado. Para fazer bolos deve peinear-se o assucar commum, uma, duas ou tres vezes. Se o assucar fór mascavo não inclúa os torrões na medição.

OVOS: É indispensavel que os ovos sejam frescos. Em massas que se preparam com dois ovos ou mais, pode reduzir-se o seu numero substituindo-se cada ovo que se eliminar por $\frac{1}{2}$ colherinha de Fermento em Pó ROYAL e acrescentando-se duas colheres de liquido. (Excepto no Bolo Esponja Royal).

LEITE: Sempre que uma receita aconselha o uso de leite queremos referir-nos ao leite puro de vacca. Para se empregar o leite secco ou em pó, é preciso liquefazelo primeiro. Usem para isso 124 grs. de leite em pó para 1 litro de agua. Pode usar-se tambem leite condensado ou evaporado comtanto que se lhe junte igual quantidade de agua antes de mistural-o. Diminúa-se o assucar indicado na receita sempre que se empregar leite condensado.

FERMENTO EM PÓ: Royal, o Fermento em Pó de Cremor de Tartaro é o unico que deve ser usado em todas estas receitas. Misture-o á farinha, peneirando os dois ingredientes juntos.

Filhós (Doughnuts)

- | | |
|---|--|
| 2 chicharas de farinha de trigo
(230 grs.) | 2 ovos |
| $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal. | $1\frac{3}{4}$ chicharas de leite (cerca de $\frac{1}{2}$ litro) |
| 3 colheres de chá de Fermento em Pó ROYAL (12 grs.) | 4 colheres de sopa de manteiga ou banha (60 grs.) |

Peneiram-se todos os ingredientes seccos numa vasilha; juntem-se as gemmas dos ovos e o leite. Bata-se bem e adicione-se a banha ou manteiga derretida e já resfriada. Batam-se as claras até endurecerem, juntando-as em seguida à massa; mexa-se esta mistura sem batel-a. Deite-se a massa, com tres ou quatro colheradas de cada vez, no centro de uma fôrma de filhós bem untada e muito quente; (no caso de se empregar uma fôrma electrica, não será preciso untal-a); espalhe-se a massa na fôrma; feche-se a fôrma deixando cozer por cerca de $1\frac{1}{4}$ minutos, ou até o filhós inchar e ficar dourado; vire-se então para cozer o outro lado por tres quartos de um minuto. Retire-se da fôrma para um prato quente servindo-se logo com bastante manteiga e mel, marmelada ou geleá. Para tornar o filhós ainda mais rico pode usar-se de meia taça de gordura, formada por manteiga e banha em partes iguaes.

Todo o segredo em se conseguir bons filhós consiste em que se tenha uma fôrma bem quente e que se mantenha a temperatura uniforme durante o tempo em que elles estejam a cozer.

Rosca de Passas

- | | |
|---|---|
| 3 chicharas de farinha (345 grs.) | 3 colheres de sopa de manteiga ou banha (42 grs.) |
| 5 colheres de sopa de assucar
(70 grs.) | 1 ovo |
| 4 colheres de chá de Fermento em Pó ROYAL (16 grs.) | 1 chicara de passas lavadas seccas e polvilhadas (150 grs.) |
| 1 colher de chá de sal — a vontade
(4 grs.) | $\frac{1}{2}$ chicara de nozes quebradas
(57 grs.) |
| $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ chicara de leite | |

Peneire-se os ingredientes seccos e adicione-lhes as passas; misture-se o leite com a manteiga derretida e o ovo batido unindo esta mistura aos demais ingredientes seccos, até conseguir uma massa suave. Estenda-se até ter-se uma grossura de 1 cm., divide-se em duas tiras largas e retorçe-se entrelaçadas até formar um anel que se colloca em um taboleiro untado; polvilha-se com assucar e nozes quebradas, deixando assim repousar por 20 minutos. Depois coze-se em forno de temperatura media de 20 a 25 minutos.

