



Sidul - Açúcar Light para todo o Ano II

Sidul Açúcares, Unipessoal Lda

S.2014.95



12 saquetas

70 x 45 mm

2014.Dez

Peso: 4,6g | Fecho: pontilhado | Impressor: ●●emba | Embalador: sidul açúcares



01



02



03



04



05



06



07



08



09



10



11



12



Sidul - Açúcar Light para todo o Ano II

Sidul Açúcares, Unipessoal Lda

S.2014.95



12 saquetas

70 x 45 mm

2014.Dez

Peso: 4,6g | Fecha: pontilhado | Impresor: ●●emba | Embalador: sidul açúcares

HUEVOS DE PASCUA

Ponga 100g de Sidul Light en un cuenco, añada 200g de almendra molida, 50g de chocolate en polvo, 1 huevo, 1 yema de huevo y mezcle muy bien. Moldee en forma de huevos y espolvoree con Sidul Light. Sirvalos decorados a su gusto.

4/12 4,6g

04.Verso

BOLO DO PAI

Bata 133g de Sidul Light com 6 gemas. Adicione 2 colheres de chá de fermento em pó e 100g de fécula de batata, misture bem e envolva nas gemas. Bata 6 claras em castelo e envolva no preparado anterior. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C numa forma untada durante 25 minutos. Desenforme e deixe arrefecer. Cubra o bolo com doce de abóbora e decore a gosto.

3/12 4,6g

03.Verso

BOLACHAS DE MANTEIGA

Bata num recipiente 75g de manteiga Light com 40g de Sidul Light até obter um creme. Adicione 1 ovo e a raspa de 1 limão. Peneire 125g de farinha com 1 colher de chá de fermento e junte ao preparado anterior amassando bem a massa. Polvilhe a bancada limpa com um pouco de farinha e estenda a massa com o rolo. Corte a massa com os cortadores de bolachas, coloque-os num tabuleiro previamente forrado com papel vegetal. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 10 min.

2/12 4,6g

02.Verso

PASTEL DE REYES

Entibie 3 cucharas soperas de leche. Bata bien 200g de margarina con 130g de Sidul Light, añada 5 yemas y la leche y siga batiendo. A parte, mezcle 200g de harina con 1 cucharada de postre de levadura en polvo, agregue a la preparación anterior y siga amasando. Bata 5 claras a nieve. Añada a la masa 3/4 de 1 taza de té de frutas secas picadas e incorpore las claras. Vierta la preparación en un molde redondo previamente untado y espolvoreado con harina y lleve al horno a 180°C durante 15 minutos. Espolvoree con los frutos secos restantes y con algunas frutas cristalizadas y cocine 15 minutos más.

1/12 4,6g

01.Verso

GRANIZADO DE MANDARINA

Ponga 200g de Sidul Light y 1/2 botella de agua con gas al fuego. Vaya mezclando de vez en cuando hasta obtener un almibar. Apague el fuego cuando comience a hervir. Triture 16 mandarinas y 1 limón pelados. Vierta el zumo sobre el almibar de Sidul Light y guárdelo en el frigorífico. Cuando el zumo esté frío, ponga en el congelador hasta quedar granizado. Retire un poco del granizado y mezcle una clara de huevo batida a nieve firme. Junte la mezcla de la clara con el granizado restante y mezcle muy bien para que quede cremoso. Agregue el agua con gas restante y ponga en el congelador hasta quedar granizado.

8/12 4,6g

08.Verso

SEMIFRIO MARACUJÁ

Para o molho: Leve ao lume 300g de polpa de maracujá com 67g de Sidul Light, vá mexendo até ferver e engrossar. Retire do lume, deixe arrefecer e reserve. Demolhe 3 folhas de gelatina num pouco de água fria. Numo tigela, bata 100g de queijo creme com 100g de Sidul Light. Escorra a gelatina, derreta-a no microondas sem deixar ferver e adicione-a em fio à mistura do queijo, mexendo sempre. A parte bata 4dl de natas em chantilly e envolva-as no preparado. Forre uma teca com palitos de champagne (50g), verta o creme anterior e leve ao frio até solidificar. Desenforme e regue com o molho.

