

CLICKCHEF

Moulinex

Moulinex
CLICKCHEF





**ACABA DE ADQUIRIR O SEU NOVO CLICKCHEF E
QUER SABER COMO É QUE O PODE AJUDAR NA COZINHA?**

Graças aos seus 5 programas automáticos e à função manual, à balança integrada e aos seus acessórios, o Clickchef ajuda-o na preparação diária das suas refeições.

Domine a cozedura e a preparação dos seus pratos em dois cliques. Com Clickchef, já não necessita de passar horas na cozinha para preparar deliciosas refeições para partilhar com a sua família ou amigos.

Cortar, picar, bater, triturar, estufar, cozer ao vapor, saltear, ferver, pesar: ele trata de tudo!

Ultra compacto para ganhar espaço na sua bancada de cozinha, fácil de limpar e fornecido com um livro de receitas: redescubra o prazer de cozinhar. Desde a entrada até à sobremesa, das receitas básicas passando por pratos mais originais, deixe-se guiar pelas 200 receitas para o ajudar a cozinhar no dia-a-dia.

**CLICKCHEF, AS SUAS RECEITAS DIÁRIAS EM 2 CLIQUES!
PRONTO PARA O DESAFIO!**

Introdução P. 02
Descubra o ClickChef..... P. 05
Descubra os Acessórios P. 06
Familiarize-se com o ClickChef P. 07
1 botão/4 funções p. 08
Função Balança p. 08
Tabela dos parâmetros p. 09
Tabela de cozedura com Cesto a vapor p. 10
Importante p. 11
Conselhos e dicas para ler o livro de receitas p. 12
A minha primeira receita com ClickChef p. 13



Recetas básicas
 Massa de empanada P. 15
 Massa para bolachas de manteiga P. 15
 Massa quebrada P. 16
 Massa para pizza P. 16
 Massa salgada para bolos P. 17
 Pão com castanhas P. 17
 Pão de leite P. 18
 Fogaça P. 18
 Pão de hambúrguer P. 19
 Pão integral P. 19
 Pão de forma caseiro para sandes P. 20
 Pão sem glúten P. 20
 Pão rústico P. 21
 Aioli P. 21
 Maionese P. 22
 Manteiga caseira P. 22

Molho bechamel P. 23
 Molho de pimenta P. 23
 Molho de tomate P. 24
 Molho holandês P. 24
Entradas
 Pastéis de bacalhau P. 25
 Bolinhos de batata P. 26
 Croquetes P. 27
 Croquetes de arroz e mozzarella P. 28
 Croquetes de bacalhau P. 29
 Empanadas de atum P. 30
 Empadas de queijo P. 31
 Falafels P. 32
 Bolachas salgadas P. 33
 Gougères- bolinho de queijo P. 34
 Muffins de legumes P. 35
 Naans de queijo P. 36
 Pãezinhos de queijo e cebolinho P. 37
 Bolo de figos, presunto e nozes P. 38
 Bolo de tomate seco, azeitonas e queijo feta P. 39
 Chamuças de frango P. 40
 Caviar de beringela P. 41
 Guacamole P. 42
 Hummus P. 43
 Pesto P. 44
 Tapenade de alcachofras P. 45
 Tzatziki (molho grego) P. 46
 Salada de marisco P. 47
 Salada de batatas P. 48
 Salada de polvo P. 49
 Tártaro de salmão P. 50
 Legumes ao vapor com molho de iogurte P. 51
 Beringelas com parmesão P. 52
 Cogumelos estilo grego P. 53
 Pudim de legumes P. 54
 Omelete de curgete P. 55
 Ervilhas com presunto P. 56
 Ovos beneditos a baixa temperatura P. 57
 Ovos recheados P. 58
 Batatas com molho picante P. 59
 Pimentos recheados P. 60
 Puré de legumes com queijo ralado P. 61
 Suflé de queijo P. 62



Sopa
 Canja P. 63
 Caldo verde P. 64
 Aveludado de brócolos com queijo azul P. 65
 Aveludado de curgete com queijo creme .. P. 66
 Aveludado de abóbora P. 67
 Aveludado de cogumelos P. 68
 Aveludado de couve-flor P. 69
 Aveludado de espargos P. 70
 Aveludado de ervilhas P. 71
 Aveludado de legumes de inverno P. 72
 Gaspacho andaluz P. 73
 Minestrone P. 74
 Salmojero P. 75
 Sopa cremosa de gambas P. 76
 Sopa de peixe P. 77
 Sopa de frango com aletria P. 78
 Sopa fria de tomate e pimentos de piquillo P. 79
 Sopa de legumes com aletria P. 80
Principal
 Bacalhau ao piri piri P. 81
 Bacalhau gratinado P. 82
 Calamares guisados P. 83
 Caril de gambas P. 84
 Filete de salmão com pesto P. 85
 Guisado de peixe P. 86
 Mexilhões à marinheira P. 87
 Guisado de tamboril P. 88
 Tamboril à marinheira P. 89
 Almôndegas com chocos P. 90
 Almôndegas P. 91
 Caldo de carne apimentado P. 92
 Chili clássico P. 93