Bolos "Royal" de Canella

- | | |
|---|---|
| 2 chicharas de farinha (230 grs.) | $\frac{1}{2}$ chicara de assucar (115 grs.) |
| 4 colheres de chá de Fermento em Pó ROYAL (16 grs.) | 1 colher de chá de canella (2 grs.) |
| 1 colher de chá de sal | 4 colheres de sopa de passas sem sementes (113 grs.) |
| 2 colheres de sopa de banha ou manteiga (28 grs.) | $\frac{1}{2}$ chicara de agua ($\frac{1}{8}$ de litro) |
| | 1 ovo |

Toma-se a farinha, o Fermento em Pó ROYAL e o sal e peneira-se juntamente. Dissolve-se então a manteiga ligeiramente com a ponta de uma faca, e junta-se vagarosamente a massa, bem como o ovo bem batido e a agua, até que fique fina. Esfrega-se com manteiga derretida, polvilha-se com assucar e canella e junta-se as passas, que devem estar lavadas e escorridas. Enrole-se como para rolos de geleá e corte-se em pedaços do tamanho de 5 centimetros. Toma-se um taboleiro untado e collocam-se com as beiras cortadas para cima. Salpica-se com assucar e canella e põe-se a cozinhar em forno moderado durante 35 minutos mais ou menos. Esta massa dá para 8 bolos.

Bolo de Morangos e la Minuete.

- | | |
|---|---|
| 2 chicharas de farinha de trigo
(225 grs.) | $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal. |
| 2 colheres de sopa de assucar
(28 grs.) | 3 colheres de sopa de manteiga ou banha (42 grs.) |
| 4 colheres de chá de Fermento em Pó ROYAL (12 grs.) | $\frac{3}{4}$ chicara de leite |
| | 4 chicharas de morangos |

Peneiram-se juntamente os ingredientes seccos e adicione-se a manteiga ou banha; deite-se-lhe logo o leite, tornando a massa macia. Leve-se a um forno quente, em fôrma funda, por 20 ou 25 minutos. Corte-se o bolo em 3 fatias horizontaes, untem-se com manteiga, e entre as fatias deite-se uma camada de morangos (ou qualquer outra fructa) amassados com assucar.

Bolo de Côco em Camadas

- | | |
|--|---|
| $\frac{1}{2}$ chicara de manteiga (115 grs.) | 3 colheres de chá de Fermento em Pó ROYAL (12 grs.) |
| 1 chicara de assucar crystallizado
(230 grs.) | 2 claras de ovos |
| $\frac{3}{4}$ de chicara de agua ($\frac{1}{8}$ de litro) | $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal |
| 2 chicharas de farinha (230 grs.) | 1 colher de chá de essencia |

Ponha o assucar com a manteiga e bata bem. Ajunte aos poucos a agua, gotta a gotta, batendo sempre; em seguida a essencia e a farinha, o sal e o Fermento em Pó ROYAL (que devem ter sido peneirados juntos duas vezes). Bata bem as claras e ponha-as na vasilha com os mais ingredientes. Leva-se ao forno brando durante 25 minutos, em duas fôrmas rasas untadas. Use o seguinte coberto:

Coberto e Recheio de Côco

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| $\frac{1}{4}$ de chicara de creme | 2 chicharas de assucar (300 grs.) |
| 1 chicara de côco ralado (115 grs.) | 1 colher de chá de baunilha |

Junte o creme ao assucar e bata bem até que tenha consistência para espalhar. Junte a essencia. Espalhe no bolo entre as camadas e sobre elle o côco ralado.

