

na cozinha da
Luzia

Sabor tradicional
Sobremesas e Pastelaria





na cozinha da
Luzia

A LUZIA VAI SER A SUA MELHOR AMIGA, UMA AMIGA QUE GOSTA DE UMA FATIA DE BOLO COMO VOCÊ E QUE TE INSPIRA COM NOVAS RECEITAS.



Sabor Tradicional
Com a Melhor Qualidade



onal

na cozinha da
Luzia

Os nossos Produtos

SOBREMESAS *DESSERTS*

Gelatinas *Gélatine*
Mousses *Mousses*
Cremes *Crèmes*

PASTELARIA *PÂTISSERIE*

Massas de Bolo *Pâte à Gâteau*

CULINÁRIA *CUISINE*

Molhos *Sauces*

Sabor tradicional
Sobremesas e Pastelaria





na cozinha da
Luzia

GELATINA DE MORANGO

170g



Fonte de
vitamina c

SOBREMESAS DESSERTS

SUGESTÃO DE RECEITA GELATINA DE MORANGO

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR A GELATINA

Ferva 500ml de água e coloque-a numa tigela.

Verta o conteúdo da saqueta na água e misture bem.

Deite a gelatina numa forma ou em taças e deixe arrefecer.

Leve ao frigorífico pelo menos 1 hora.

INGREDIENTES:

1 saqueta gelatina
500ml água



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia

GELATINA TUTI FRUTI

170g



Fonte de
vitamina c

SOBREMESAS DESSERTS

SUGESTÃO DE RECEITA GELATINA TUTI FRUTI

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR A GELATINA

Ferva 500ml de água e coloque-a numa tigela.

Verta o conteúdo da saqueta na água e misture bem.

Deite a gelatina numa forma ou em taças e deixe arrefecer.

Leve ao frigorífico pelo menos 1 hora.

INGREDIENTES:

1 saqueta gelatina
500ml água



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia

GELATINA DE ANANÁS

170g



Fonte de
vitamina c

SOBREMESAS DESSERTS

SUGESTÃO DE RECEITA GELATINA DE ANANÁS

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR A GELATINA

Ferva 500ml de água e coloque-a numa tigela.

Verta o conteúdo da saqueta na água e misture bem.

Deite a gelatina numa forma ou em taças e deixe arrefecer.

Leve ao frigorífico pelo menos 1 hora.

INGREDIENTES:

1 saqueta gelatina
500ml água



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia

MOUSSE DE CHOCOLATE

145g



Mousse de chocolate
com sabor da tradição

SOBREMESAS DESSERTS

SUGESTÃO DE RECEITA MOUSSE DE CHOCOLATE

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR A MOUSSE

Coloque o conteúdo da saqueta num recipiente seco.

Adicione pouco a pouco a água ou leite e mexa bem até dissolver.

Com a ajuda de uma batedeira elétrica, bata 1 minuto em velocidade lenta e 2 minutos em velocidade máxima para obter a consistência desejada.

Deite a mousse em pequenas taças e deixe repousar no frigorífico durante 2 horas antes de servir.

INGREDIENTES:

1 saqueta mousse de chocolate
250g água ou leite



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia

MOUSSE DE COCO

150g



Mousse de coco
com sabor da tradição

SOBREMESAS DESSERTS

SUGESTÃO DE RECEITA MOUSSE DE COCO

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR A MOUSSE

Coloque o conteúdo da saqueta num recipiente seco.

Adicione pouco a pouco a água ou leite e mexa bem até dissolver.

Com a ajuda de uma batedeira elétrica, bata 1 minuto em velocidade lenta e 2 minutos em velocidade máxima para obter a consistência desejada.

Deite a mousse em pequenas taças e deixe repousar no frigorífico durante 2 horas antes de servir.

INGREDIENTES:

1 saqueta mousse de coco
250g água ou leite



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia

CHANTILLY EM PÓ

125g



Para aplicação em
bolos, tortas e sobremesas

SOBREMESAS DESSERTS

SUGESTÃO DE RECEITA CHANTILLY

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR O CHANTILLY

Num recipiente coloque a água ou o leite bem frio.

Verta o conteúdo da saqueta mexendo bem até dissolver.

Com a ajuda de uma batedeira elétrica, bater 1 minuto em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade máxima até obter a consistência desejada.

Se não utilizar de imediato conserve no frigorífico.