Coelho com cerveja P. 94
 Coelho com ameixas P. 95
 Caril de borrego P. 96
 Cuscuz de frango P. 97
 Escalopes de frango com mozzarella e pesto . P. 98
 Salsichas estufadas P. 99
 Carne de vaca estufada com cebola P. 100
 Strogonoff de carne de vaca P. 101
 Goulash P. 102
 Lentilhas estufadas P. 103
 Ensopado de atum P. 104
 Nuggets de frango com cereais P. 105
 Ossobucco P. 106
 Frango com cerveja P. 107
 Frango à moda Basca P. 108
 Frango com caju P. 109
 Frango com tomate e cogumelos P. 110
 Vitela guisada P. 111
 Lombo de porco agridoce P. 112
 Tajine de frango com limão e coentros P. 113
 Tártaro de vitela P. 114
 Vitela guisada com vinho do Porto e batatas..... P. 115
 Tomates recheados P. 116
 Acelgas gratinadas com molho bechamel P. 117
 Cuscuz de legumes P. 118
 Espinafres cremosos P. 119
 Legumes estufados P. 120
 Grão de bico com espinafres P. 121
 Hambúrguer vegetal de soja e feijão encarnado P. 122
 Caril de lentilhas P. 123
 Macedónia de legumes P. 124
 Batatas bravas P. 125
 Piperade P. 126
 Pisto P. 127
 Polenta P. 128
 Puré de batata P. 129
 Quinoa com tomate P. 130
 Tajine de legumes P. 131
 Arroz malandrinho de marisco P. 132
 Arroz com frango e legumes P. 133
 Arroz marinheiro P. 134
 Arroz de chocos com tinta P. 135

Canelones P. 136
 Esparguete All'Amatriciana P. 137
 Lasanha P. 138
 Massa com queijo P. 139
 Massa carbonara P. 140
 Paelha rápida com gambas P. 141
 Risotto clássico P. 142
 Risotto de presunto e ervilhas P. 143
 Risotto de gambas P. 144
 Bolonhesa P. 145
 Tagliatelle de legumes P. 146
 Quiche Lorraine P. 147
 Quiche de queijo P. 148
 Empadão de carne P. 149
 Pequenas tortas de batata P. 150



Sobremesas
 Bolo de amêndoas P. 151
 Bolo de chocolate P. 152
 Bolo de laranja P. 153
 Bolo de iogurte P. 154
 Brioche P. 155
 Brioche de chocolate P. 156
 Brioche de Páscoa P. 157
 Brownie P. 158
 Pudim P. 159
 Fondant de chocolate P. 160
 Cheesecake P. 161
 Delfícia de queijo fresco P. 162
 Bolo de cenoura P. 163
 Tarte de chocolate P. 164
 Bolo de maçã P. 165
 Paris-Brest P. 166
 Bolo de iogurte e frutos secos P. 167
 Cookies de chocolate P. 168

Churros P. 169
 Crepes P. 170
 Bolachas de amêndoas P. 171
 Bolachas de Natal P. 172
 Bolachas sem glúten P. 173
 Waffles P. 174
 Linguas de gato P. 175
 Macarons P. 176
 Bolinhos de coco P. 177
 Madalenas P. 178
 Merengues P. 179
 Panquecas P. 180
 Profiteroles P. 181
 Roscas P. 182
 Tarte de nata P. 183
 Trufas de chocolate e castanhas P. 184
 Torrão de chocolate P. 185
 Arroz doce cremoso P. 186
 Chocolate quente P. 187
 Creme catalão P. 188
 Creme de chocolate P. 189
 Creme de limão P. 190
 Creme inglês P. 191
 Papas de aveia P. 192
 Mousse de chocolate P. 193
 Creme de baunilha no forno P. 194
 Panna Cotta P. 195
 Tiramisú P. 196
 Compota de maçã e canela P. 197
 Compota de pêssego P. 198
 Coulis de frutos vermelhos P. 199
 Crumble de maçã P. 200
 Gaspacho de melão e manga P. 201
 Gelado de iogurte e melancia P. 202
 Marmelada de frutos vermelhos P. 203
 Bolo mármore P. 204
 Bolo de pera P. 205



DESCUBRA O CLICKCHEF

LAVE O SEU APARELHO ANTES DA 1ª UTILIZAÇÃO



TODOS OS ACESSÓRIOS COM EXCEÇÃO DA TAÇA E DA LÂMINA PICADORA SÃO COMPATÍVEIS COM A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

DESCUBRA OS ACESSÓRIOS

TODOS OS ACESSÓRIOS PODEM SER GUARDADOS NA TAÇA

CESTOS DE COZEDURA A VAPOR EXTERNO* E INTERNO

Funcionam com o programa STEAM que vai libertar o vapor ideal para cozer ao vapor pequenas ou grandes quantidades. O cesto de vapor externo possui dois níveis para poder cozinhar duas preparações diferentes em simultâneo. Atenção, não pode utilizar ao mesmo tempo o cesto de vapor interno e externo

*Cesto de vapor externo disponível consoante o modelo



TAMPA

Serve também de copo doseador
Capacidade de 100ml



O BATEDOR

Ideal para emulsionar e bater, coloca-se diretamente sobre a lâmina picadora para confeccionar deliciosas sobremesas e molhos cremosos



A TAÇA

Capacidade útil de 2L, esta taça permite preparar receitas de 1 a 4 pessoas. Atenção nunca ultrapasse os 2L de preparação por forma a evitar riscos de transbordamentos ou de queimadura



O MISTURADOR

Coloca-se diretamente sobre a lâmina picadora, permite misturar delicadamente todos os ingredientes



ESPÁTULA

Com uma forma arredondada, é ideal para misturar todas as preparações. Permite raspar facilmente o fundo da taça



LÂMINA PICADORA

Fixa no eixo da taça, permite picar todo o tipo de ingredientes, preparar sopas e amassar massas leves ou pesadas



TODOS OS ACESSÓRIOS COM EXCEÇÃO DA TAÇA E DA LÂMINA PICADORA SÃO COMPATÍVEIS COM A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

FAMILIARIZE-SE COM O CLICKCHEF

OS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

PRÉ-PROGRAMADOS, SEM ESFORÇO GARANTEM UM RESULTADO PERFEITO.



Steam

PROGRAMA VAPOR

Para cozer ao vapor receitas equilibradas e saborosas.



Slow cook

PROGRAMA COZ. LENTA

Para cozinhar na perfeição pratos com molho ou uma cozedura mais longa (até 2 horas)



Sauce

PROGRAMA MOLHO

Para acompanhar todos os pratos e sobremesas.