Bolo de Laranja em Camadas

- | | |
|---|---|
| $\frac{1}{2}$ chicara de manteiga (80 grs.) | $1\frac{3}{4}$ chicharas de farinha (200 grs.) |
| 1 chicara de assucar (230 grs.) | 2 colheres de chá de Fermento em Pó ROYAL (12 grs.) |
| 2 ovos | |
| $\frac{3}{4}$ de chicara de leite ($\frac{1}{8}$ de litro) | 1 colher de chá de baunilha |

Amassa-se a manteiga e o assucar e juntam-se as gemmas. Bata-se bem e ponha-se metade do leite e metade da farinha peneirada com o Fermento em Pó ROYAL. Misture e accrescente a essencia, o leite e o resto da farinha. Coze-se 20 minutos em forno brando em 2 fôrmas rasas untadas. Use o seguinte coberto:

Coberto e Recheio de Laranja

- | | |
|---|---|
| 1 chicara de assucar (230 grs.) | $\frac{1}{2}$ colher de sopa de sumo de laranja |
| $\frac{1}{2}$ chicara de agua ($\frac{1}{8}$ de litro) | ou 1 colherzinha de extracto de laranja |
| 1 clara de ovo | |
| 1 gemma de ovo | Casca ralada de uma laranja |

Ferva-se a agua com o assucar sem mexer até que o xarope forme fios ao deixar-se cair da colher; deite-se lentamente sobre a clara de ovo (que já tenha sido batida). Bata-se constantemente com um batedor de ovos até ficar consistente, misturando-se gradualmente a gemma do ovo batida, a casca de laranja ralada e o sumo. Espalha-se sobre o bolo e entre as camadas.

Bolo Esponja "Royal"

- 1 xícara de assucar (230 grs.)
- $\frac{1}{2}$ xícara de água ($\frac{1}{8}$ de litro)
- 3 ovos
- 2 colheres de chá de Fermento em Pó ROYAL (8 grs.)
- 1 xícara de farinha (115 grs.)
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal
- $\frac{1}{8}$ de xícara de água fria
- 1 colher de chá de essencia

Ferva-se a água com o assucar em pouco fogo, até que a calda forme fios quando se derramar com a colher; junte-se então às claras bem batidas, batendo-se em seguida a mistura até que fique fria. Peneira-se tres vezes a farinha, o sal e o Fermento em Pó ROYAL. Bata-se as gemmas até que fiquem duras. Aos poucos vae-se juntando a mistura com as gemmas e a farinha peneirada, mexendo sempre. Junta-se então a essencia e $\frac{1}{8}$ de xícara de água fria. Misture-se levemente e ponha-se em uma fôrma funda, que não esteja untada. Coze-se cerca de uma hora em forno moderado.

Bolo de Vinho

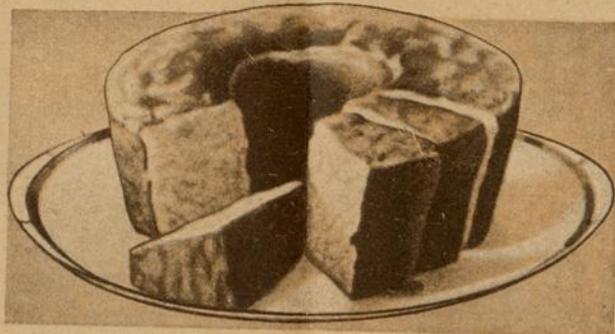
- 1 xícara de manteiga ou banha (230 grs.)
- $\frac{1}{2}$ xícara de leite ($\frac{1}{8}$ de litro)
- $\frac{1}{2}$ colheres de sopa de manteiga (28 grs.)
- $\frac{1}{2}$ colheres de chá de Fermento em Pó ROYAL (10 grs.)
- 5 gemmas de ovos
- 3 colheres de chá de sementes de alcaravia
- 2 claras de ovos
- $\frac{1}{4}$ de colher de chá de sal
- 3 xícaras de farinha de trigo fina (350 grs.)
- 4 colheres de sopa de vinho de Xerez

Bata-se a manteiga até se transformar em nata macia e ligada; adicione-se o assucar, e depois as gemmas batendo-se bem. Acrescenta-se a essa combinação, mexendo sempre, as claras (que não são batidas) batendo-se porem essa mistura por um minuto. Peneiram-se a farinha, Fermento em Pó ROYAL e sal em conjuncto, juntando-se isso a mistura aos poucos, alternando com pequenas doses de leite. Mistura-se bem sem bater. Espalham-se na massa, as sementes de alcaravia e o vinho, misturando tudo muito bem. Deita-se a massa em fôrma de pão bem untada e polvilhada com farinha levando-se ao forno brando por uma hora e quarenta minutos.