INGREDIENTES:

1 saqueta chantilly em pó
250g água ou leite



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia

CHANTILLY DE CHOCOLATE

150g



Para aplicação em
bolos, tortas e sobremesas

SOBREMESAS DESSERTS

SUGESTÃO DE RECEITA CHANTILLY DE CHOCOLATE

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR O CHANTILLY

Num recipiente coloque a água ou o leite bem frio.

Verta o conteúdo da saqueta mexendo bem até dissolver.

Com a ajuda de uma batedeira elétrica, bater 1 minuto em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade máxima até obter a consistência desejada.

Se não utilizar de imediato conserve no frigorífico.

INGREDIENTES:

1 saqueta chantilly em pó
250g água ou leite



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia

CREME PASTELEIRO

250g



Para aplicação em
bolos e tortas

SOBREMESAS DESSERTS

SUGESTÃO DE RECEITA CREME PASTELEIRO

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR O CREME

Coloque a água fria num recipiente.

Verta o conteúdo da saqueta pouco a pouco mexendo bem até dissolver.

Com a batedeira elétrica, bata durante 3 a 4 minutos até obter liso e brilhante.

INGREDIENTES:

1 saqueta creme pasteleiro
250g água



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia

BOLO DE CHOCOLATE

400g



Delicie-se em família

PASTELARIA PÂTISSERIE

SUGESTÃO DE RECEITA BOLO DE CHOCOLATE

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR O BOLO

Pré aqueça o forno a 180°C.

Num recipiente adicione os ovos, o óleo, a água e o conteúdo da saqueta.

Misture todos os ingredientes.

Com a ajuda de uma batedeira elétrica, bata 3 minutos em velocidade média até obter um batido uniforme.

Untar uma forma de chaminé de Ø24cm com margarina, polvilhar com farinha de trigo e adicionar o batido.

Leve o bolo a cozer durante 35 minutos ou durante o tempo necessário para obter a cor, volume e consistência desejada.

Retire do forno e deixe arrefecer um pouco antes de desenformar.

INGREDIENTES:

- 1 saqueta de bolo de chocolate
- 3 ovos
- 100ml óleo
- 100ml água



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia

BOLO DE BAUNILHA

400g



Delicie-se em família

PASTELARIA PÂTISSERIE

SUGESTÃO DE RECEITA BOLO DE BAUNILHA

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR O BOLO

Pré aqueça o forno a 180°C.

Num recipiente adicione os ovos, o óleo, a água e o conteúdo da saqueta.

Misture todos os ingredientes.

Com a ajuda de uma batedeira elétrica, bater 3 minutos em velocidade média até obter um batido uniforme.

Untar uma forma de chaminé de Ø24cm com margarina, polvilhar com farinha de trigo e adicionar o batido.

Leve o bolo a cozer durante 35 minutos ou durante o tempo necessário para obter a cor, volume e consistência desejada.

Retire do forno e deixe arrefecer um pouco antes de desempenhar.

INGREDIENTES:

- 1 saqueta de bolo de baunilha
- 3 ovos
- 100ml óleo
- 100ml água



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia

BOLO DE CENOURA

400g



Delicie-se em família

PASTELARIA PÂTISSERIE

SUGESTÃO DE RECEITA BOLO DE CENOURA

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR O BOLO

Pré aqueça o forno a 180°C.

Num recipiente adicione os ovos, o óleo, a água e o conteúdo da saqueta.

Misture todos os ingredientes.

Com a ajuda de uma batedeira elétrica, bata 3 minutos em velocidade média até obter um batido uniforme.

Untar uma forma de chaminé de Ø24cm com margarina, polvilhar com farinha de trigo e adicionar o batido.

Leve o bolo a cozer durante 35 minutos ou durante o tempo necessário para obter a cor, volume e consistência desejada.

Retire do forno e deixe arrefecer um pouco antes de desenformar.

INGREDIENTES:

- 1 saqueta de bolo de cenoura
- 3 ovos
- 100ml óleo
- 100ml água



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia

CACAU EM PÓ

100g



Para aplicação em
bolos, tortas e sobremesas

PASTELARIA PÂTISSERIE

SUGESTÃO DE RECEITA **BROWNIE FÁCIL**

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR O BROWNIE

Pré aqueça o forno a 160°C.

Coloque a manteiga, o cacau em pó Luzia e o açúcar num recipiente.

Derreta em banho-maria, mexendo de vez em quando, retire do calor e deixe arrefecer um pouco (até amornar).

Junte a baunilha e os ovos um a um mexendo energicamente.

Incorpore a farinha peneirada e mexa muito bem.

Forre um tabuleiro com papel manteiga e coloque a massa.

Coloque no forno cerca 25 minutos.