Soup

PROGRAMA SOPA

Para cozer e triturar deliciosos aveludados, sopas bem ou mal passadas



Pastry

PROGRAMA PASTELARIA

Para confeccionar o seu próprio pão e bolos, e amassar na perfeição



Weight

BALANÇA

Para pesar facilmente até 5kg sem utensílio suplementar

PERCEBER OS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Os programas automáticos têm ajuste pré-definido, mas pode adaptar a temperatura, a velocidade e o tempo em função da receita, tal como indicado na tabela mais abaixo:

PROGRAMAS	ESCOLHA	VELOCIDADE	TEMPO POR DEFEITO (AJUSTÁVEL)	TEMPERATURA POR DEFEITO (AJUSTÁVEL)	
COZ. LENTA	Slow cook	Velocidade 0	Lenta com intermitência	1 hora (1 min. a 2 h)	100°C (80°C a 100°C)
COZ. LENTA	Slow cook	Velocidade 1	Lenta	1 hora (1 min. a 2 h)	100°C (80°C a 100°C)
SOPA	Soup	-	Velocidade lenta durante a cozedura, tritura durante 2 min. após a cozedura	35 min. (25 min. a 45 min.)	100°C
PASTELARIA	Pastry	Velocidade 3	Velocidade intermitente para massa levedada (brioche, etc.)	12 min. (5 s. a 12 min.)	-
PASTELARIA	Pastry	Velocidade 4	Velocidade contínua para massa pesada (pão, massa para tarte, etc.)	3 min. (5 s. a 3 min.)	-
PASTELARIA	Pastry	Velocidade 5	Velocidade contínua para massa leve	2 min. 30 (5 s. a 2 min. 30 s.)	-
VAPOR	Steam	100°C Cesto interno	-	30 min. (5 min. a 60 min.)	100°C
VAPOR	Steam	120°C Cesto externo	-	30 min. (5 min. a 60 min.)	120°C
MOLHO	Sauce	-	Velocidade 1 por defeito (velocidade 1 à velocidade 4)	10 min. (1 min. a 60 min.)	85°C (60°C a 105°C)

PROGRAMAÇÃO MANUAL

Prefere ajustar o tempo, a temperatura de cozedura e a velocidade? Utilize o modo manual.



Time

Selecione o **TEMPO DE FUNCIONAMENTO** até 2h de utilização contínua



Temp

Selecione a **TEMPERATURA DE COZEDURA** de 30°C a 120°C (ajustável a cada 5°C)



Speed

Selecione a **VELOCIDADE** entre 12 disponíveis



Pulse

Prima o **BOTÃO PULSE** para dar um impulso.



Weight

FUNÇÃO BALANÇA COM CLICKCHEF, CONTROLE FACILMENTE AS QUANTIDADES !

Não necessita de uma balança extra, a balança ClickChef está incorporada no robot.

COMO FUNCIONA ?

- ▶ Selecione o programa de pesagem «Weight» para iniciar a função Balança. Aparece em vez da temperatura.
- ▶ A tara é automática: no ecrã aparece 0000g quando a tara está feita.
- ▶ Coloque a taça ou qualquer outro recipiente sobre a balança.
- ▶ Para efetuar uma nova pesagem com a Balança, prima o programa «Weight». Os 0000g aparecem de novo.
- ▶ Junte os ingredientes até atingir a quantidade pretendida.
- ▶ Para sair do modo Balança, prima de forma prolongada o programa «Weight».

DICAS

- ▶ Esta balança permite pesar os seus ingredientes à grama até 5Kg. Para os líquidos, utilize a tampa doseadora.
- ▶ Também pode utilizar a balança sozinha como um simples acessório, mesmo quando não está a cozinhar com ClickChef.
- ▶ Ganhe tempo : pode utilizar a balança durante o funcionamento do ClickChef e desta forma antecipar as etapas seguintes da receita.

1 BOTÃO / 4 FUNÇÕES

- ▶ Para iniciar o programa automático ou os ajustes que selecionou manualmente.
- ▶ Para colocar em pausa a sua preparação quando o aparelho está em funcionamento.
- ▶ Para parar a preparação e/ou reiniciar os ajustes, pressionando durante 2 s.
- ▶ Para aumentar ou diminuir os ajustes em utilização manual ou automática (velocidade, tempo e temperatura).

ATENÇÃO

- ▶ Se o peso na balança for excessivo, o ecrã indica « stop »
- ▶ Se a quantidade for negativa, o ecrã indica « — »

TABELA DOS PARÂMETROS

		PROG.	 Veloc.max	 Tempo max	 Peso max	 Temperatura max	
LÁMINA PICADORA	PICAR/MISTURAR	Passar sopas	 Soup	10	2 min.	2L	100°C
		Triturar compotas		10	20 s.	1.2kg	100°C
		Misturar smoothie		12	2 min.	2L	-
		Picar legumes	 M	12	15 s.	500g	-
		Picar carne		12	15 s.	500g	-
		Picar peixe		12	10 s.	500g	-
	AMASSAR/TRITURAR	Amassar massa levedada (brioche)	 Pastry	3	12 min.	600g	-
		Amassar massa de pão branco		4	3 min.	800g	-
		Amassar massa de pão especial		4	3 min.	600g	-
		Amassar massa quebrada, areada		4	3 min.	750g	-
		Massa para waffles, crepes, queques		5	2 min. 30 s.	1.5L	-
		Picar gelo		 M	 Pulse	2 x 10 s.	12 cubos
Picar avelãs	 M	12	30 s.	500g	-		
BATEDOR	EMULSIONAR/INCORPORAR	Claras em castelo	 M	4	4 min.	5 claras	-
		Molho (Bechamel)	 Sauce	1	13 min.	1L	90°C
		Maionese		4	2 min.	0.5L	-
		Chantilly	 M	4	8 min.	0.4L	-
		Puré de batata	 M	4	1 min.	1L	-
MISTURADOR	MISTURAR	Saltear	 M	1	5 min.	300g	120°C
		Cozedura lenta	 Slow cook	0 ou 1	2 h	2L	100°C
		Risottos		1	18 min.	1.4kg	95°C
CESTO A VAPOR	INTERNO	Cozedura a vapor	 Steam	-	5 à 60 min.	800g	100°C
		Sopas com pedaços	 Soup	10	2 min.	2L	100°C
	EXTERNO*	Legumes, peixe ou carnes cozidos ao vapor	 Steam	-	5 à 60 min.	1.2kg	120°C