Sonhos (Muffins)

- 2 xícaras de farinha (230 grs.)
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal
- 3 colheres de chá de Fermento em Pó ROYAL (12 grs.)
- $\frac{1}{2}$ colheres de chá de Fermento em Pó ROYAL (8 grs.)
- $\frac{1}{2}$ colheres de chá de leite ($\frac{1}{8}$ de litro)
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de assucar (14 grs.)
- 1 colher de sopa de manteiga (14 grs.) ou banha

Peneira-se juntamente os quatro primeiros ingredientes e a elles junta-se o leite, a manteiga ou banha derretida e os ovos bem batidos e mistura-se bem. Unta-se as forminhas e põe-se duas colheres de sopa da mistura em cada uma; dará para 16 sonhos. Cozinhase 20 a 25 minutos em forno moderado.



Bolo Esponja "Royal"

Bolo "Royal Tropic-Aroma"

- $\frac{1}{2}$ xícara de manteiga ou banha (115 grs.)
- $\frac{1}{4}$ xícaras de assucar (280 grs.)
- 2 ovos
- 4 colheres de chá de Fermento em Pó ROYAL (16 grs.)
- $\frac{2}{3}$ xícaras de farinha (285 grs.)
- $\frac{1}{4}$ de colher de chá de sal — a vontade
- 1 colher de chá de noz moscada
- 1 colher de chá de canella
- 1 xícara de leite

Derrete-se a manteiga, adicionando-se os ovos batidos. Misture-se bem e junte-se a metade da farinha previamente peneirada com o Fermento em Pó ROYAL, o sal, a noz moscada e a canella. Adicione o leite, e logo, a outra metade dos ingredientes seccos. Dois terços desta massa põe-se em duas fôrmas razas e untadas. Ao terço restante adiciona-se uma colher de cacão (6 grs.) dissolvido em uma colher d'agua fervendo e põe-se em outra fôrma raza e untada. Cozem-se as tres camadas em forno bem quente durante 15 a 20 minutos. Use-se a camada escura no meio do bolo. Espalhe-se o seguinte batido de cacão entre as camadas e na superficie do bolo:

Batida de Cacão

- 2 colheres de sopa de manteiga (28 grs.)
- 1 colher de chá de extracto de baunilha
- 2 xícaras de assucar em pó fino (260 grs.)
- 3 colheres de sopa de café forte (50 grs.)
- 1 colher de sopa de cacão (6 grs.)

Derrete-se a manteiga juntando-lhe levemente o assucar e o cacão. Bate-se até ficar leve e espumante. Adicione-se a baunilha e logo o café, de gotta em gotta até obter-se a necessaria consistencia para espalhar-se.

Bolo de Banana com Molho de Geléa

- 1 xícara de farinha (115 grs.)
- $\frac{1}{4}$ de colher de chá de sal
- 2 colheres de chá de Fermento em Pó ROYAL (8 grs.)
- $\frac{3}{4}$ xícara de leite
- 2 colheres de chá de assucar (28 grs.)
- 4 bananas
- 1 ovo

Peneiram-se os ingredientes seccos; junte-se o leite e o ovo bem batido e misture-se bem. Corte as bananas descascadas ao meio, longitudinalmente, e então, no sentido contrario. Ponha-se a massa em uma fôrma untada, as bananas encima e polvilhe-se com o assucar. Coze-se 15 minutos em forno moderado: Serve-se com molho de geléa.