7/12 4,6g

07.Verso

CREPES DE HELADO

Mezcle en un cuenco 50g de harina de trigo, 3dl de leche, 1 pizca de sal, 1 sobre de Sidul Light, 1 huevo entero, 2 yemas, 15g de margarina derretida con una batidora manual. Pase la preparación por un colador y deje la masa reposar durante 20 minutos. Unte una sartén antiadherente y fría pequeñas porciones por ambos lados durante pocos segundos. Ponga un crepe en una copa y aplique una bola de helado a su gusto. Decore con fruta.

6/12 4,6g

06.Verso

MIMOS DE COCO

Misture bem 170g de Sidul Light com 150g de coco ralado e 25g de farinha peneirada. Junte 6 ovos inteiros e 6 gemas e, por fim, 50g de margarina derretida. Misture o preparado até fazer espuma. Unte e polvilhe com Sidul Light algumas forminhas. Encha-as com o preparado e coza no forno em banho-maria, a 180°C durante 20 minutos. Desenforme somente quando os mimos estiverem frios e decore com coco ralado.

5/12 4,6g

05.Verso

CREMA CATALANA

Ponga en una cacerola 1 cucharada de postre de harina, 1 cucharada soper de maizena y 160g de Sidul Light. Agregue 1dl de leche y 8 yemas y mezcle muy bien. Lleve al fuego 9dl de leche con la piel de 1 limón. Cuando esté caliente, vierta la leche sobre la otra mezcla y lleve todo al fuego a cocer hasta espesar (no deje hervir para que no se corte). Retire del fuego, coloque en una copa de servir, espolvoree generosamente con Azúcar Moreno de Caña Integral Sidul y queme.

12/12 4,6g

12.Verso

TORTA DO S. MARTINHO

Bata 6 ovos com 110g de Sidul Light durante 6 min. Envolva 75g de farinha com 40g de chocolate em pó. Adicione 3 colheres de sopa de leite. Leve ao forno a 220°C num tabuleiro forrado com papel vegetal. Creme de castanhas: coza 250g de castanhas, descasque-as e triture-as até obter um puré. Leve-o ao lume com 60g de margarina, 100g de Sidul Light, 2 colheres de sobremesa de licor de laranja e 3dl de natas, mexendo sempre cerca de 5 min. Desenforme a torta (arrefecida) sobre uma folha de papel vegetal polvilhada com Sidul Light. Barre com o creme das castanhas. Enrole-a com a ajuda do papel vegetal.

11/12 4,6g

11.Verso

TARTE DE AMÊNDOA

Misture bem 120g de Sidul Light com 75g de margarina. Junte 2 ovos, adicione 1 cháv. de café de leite, 50g de amêndoa moída e 180g de farinha com fermento. Deixe repousar a massa durante 20 min. Coloque a massa numa tarteira untada. Leve ao forno a 180°C cerca de 20 min. Entretanto, prepare a cobertura. Coloque ao lume 75g de margarina com 100g de Sidul Light e 1/2 copo de leite até derreter bem. Junte 150g de amêndoas laminadas. Quando a tarte estiver feita, coloque a mistura sobre a tarte e leve ao forno a 250°C só para corar.

10/12 4,6g

10.Verso

BIZCOCHITOS DE NUECES

Mezcle 300g de harina tamizada con 2 cucharitas de levadura, 100g de Sidul Light, 75g de nueces cortadas y 1/2 cucharada de té de canela y reserve. Bata 1 huevo, añada 1 cucharada de té de extracto de vainilla, 225ml de leche y 50g de margarina fundida y jústelo a la mezcla con cuidado. Distribuya esta masa por los moldes de bizcochos, ya untados, y lleve al horno (previamente calentado) a 200°C durante alrededor de 15 min.

9/12 4,6g

09.Verso