TABELA DE COZEDURA COM O CESTO A VAPOR

ÁGUA NA TAÇA 700ML	CESTO INTERNO		CESTO EXTERNO*	
	QUANTIDADES	TEMPO	QUANTIDADES	TEMPO
Cenoura às rodela	700g	35 min.	1kg	45 min.
Curgete em cubos	600g	25 min.	1kg	35 min.
Brócolos	400g	20 min.	600g	30 min.
Couve-flor	400g	25 min.	1kg	35 min.
Alho-francês em rodela (parte branca)	400g	30 min.	800g	40 min.
Pimento vermelho ou verde- rodela grandes	400g	20 min.	600g	30 min.
Batatas em cubos	800g	30 min.	1.2kg	40 min.
Filetes de peixe fresco ou descongelado	500g	15 min.	1kg	25 min.
Peixe inteiro fresco ou descongelado	-	-	800g	30 min.
Mexilhões	-	-	1.5kg	30 min.
Gambas inteiras descongeladas	500g	15 min.	800g	25 min.
Peito de frango fresco	500g	25 min.	1kg	35 min.
Lombo de porco fresco	500g	30 min.	1kg	45 min.

IMPORTANTE

TAÇA NA BASE

LEMBRETE



LÍQUIDOS	SÓLIDOS
1ml	1g
1cl	10g
1dl	100g
1l	1000g

E3

Este símbolo aparece quando o robot está a funcionar, mas a taça com a tampa não está sobre a base do robot.



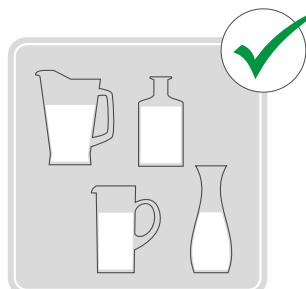
Atenção, não pode abrir a tampa com a taça colocada na base.



Para abrir a tampa, retire a taça da base do robot.



Para adicionar ingredientes durante a preparação da receita, utilize o orifício da tampa sempre que possível.



Utilize um recipiente com bico para verter facilmente os ingredientes pelo orifício da tampa.



ATENÇÃO: para as preparações quentes, retire a tampa doseadora no final da cozedura para libertar o vapor e aguarde até que desapareça totalmente para abrir a tampa.

CONSELHOS E DICAS PARA LER O LIVRO DE RECEITAS

CLICKCHEF, AS SUAS RECEITAS NO DIA-A-DIA EM 2 CLIQUES!

ESCOLHA A SUA RECEITA.

LEIA ATENTAMENTE OS SÍMBOLOS PARA SELECIONAR DE FORMA CORRETA OS AJUSTES, OS PROGRAMAS E OS INGREDIENTES.

REDESCUBRA O PRAZER DE COZINHAR EM CASA.

NÚMERO DE PESSOAS	ACESSÓRIOS	PROGRAMAS	TEMPO DE PREPARAÇÃO E REPOUSO	TEMPO COZEDURA FORA CLICKCHEF	TEMPO COZEDURA NO CLICKCHEF

As receitas foram elaboradas para 1 a 4 pessoas. Para evitar qualquer risco de transbordamento e garantir um resultado ótimo, aconselhamos a não ultrapassar as quantidades máximas.

Os tempos de cozedura e tipos de ingredientes podem ser adaptados consoante o gosto de cada um. Não hesite em modificar as receitas de acordo com as suas preferências.



A MINHA PRIMEIRA RECEITA COM CLICKCHEF

PURÉ DE BATATA

- 700g de batatas
- 0,7L de água
- 15cl de leite meio gordo
- 50g de manteiga
- Sal
- Noz moscada

• **TEMPO TOTAL 45MIN**



4

ACESSÓRIOS

Cesto de cozedura a vapor / Batedor



Steam
+
Manual



14 min.



31 min.

ATENÇÃO: NÃO É POSSÍVEL DESBLOQUEAR A TAMPA QUANDO A TAÇA ESTÁ COLOCADA SOBRE A BASE DO ROBOT. PARA ADICIONAR MAIS INGREDIENTES DURANTE A PREPARAÇÃO DA RECEITA, UTILIZE O ORIFÍCIO DA TAMPA OU RETIRE A TAÇA DA BASE.

RECEITA TAMBÉM DISPONÍVEL NA PÁG 129



Quando as batatas estiverem cozidas, o robot emite um aviso sonoro para indicar o final da preparação.



Retire a taça da base com a ajuda da pega.



Desbloqueie a tampa e abra-a lentamente. Cuidado com o vapor quente.



Retire o cesto com as batatas cozidas.



Coloque o robot sobre a bancada de cozinha e ligue-o à corrente.



Ligue o robot.



Retire a taça da base com a ajuda da pega.



Descasque as batatas e corte-as em cubos de 2 cm.



Esvazie a taça.



Coloque o acessório batedor.



Deite as batatas e feche a tampa.



Coloque a taça na base e misture à velocidade 3 durante 30 s.



Verta 0,7L de água na taça do robot.



Coloque as batatas no cesto de cozedura a vapor.



Bloqueie a tampa.



Coloque a taça sobre a base e selecione o programa Vapor durante 30 min a 100°C.



Adicione o leite, a manteiga, o sal e a noz moscada pelo orifício da tampa. Misture à velocidade 4 durante 30 s.