Molho de Geléa

- 2 colheres de sopa de qualquer geléa
- 1 colher de sopa de assucar (14 grs.)
- 1 xícara de água ($\frac{1}{8}$ de litro)
- 1 colher de chá de maizena

Ponha a agua na panella e deixe ferver; ponha a geléa e o assucar e mexa até dissolver bem. Desmanche a maizena em um pouco de agua fria e despeje dentro da panella. Ferva tres minutos mexendo para não formar bolas.

Bolo "Lady Goldenglow"

- $\frac{1}{2}$ chicara de manteiga ou banha (115 grs.)
 $\frac{1}{2}$ chicharas de assucar (335 grs.)
 Casca ralada de meia laranja
 1 ovo e mais uma gemma
 $\frac{2}{2}$ chicharas de farinha (285 grs.)
- $\frac{1}{4}$ de colher de chá de sal (1 gr.)
 4 colheres de chá de Fermento em Pó ROYAL (16 grs.)
 1 chicara de leite ($\frac{1}{4}$ de litro)
 45 grammas de chocolate amargo derretido

Derrete-se a manteiga, adicionando-se o assucar, a casca de laranja e logo as gemmas bem batidas. Peneire-se a farinha juntamente ao Fermento em Pó ROYAL e o sal, juntando estes ingredientes alternativamente com o leite e a mistura de assucar. Agora junte-se a clara bem batida sem trabalhar na massa. Divide-se em partes iguaes, e junte-se a uma dellas o chocolate. Ponha-se alternativamente uma colher de massa clara com uma colher de massa escura em tres fôrmas bem untadas e coze-se as tres camadas em forno moderado por espaço de 20 minutos.

Recheio e Assucarado de Chocolate e Laranja

- 3 colheres de sopa de manteiga derretida (42 grs.)
 3 chicharas de assucar em pó, mais fino possivel (390 grs.)
 1 clara de ovo
- 2 colheres de sopa de succo de laranja, casca ralada de $\frac{1}{2}$ laranja e a polpa duma laranja
 85 grammas de chocolate amargo

Ponha-se a manteiga, o assucar, o succo e a casca de laranja em uma vasilha. Adicione-se a polpa depois de cortada a laranja e tiradas as pelles e os carcos. Bate-se esta mistura até ficar bem uniforme e junte-se finalmente a clara de ovo bem batida. Deita-se parte desta coberta sobre a superficie do bolo. Enquanto a coberta estiver molle pulverise por cima do bolo 15 grammas de chocolate amargo dissolvido ao restante da coberta e espalhe nas camadas do bolo e aos lados.

Torta de Morango

- 1 chicara de farinha (115 grs.)
 $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal
 2 colheres de chá de Fermento em Pó ROYAL (8 grs.)
 $\frac{1}{4}$ de chicara de agua fria
- 4 colheres de sopa de manteiga (56 grs.) ou banha
 4 chicharas de morangos (460 grs.)
 (Podem usar-se outras fructas tambem)

Peneira-se a farinha, o Fermento em Pó ROYAL e o sal; com uma ponta de faca ou com a ponta dos dedos misture-se na farinha a manteiga e ponha-se agua em quantidade sufficiente para endurecer a massa. Estenda a massa em mesa polvilhada de farinha, e estará prompta para fazer a torta. Leve-se a um forno bem quente por 12 ou 15 minutos. Se desejar a crosta viçosa, depois de cozida, esfregam-se os bordos com melado bem quente (2 colheres de sopa de melado e uma de agua) e torna-se a levar ao forno por 2 minutos até que o melado endureça. Encha a crosta já prompta com os morangos e por cima deite-se o seguinte xarope depois de preparado: $\frac{1}{2}$ chicara de assucar (115 grs.) e $\frac{1}{2}$ chicara de morangos escolhidos bem maduros (115 grs.). Misture com 2 chicharas de agua fervendo ($\frac{1}{2}$ litro). Deixa-se ferver e então ponha-se 1 colher de sopa de maizena (7 grs.) desfeita em um pouco de agua fria. Cozinhe-se em bastante fogo por uns dois minutos, mexendo sempre; tire-se do fogo e bata-se bem; em seguida torne a pôr no fogo, cozinhando até que fique grosso. Derrame-se enquanto quente sobre morangos que tenham collocado na crosta da torta. Serve-se tanto quente como frio. Qualquer fructa pode ser usada em logar dos morangos.