Deixe arrefecer no tabuleiro de preferência sobre uma grelha.

Corte o brownie em quadrados ou retângulos.

INGREDIENTES:

175g manteiga sem sal
100g cacau em pó Luzia
320g açúcar
½ c. chá sal
¾ c. chá extrato de baunilha
2 ovos
80g farinha de trigo T55
100g nozes picadas



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia

CHOCOLATE EM PÓ

125g



Chocolate em pó
solúvel tradicional

PASTELARIA PÂTISSERIE

SUGESTÃO DE RECEITA SALAME DE CHOCOLATE FÁCIL

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR O SALAME

Num recipiente bata o açúcar com a manteiga até obter um creme.

Sem parar de bater junte o chocolate em pó Luzia e o ovo.

Quando ficar um creme liso incorpore a bolacha triturada grosseiramente.

Envolve bem até obter uma massa moldável.

Molde a mistura em forma de salame e enrole em papel de alumínio.

Coloque no frigorífico para adquirir uma consistência bem dura.

Corte fatias da grossura que desejar e sirva fresco.

INGREDIENTES:

250g bolacha tipo maria
125g chocolate em pó Luzia
125g açúcar
125g manteiga
1 ovo grande
q.b. papel de alumínio



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia

AÇÚCAR EM PÓ

150g



**Para aplicação em
bolos, tortas e sobremesas**

PASTELARIA PÂTISSERIE

SUGESTÃO DE RECEITA **AREIAS**

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR AS BOLACHAS

Pré aqueça o forno a 180°C.

Peneire a farinha e o açúcar em pó para um recipiente seco.

Faça uma pequena cova no meio, adicione a manteiga amolecida e misture até obter uma massa homogênea.

De seguida retire pequenos pedaços para moldar em pequenas bolinhas e coloque num tabuleiro forrado com papel vegetal.

Achate-as levemente com as costas de um garfo.

Leve-as a cozer durante 15 minutos ou o tempo necessário para obterem a cor desejada.

Retire-as do forno e peneire um pouco de açúcar em pó.

INGREDIENTES:

1 saqueta açúcar em pó Luzia
320g farinha
200g manteiga amolecida
q.b. raspa de limão



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia

AMIDO DE MILHO

350g



Para aplicação em molhos,
cremes, bolos e tortas

CULINÁRIA CUISINE

SUGESTÃO DE RECEITA CREME DE PASTELEIRO

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR O CREME

Coloque o leite num tacho e junte a casca de limão e a essência de baunilha.

Leve ao lume até levantar fervera.

Numa taça á parte misture com o auxílio de uma vara de arames as gemas, o açúcar e o amido de milho Luzia.

Adicione lentamente o leite quente ao preparado anterior mexendo sempre rapidamente.

Leve toda a mistura ao lume e sem parar de mexer deixe levantar fervera até obter um homogéneo e espesso.

Retire do lume e junte a manteiga mexendo vigorosamente.

Verta o creme numa travessa cubra com película aderente e deixe arrefecer.

INGREDIENTES:

500g leite meio gordo
125g açúcar
45g amido de milho Luzia
50g manteiga
¼ casca de um limão
1c. essência de baunilha
4 gemas de ovo L



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia

FERMENTO EM PÓ

100g



Para aplicação em
bolos, tortas e sobremesas

CULINÁRIA CUISINE

SUGESTÃO DE RECEITA BOLO DE IOGURTE MÁRMORE

1

ANTES DE COMEÇAR

Prepare os utensílios necessários e os ingredientes.

2

PREPARAR O BOLO

Numa tigela, coloque os iogurtes, o óleo, o açúcar e os ovos e bata muito bem.

Adicione aos poucos a farinha peneirada com o fermento em pó Luzia, e bata bem.

Coloque metade da massa noutra tigela, junte o cacau em pó Luzia e bata bem.

Unte uma forma com manteiga e polvilhe-a com farinha.

Verta as 2 massas de forma alternada, sem as misturar muito.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 45 minutos ou até que fique cozido.

Espete um palito para verificar, retire do forno, desenforme e deixe arrefecer.

Depois de frio polvilhe com açúcar em pó Luzia.

INGREDIENTES:

500g farinha
500g açúcar
40g cacau em pó Luzia
10 ovos
3 iogurtes naturais
350g óleo
20g fermento em pó Luzia
q.b. açúcar em pó Luzia



LIVRO DE RECEITAS

na cozinha da
Luzia



LIVRO DE RECEITAS

geral@nacozinhadaluzia.pt
258 332 606