Retire a taça da base e abra lentamente a tampa.



Sirva de imediato.

Conselho

Podem adicionar queijo ao puré. Para o reaquecer, ajuste a velocidade 1 a 80°C durante 5 min.



MASSA DE EMPANADA

TEMPO TOTAL 40MIN



30 doses

ACESSÓRIOS
Misturador

Manual



40min

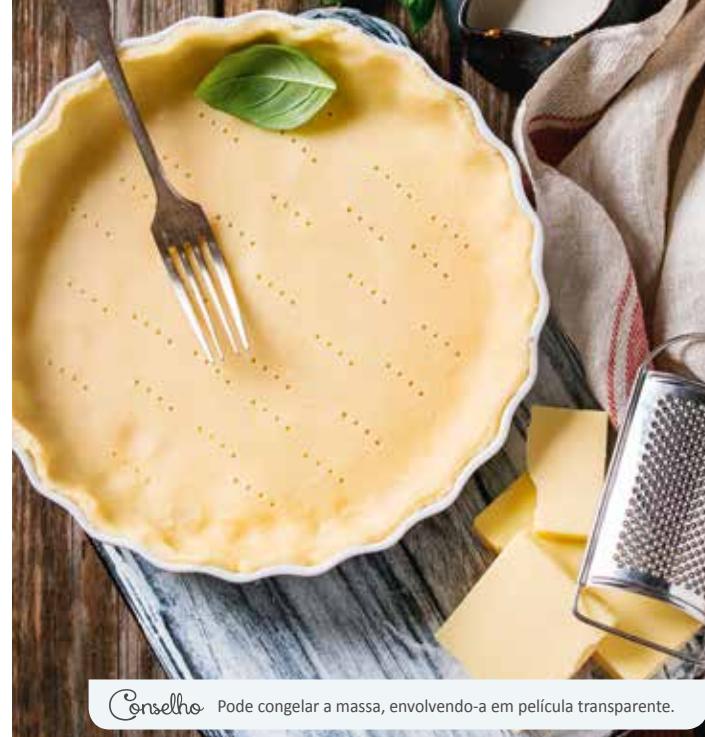


-



20seg

- 150g de azeite
 - 150g de vinho branco
 - 500g de farinha
 - 1 c.s. de sal
1. Na taça, deite o azeite, o vinho, a farinha e o sal. Misture à velocidade 6 durante 20 seg. Retire a massa da taça, amasse-a com as mãos até obter uma bola. Envolve-a com película transparente e deixe repousar durante 30 minutos no mínimo.
 2. Forme pequenas bolas, estenda com o rolo da massa e corte em círculos.
 3. Adicione o recheio pretendido, humedeça o rebordo da massa, dobre ao meio e pressione para selar bem a massa. Leve ao forno ou frite as empanadas.



Conselho Pode congelar a massa, envolvendo-a em película transparente.

MASSA QUEBRADA

TEMPO TOTAL 32MIN



1 tarte

ACESSÓRIOS
Picadora



Pastry



30min



-



2min

- 240g de farinha
 - 120g de manteiga amolecida
 - Uma pitada de sal
 - 7cl de água
1. Na taça, deite 240g de farinha, 120g de manteiga amolecida, uma pitada de sal e 7cl de água. Selecione o programa Pastry na velocidade 5 durante 2 minutos até obter uma bola.
 2. Envolve a massa em película transparente e deixe repousar no frigorífico durante 30 minutos.



MASSA PARA BOLACHAS DE MANTEIGA - MASSA AREADA

TEMPO TOTAL 58MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS
Picadora



Pastry,
Manual



45min



10min



3min

- 300g de farinha
 - 210g de manteiga cortada em cubos
 - 110g de açúcar em pó
 - uma pitada de sal
 - 1 ovo
 - 1 colher de sopa de leite
1. Na taça, deite 300g de farinha, 210g de manteiga cortada em cubos, 110g de açúcar em pó e uma pitada de sal.
 2. Misture na velocidade 4 durante 1 minuto. Adicione 1 ovo e uma colher de sopa de leite pelo orifício da tampa. Coloque a tampa doseadora e selecione o programa Pastry na velocidade 3 durante 1,30 minutos. Retire a massa da taça, amasse-a com as mãos e forme uma bola.
 3. Envolve a massa com película transparente e deixe repousar no frigorífico durante 35-45 minutos. Forme bolachas e leve ao forno durante 10 minutos.

Conselho Dica: pode adicionar pequenos pedaços de frutos secos ou chocolate antes de moldar as bolachas



Conselho Estenda a massa com as mãos untadas com azeite para que seja mais fácil esticá-la.

MASSA PARA PIZZA

TEMPO TOTAL 45MIN



6

ACESSÓRIOS
Picadora



Pastry,
Manual



1min



-



44min

- 25cl de água morna
 - 20g de fermento de padeiro fresco (ou 10g de fermento de padeiro seco)
 - 400g de farinha de trigo
 - Uma pitada de sal
 - 2 colheres de sopa de azeite
1. Dilua 20g de fermento de padeiro fresco (ou 10g de fermento seco de padeiro) em 25cl de água morna e deite na taça do robot. Adicione 400g de farinha, uma pitada de sal e 2 colheres de azeite. Selecione o programa Pastry na velocidade 3 durante 4 minutos.
 2. No final do programa, não selecione nenhuma velocidade e deixe a massa levdar durante 40 minutos a 30°C, ou até duplicar o volume.
 3. Uma vez levdada, estenda a massa e adicione a guarnição pretendida.