Bolinhos para o Chá das Cinco

COZIDOS EM FORMAS DE PAPEL CRESPO

- 1 ovo
 $\frac{1}{4}$ de chicara de assucar (170 grs.)
 2 colheres de sopa de manteiga derretida ou outra gordura
 $\frac{1}{2}$ onças de chocolate derretido (45 grs.)
- 1 chicara de farinha de trigo fina (115 grs.)
 1 colher de chá de Fermento em Pó ROYAL
 $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal
 $\frac{2}{3}$ de chicara de leite ($\frac{1}{8}$ de litro)

Separa-se a clara da gemma. Bate-se a gemma bem, junte-se assucar aos poucos, continuando a bater. Adicione-se a manteiga derretida e o chocolate. Peneira-se em conjunto a farinha com o sal e o Fermento em Pó ROYAL, adicionando-se isso alternadamente com o leite. Misture a clara depois de bem batida e dura. Encham-se parcialmente as fôrmas de papel, collocando-se em seguida nas fôrmas de latas de empadinhas, levando-se ao forno brando por quinze minutos. Enfeitem-se com cerejas ou nozes sobre assucarado branco. Estes bolinhos são muito apropriados para reuniões, e quando são servidos numa festa de creanças, enfeite-se cada um dos bolinhos com glacé assucarado, que se prepara humedecendo o assucar com um pouco de leite quente, adicionando-se-lhe uma colher de chá de manteiga e um pouco de extracto. Põe-se este assucarado sobre o bolinho com uma colher de chá, puchando-o em seguida com o dedo e dando-lhe o formato de um monticulo. Em cada monticulo colloca-se uma flor, ou bandeirinha.

Tortas de Chocolate

- 3 colheres de sopa de manteiga ou banha (42 grs.)
 1 chicara de assucar (230 grs.)
 1 ovo
 2 onças de chocolate amargo (56 grs.)
 $\frac{1}{2}$ de chicara de leite
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de essencia de baunilha
 1 chicara de farinha (115 grs.)
 1 colher de chá de Fermento em Pó ROYAL (4 grs.)
 $\frac{1}{2}$ chicara de nozes picadas (144 grs.)

Bata a manteiga com assucar e junte o ovo sem bater; misture-se bem; junte-se o chocolate dissolvido, a essencia e o leite, e logo depois a farinha peneirada com o Fermento em Pó ROYAL; deitem-se agora as nozes e misture-se tudo bem. Espalhe-se a massa bem fina em fôrma rasa untada e leve-se a forno moderado por 25 ou 30 minutos. Corta-se em pequenos quadrados antes de tirar da fôrma.

Magdalenas

- 4 ovos
 1 colher de chá de extracto ou essencia de laranja
 1 chicara de assucar (230 grs.)
 2 chicharas de farinha de trigo fina (230 grs.)
- 2 colheres de vinho branco
 2 colheres de chá de Fermento em Pó ROYAL (8 grs.)
 1 chicara de manteiga derretida e morna (230 grs.)

Batam-se as gemmas de ovos até endurecerem, adicionando-se-lhes vagarosamente o extracto ou essencia de laranja e o assucar, batendo-se bem. Acrescente-se o vinho e a farinha, peneirada juntamente com o Fermento em Pó ROYAL, misturando tudo muito bem. Batam-se as claras de ovos até endurecerem, unificando-as com a mistura anterior. Por fim deite-se a manteiga aos poucos, mexendo sempre até que ella se ligue com a massa.