MASSA SALGADA PARA BOLOS

TEMPO TOTAL 5MIN



6

ACESSÓRIOS
Picadora



Pastry



3min



-



1min 30

- 4 ovos
 - 170g de farinha
 - 1 saqueta de fermento químico (11g)
 - 1 colher de sal
 - 5cl de azeite
 - 10cl de vinho branco
 - Uma pitada de sal
1. Na taça, deite os 4 ovos, 170g de farinha, 1 saqueta de fermento químico (11g), 5cl de azeite, 10cl de vinho branco e uma pitada de sal. Selecione o programa Pastry, na velocidade 4, durante 1min e 30s. De seguida, adicione a guarnição desejada e envolva com a espátula antes de verter para um molde.



Conselho Pode adicionar pepitas de chocolate à massa

PÃO DE LEITE

TEMPO TOTAL 198MIN



4

ACESSÓRIOS
Picadora



Pastry



154min



-



44min

- 350g de farinha
 - 12cl de leite
 - 1 saqueta de fermento de padeiro seco
 - 20g de açúcar
 - 5g de sal
 - 150g de manteiga
 - 1 ovo + 1 gema
 - 20g de açúcar mascavado
1. Dissolva o fermento no leite morno e verta na taça do robot.
 2. Adicione a farinha, o açúcar, o sal, o ovo inteiro e a manteiga cortada em cubos. Selecione o programa Pastry na velocidade 3 durante 4 minutos. No final do programa, deixe a massa levedar, sem selecionar nenhuma velocidade, durante 40 minutos a 30°C.
 3. Amasse a massa com as mãos e divida-a em 8 partes. Forme 8 bolas e coloque-as sobre um tabuleiro e cubra com papel de cozedura. Cubra com um pano e deixe repousar durante 1h30.



PÃO COM CASTANHAS

TEMPO TOTAL 134MIN



4

ACESSÓRIOS
Picadora



Pastry



60min



30min



44min

- 300g farinha
 - 100g farinha de castanhas
 - 10g fermento de padeiro seco
 - 1 colher de sal
 - 25cl de água morna
1. Pré-aqueça o forno a 240°C (Termóstato 8). Na taça, deite os 25cl de água morna na qual diluiu o fermento. Adicione as farinhas e o sal. Selecione o programa Pastry na velocidade 3 durante 4 minutos. Em seguida, não selecione nenhuma velocidade, e deixe levedar a massa durante 40 minutos a 30°C.
 2. No final do programa, retire a massa da taça, dê-lhe a forma de uma fogaça e coloque sobre um prato, cubra a massa com um pano. Deixe repousar 1 h.
 3. Com uma faca, faça uns cortes na massa e leve ao forno durante cerca de 30 min. Coloque uma taça com água no forno junto ao pão para obter uma crosta perfeita.

Conselho Pode substituir a farinha de castanhas por farinha de arroz, farinha integral ou farinha semi-integral.



Conselho Pode acompanhar com pesto, tostas de queijo...

FOGAÇA

TEMPO TOTAL 69MIN



4

ACESSÓRIOS
Picadora



Pastry,
Manual



-



25min



44min

- 400g de farinha
 - 18cl de água
 - 1 saqueta de fermento de padeiro seco
 - 7cl de azeite
 - 7g de sal
 - 20 azeitonas sem caroço
 - 1 colher de sopa de tomilho
1. Pré-aqueça o forno a 200°C (Termóstato 6-7).
 2. Dilua o fermento em 18cl de água morna e verta na taça.
 3. Adicione a farinha, o azeite, o sal, as azeitonas e o tomilho pelo orifício da tampa. Selecione o programa Pastry na velocidade 3 durante 4 minutos.
 4. Deixe a massa levedar, sem selecionar nenhuma velocidade, durante 40 minutos a 30°C.
 5. No final do programa, retire a massa da taça e coloque-a sobre um tabuleiro de forno coberto com papel de cozedura. Estenda a massa e faça cortes com uma faca. Leve ao forno durante cerca de 25 min.



PÃO DE HAMBÚRGUER

TEMPO TOTAL 164MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora



Pastry



100min



20min



44min

• 7cl leite

• 5g fermento de padeiro seco

• 1 ovo batido

• 300g farinha

• 5g de sal

• 15g açúcar

• 20g de manteiga

• 1 gema

• 40g sementes de sésamo

• 6cl de água morna

1. Numa taça, deite a água temperada e dissolva o fermento. Verta na taça e adicione o leite, o ovo batido, a farinha, o sal, o açúcar e a manteiga cortada em cubos. Selecione o programa Pastry na velocidade 3 durante 4 minutos. Deixe a massa levedar, sem selecionar nenhuma velocidade, durante 40 minutos a 30°C.
2. Com a ajuda da espátula, retire a massa da taça e divida-a em 4 ou 6 partes iguais. Forme bolas e coloque-as sobre um tabuleiro coberto com papel de cozedura e aplane cada bola com a palma da mão. Deixe repousar durante 1h30 min.
3. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Pincele os pães com a gema de ovo e polvilhe com sementes de sésamo. Leve ao forno durante 15-20 min. Deixe arrefecer.



Conselho

Pode preparar sandes ao seu gosto com os ingredientes que mais gosta (tomate, queijo, fiambre....)

PÃO DE FORMA CASEIRO PARA SANDES

TEMPO TOTAL 78MIN



6

ACESSÓRIOS

Picadora



Pastry



-



30min



47min

Para o pão de forma:

• 500g de farinha

• 30cl de leite

• 60g de manteiga

• 1 saqueta de fermento de padeiro seco

• 20g de açúcar

• 10g de sal

1. Na taça do robot, deite o leite, o fermento e a manteiga cortada em cubos. Selecione o programa Pastry na velocidade 1 durante 3 minutos a 40°C.
2. Adicione a farinha, o açúcar e o sal pelo orifício da tampa. Selecione o programa Pastry na velocidade 3 durante 4 minutos. Deixe a massa levedar, sem selecionar nenhuma velocidade durante 40 minutos a 30°C. Decorrido este tempo, amasse um pouco a massa e coloque-a numa forma para bolo inglês untada com manteiga. Cubra com um pano e deixe repousar durante 30 minutos. Pré-aqueça o forno a 180°C e leve ao forno durante 30 minutos. Desenforme e deixe arrefecer sobre uma grelha.



PÃO INTEGRAL

TEMPO TOTAL 185MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora



Pastry



95min



45min



44min

• 10g fermento de padeiro seco

• 370g farinha

• 100g farinha de centeio

• 50g sementes

• 5g sal

• 30cl de água morna

1. Numa taça, deite 30cl de água morna e dissolva o fermento. Verta na taça e adicione as farinhas, as sementes e o sal. Selecione o programa Pastry na velocidade 5 durante 4 minutos.
2. No final do programa, deixe a massa levedar, sem selecionar nenhuma velocidade durante 40 minutos a 30°C, até duplicar o volume. Retire a massa da taça com a ajuda da espátula e amasse à mão durante 5 minutos. Forme uma bola e coloque-a sobre um tabuleiro coberto com papel de cozedura. Deixe levedar durante 1h30 min.
3. Pré-aqueça o forno a 200°C. Coloque uma taça com água no forno para obter uma crosta perfeita. Leve ao forno durante 25 min. Baixe a temperatura do forno para 180°C e deixe cozer por mais 25-30 min.

Conselho

Também pode utilizar farinhas preparadas de vários cereais e adicionar frutos secos, ervas aromáticas ou fruta desidratada.



Conselho

O pão sem glúten é mais difícil de amassar que o pão clássico, não estranhe se a massa tiver um aspeto diferente.

PÃO SEM GLÚTEN

TEMPO TOTAL 175MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora



Pastry



45min



40min



44min

• 350g farinha sem glúten

• 8g fermento químico

• 5g sal

• 5g açúcar

• 5g de azeite

• 35cl água

1. Na taça do robot, deite a farinha, o fermento, o açúcar e o azeite. Selecione o programa Pastry na velocidade 3 durante 4 min e adicione gradualmente 35cl de água e sal pelo orifício da tampa.
2. Deixe a massa levedar, não selecione nenhuma velocidade, durante 40 minutos a 30°C.
3. Pré-aqueça o forno a 240°C (Termóstato 6-7). No final do programa, coloque a massa numa forma untada com azeite. Deixe repousar coberta com um pano durante 45 minutos, até que duplique o volume.
4. Leve ao forno durante 40 minutos. A crosta deve ter um aspeto apetitoso e dourado.
5. Retire o pão do forno e deixe-o arrefecer sobre uma grelha. Corte-o apenas depois de ter arrefecido.



PÃO RÚSTICO

TEMPO TOTAL 100MIN



6

ACESSÓRIOS

Picadora



Pastry,
Manual



56min



15min



44min

- 500g de farinha
 - 150g de leite
 - 1 ovo
 - 125g de água
 - 10g de fermento de padeiro seco
 - 10g de sal
 - Sementes de sésamo
 - 25g de azeite
1. Na taça do robot, coloque todos os ingredientes, exceto o azeite e as sementes de sésamo. Selecione o programa Pastry na velocidade 3 durante 4 minutos. Quando os ingredientes começarem a ficar envolvidos, adicione o azeite pelo orifício da tampa.
 2. No final do programa, deixe a massa levedar, sem selecionar nenhuma velocidade, durante 40 minutos a 30°C.
 3. Quando a massa tiver o dobro do tamanho, divida a massa em bolas individuais e coloque-as sobre uma tableiro forrado com papel de cozedura e deixe levedar de novo. Polvilhe com as sementes de sésamo e leve ao forno durante 15 minutos a 180°C (com o forno previamente aquecido).



MAIONESE

TEMPO TOTAL 5MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Batedor

Manual



2min



-



3min

- 1 gema de ovo
 - 1 colher de mostarda
 - 1 colher de vinagre
 - 25cl de azeite
 - pimenta
 - sal
1. Na taça do robot, equipada com o acessório batedor, coloque a gema, a mostarda e o vinagre. Tempere com sal e pimenta.
 2. Misture tudo na velocidade 3 durante 3 minutos e verta gradualmente o azeite pelo orifício da tampa. Uma vez a maionese pronta, desligue o robot.

Conselho

Visto esta receita conter ovo cru, é preferível consumir a maionese de imediato. Se não pretende colocar mostarda, pode substituir por mais uma colher de vinagre. Também pode preparar a maionese com duas gemas em vez de um ovo inteiro.



AÏOLI

TEMPO TOTAL 8MIN



6 a 8

ACESSÓRIOS

Batedor

Manual



6min



-



2min

- 1l de azeite
 - 250ml de leite
 - 5 dentes de alho
 - 15g de sal
1. Na taça, deite o alho, o leite e o sal. Misture tudo na velocidade 8 durante 10 segundos.
 2. No final, volte a misturar na velocidade 4 durante 2 minutos e adicione progressivamente o azeite pelo orifício da tampa como se estivesse a preparar uma maionese.



MANTEIGA CASEIRA

TEMPO TOTAL 17MIN



1
unidade

ACESSÓRIOS

Batedor

Manual



10min



-



7min

- 40cl de natas líquidas (35% de matéria gorda)
1. Verta as natas na taça do robot com o acessório batedor, fecha a tampa e misture na velocidade 3 durante 7 minutos.
 2. Retire a manteiga e dê-lhe a forma pretendida. Pode utilizar o líquido restante (suco) para preparar bebidas ou sobremesas.

Conselho

Como não contém ovo, este molho pode ser conservado durante 1 semana no frigorífico.



MOLHO BECHAMEL

TEMPO TOTAL 10MIN



6

ACESSÓRIOS
Batedor

Manual



1min



-



9min

- 50g de farinha
 - 50cl leite
 - sal e pimenta
 - 50g manteiga
 - Noz moscada
1. Na taça do robot, equipada com o acessório batedor, deite 50g de farinha e 50cl de leite. Tempere com sal, pimenta e noz moscada. Misture na velocidade 3 durante 1 minuto.
 2. Adicione 50g de manteiga cortada em cubos pequenos pelo orifício da tampa e misture novamente na velocidade 1 durante 8 minutos a 90°C.