Untem-se e polvilhem-se com farinha as fôrmas de Magdalenas, ou outras de tamanho pequeno, enchendo-as com massa até a metade e levando-as a forno brando por 10 minutos. Esta receita produz 4 duzias de Magdalenas. Depois dos biscoitos esfriarem devem ser cobertos com Creme Imperial e enfeitados com angelica ou cereja crystallizada.

Creme Imperial

2 chicaras de assucar (450 grs.) 6 gemmas de ovos
1 chicara de agua ($\frac{1}{4}$ de litro) 1 colher de chá de Fermento em Pó
1 pitada de cremor de tartaro ou uma ROYAL (4 grs.)
colher de chá de succo de limão

Ponha-se ao fogo a agua com assucar e o cremor de tartaro, mexendo-se até dissolver todo o assucar. Deixe-se a mistura ferver sem mexel-a mais até a calda ficar com a consistencia de formar uma bola na agua fria. Batam-se as gemmas de ovos até endurecerem, misturando-se então a calda aos poucos, batendo-se constantemente. Mexa-se ainda até a mistura resfriar e endurecer. Adicione-se o Fermento em Pó ROYAL, e bata-se até ficar bastante espessa para recobrir os doces.

Cookies (Bolinhos assados)

$\frac{3}{4}$ de chicara de manteiga (172 grs.) $\frac{1}{4}$ de colher de chá de noz moscada
2 chicaras de assucar (460 grs.) ralada
 $\frac{1}{4}$ de chicara de leite $3\frac{1}{2}$ chicaras de farinha (402 grs.)
2 ovos 3 colheres de chá de Fermento em
1 colher de chá de baunilha ou Pó ROYAL (12 grs.)
casca e sumo de limão

Bata a manteiga com o assucar e junte-se o leite, os ovos batidos a baunilha e 2 chicaras de farinha peneirada com o Fermento em Pó ROYAL, batendo-se depois de cada cousa que se põe. Amassa-se usando então o restante da farinha. Estenda-se a massa bem fina em mesa polvilhada. Corte-se com ferro proprio; colloque-se no centro uma passa ou um pedaço de noz ou uma amendoa e polvilhe-se com assucar. Asse 12 minutos em forno quente.

Cookies Recheiados

$\frac{1}{2}$ de chicara de manteiga ou banha $\frac{1}{2}$ chicara de leite ($\frac{1}{2}$ de litro)
bem fresca (76 grs.) $3\frac{1}{2}$ de chicaras de farinha (402 grs.)
1 chicara de assucar (230 grs.) $\frac{1}{4}$ de colher de chá de sal
1 ovo 4 colheres de chá de Fermento em
1 colher de chá de essencia de Pó ROYAL (16 grs.)
baunilha

Bata a manteiga com o assucar e logo depois junte-se o ovo batido, o leite e a essencia; deite-se agora a farinha peneirada com o sal e o Fermento em Pó ROYAL. Estenda-se a massa em mesa polvilhada até que fique bem fina e corte-se com uma tampa de lata redonda. Ponha-se uma colherada do recheio abaixo indicado em cada pedacinho de massa e cubra-se com outro; juntem-se os bordos com os dedos. Asse por 15 minutos em forno moderado.

Recheio de Fructas

2 colheres de chá de farinha $\frac{1}{2}$ chicara de passas picadas
 $\frac{1}{2}$ chicara de assucar (115 grs.) (113 grs.)
 $\frac{1}{2}$ chicara de agua ($\frac{1}{2}$ de litro) $\frac{1}{2}$ chicara de fôgos picados (113 grs.)

Misture a farinha e o assucar em uma caçarola; junte a agua e a fructa e cozinhe bem até que fique grosso não deixando queimar.

Merengues

$1\frac{1}{4}$ chicaras de assucar refinado 3 claras de ovos
(300 grs.) $\frac{1}{4}$ de colher de chá de extracto de
3 colheres de chá de Fermento em baunilha
Pó ROYAL (12 grs.)

Batam-se as claras de ovos até ellas ficarem duras e seccas; junte-se aos poucos, dois terços do assucar e continua-se a bater até se conseguir que a mistura tenha alguma consistencia; misture-se então o restante do assucar, que deve ter sido peneirado com o Fermento em Pó ROYAL; adiciona-se a baunilha. Deita-se ás colheradas em papel pardo, sem brilho, levando-se a forno lento por trinta minutos. Augmente-se o calor do forno até ficar com temperatura branda, deixando-se cozer por mais trinta minutos. Retire-se qualquer parte molle que se encontre no centro dos merengues e torne-se a collocar-os no forno, depois de se ter apagado o fogo, para que elles séquem de todo. Para servir-los colloquem-se dois merengues em cada prato, unindo-os com sorvete, ou com creme batido, e adocicado com morangos em calda e esmagados.

Puffs de Creme

1 chicara de agua fervendo $\frac{1}{8}$ de colher de chá de sal
($\frac{1}{4}$ de litro) 3 ovos
 $\frac{1}{2}$ chicara de manteiga (115 grs.) 2 colheres de chá de Fermento em
ou banha Pó ROYAL (8 grs.)
1 chicara de farinha (115 grs.)

Ponha a agua e a manteiga no forno, até que tudo ferva bem. De uma só vez junte a farinha peneirada com o sal e misture bem. Logo em seguida tire do fogo, esfrie e misture primeiro um ovo, depois o outro, sem batel-os. Ponha o Fermento em Pó ROYAL e misture. Põe-se ás colheradas em uma fôrma untada. A mistura deve estar bem dura. Dê-lhe a forma circular por meio de uma colher humida, sem comtudo achatar a massa. Asse 25 minutos em forno quente. Corte-se ao centro com faca amollada para poder pôr o recheio. Use-se o Creme de Baunilha para o Recheio.

Folhos de Morangos

Prepara-se a massa folhada conforme se acha indicado na receita acima, recheando-as com morangos. Tambem se poderá recobrir os folhos com assucarado de morangos frescos para dar-lhes maior sabor.

Recheio de Morangos

1 clara de ovo (sem ser batida) $\frac{1}{2}$ chicara de assucar (115 grs.)
 $\frac{1}{2}$ chicara de polpa de morangos $\frac{1}{4}$ de colher de chá de Fermento em
escorridos Pó ROYAL

Colloquem-se todos esses ingredientes numa vasilha, batendo-os bem com um batedor de arame, até endurecer, formando uma mistura fôfa.

Assucarado de Morangos Frescos

Esmaguem-se cinco morangos de bom tamanho com um pouco de assucar e algumas gottas de succo de limão, deixando-se assim ficar até crear bastante caldo; misture-se então aos poucos 1 chicara e $\frac{1}{2}$ de assucar crystallizado. Os folhos podem ser cobertos com este assucarado.

Não ha incerteza quando se ássa ao forno com o ROYAL

Milhões de donas de casa em todas as partes do mundo sabem que, para obter um perfeito fermento em todas as occasiões, podem ter a mais completa confiança no Royal Baking Powder porque dá á massa dos bolos uma contestura fina e delicada, e de delicioso sabór. Esta superior qualidade, é o resultado de uma longa pratica de mais de meio seculo na fabricação do Royal.

O Fermento em pó Royal nunca deixará um gosto amargo como sóe acontecer muitas vezes com fermentos em pó de inferior qualidade.

Exijam sempre o legítimo Fermento em pó Royal (Royal Baking Powder) que traz o rotulo como se vê abaixo.



STANDARD BRANDS OF BRAZIL, INC.