Conselho Pode adicionar queijo ralado ou molho de tomate



MOLHO DE TOMATE

TEMPO TOTAL 30MIN



6

ACESSÓRIOS
Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



4min



-



26min

- 1 cebola
 - 2 dentes de alho
 - 5cl de azeite
 - 800g de tomates frescos ou uma lata de tomate triturado
 - 1 colher de orégãos (opcional)
 - 20g de açúcar
 - sal
 - pimenta
1. Descasque 1 cebola e 2 dentes de alho e corte em pedaços. Coloque-os na taça do robot equipada com a lâmina Picadora. Pique à velocidade 7 durante 10 segundos. Com a ajuda da espátula, raspe as paredes da taça e coloque a cebola picada ao centro. Substitua a lâmina picadora pelo misturador e adicione 5cl de azeite. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 minutos a 120°C.
 2. Adicione, pelo orifício da tampa, 700g de tomate fresco pelado e cortado em pedaços, 1 colher de orégãos, 20g de açúcar e tempere com sal e pimenta. Selecione o programa de cozedura lenta SLOW COOK à velocidade 1 durante 20 min a 100°C. No final da cozedura, triture tudo na velocidade 4 durante 1 min.

Conselho Adicione mais ou menos açúcar em função da acidez do tomate. Pode substituir os orégãos por manjeriço.



MOLHO DE PIMENTA

TEMPO TOTAL 18MIN



6

ACESSÓRIOS
Batedor

Manual



6min



-



12min

- Uma colher de pimenta em pó
 - 1cl de conhaque
 - 10cl de natas
 - 1 colher de caldo de carne
 - 1 colher de farinha
 - 15cl de água
1. Na taça do robot, equipada com o batedor, coloque uma colher de pimenta moída, 1cl de conhaque, 10cl de natas, 1 colher de caldo de carne e 1 colher de farinha. Adicione 15cl de água e misture à velocidade 2 durante 10 segundos.
 2. De seguida, misture à velocidade 2 durante 12 minutos a 90°C. Sirva com filetes de peixe.



MOLHO HOLANDÊS

TEMPO TOTAL 13MIN



6

ACESSÓRIOS
Picadora

Manual



5min



-



8min

- 150g de manteiga cortada em cubos
 - 40g de sumo de limão
 - 4 gemas de ovo
 - 50g de água
 - Sal
 - Pimenta
1. Na taça, equipada com o batedor, coloque 150g de manteiga em pedaços, 40g de sumo de limão, 4 gemas e 50g de água. Tempere com sal e pimenta e misture tudo à velocidade 2 durante 8 minutos a 70°C.

PASTÉIS DE BACALHAU

TEMPO TOTAL 46MIN



4 a 6



Steam,
Manual



10min

ACESSÓRIOS

Cesto de cozedura
a vapor / Picadora /
Misturador



5min



31min

BOLINHOS DE BATATA

TEMPO TOTAL 63MIN



2 a 4



Steam



28min

ACESSÓRIOS

Cesto de
cozedura a vapor



5min



30min

Conselho

Pode adicionar bacon.

- 300g bacalhau desfiado
- 300g batatas
- 1 dente de alho
- 1 cebola
- 70g farinha
- 2 ovos
- 1 raminho de salsa
- Sal e Pimenta
- 0,7L de água

1. Na taça do robot, verta 0,7L de água. Descasque as batatas, corte-as em pedaços de 2cm e coloque-as no cesto de cozedura a vapor. Selecione o programa de vapor Steam durante 30 min.
2. No final do programa, esvazie a taça. Descasque o alho e a cebola de seguida coloque-os na taça limpa e seca. Deixe alourar na velocidade 7 durante 10 segundos. Adicione o bacalhau pelo orifício da tampa e misture à velocidade 7 durante 10 segundos.

3. Tempere ligeiramente com sal e pimenta e adicione as batatas cozidas, a farinha, os ovos, a pimenta e a salsa picada pelo orifício da tampa. Misture durante 1 min à velocidade 3.
4. Aqueça uma fritadeira a 170°C e faça pequenas bolas utilizando uma colher. Frite-as em óleo bem quente durante 5-10 min. Coloque os pastéis sobre papel absorvente para eliminar o excesso de gordura e sirva imediatamente.

- 300g batatas
- 1 ovo
- 20g pão ralado
- 75g farinha
- 20cl natas líquidas
- 1 colher de cebolinho
- 1 colher de gengibre
- Noz moscada
- 50g queijo ralado
- Sal
- Mistura de 5 pimentas

1. Descasque as batatas, corte-as em cubos e coloque-as no cesto de cozedura a vapor. Verta 0,7L de água na taça e coloque o cesto de cozedura a vapor. Selecione o programa de vapor Steam durante 30 min
2. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). No final da cozedura, coloque as batatas numa saladeira e esmague-as. Tempere com sal e pimenta, adicione o ovo, o pão ralado e a farinha. Misture bem.

3. Forme pequenas bolas e deixe cozinhar durante 8 min numa caçarola com água a ferver. Escorra os bolinhos de batata, coloque-os sobre papel absorvente e coloque numa travessa untada com manteiga.
4. Numa saladeira à parte, misture as natas, o cebolinho picado, a noz moscada, o sal e a pimenta. Coloque os bolinhos de batata por cima. Polvilhe com queijo ralado e leve ao forno durante 20 min.



CROQUETES

TEMPO TOTAL 10MIN



4

ACESSÓRIOS

Batedor
Picadora

Manual



2min



2min



6min



CROQUETES DE ARROZ E MOZZARELLA

TEMPO TOTAL 42MIN



6

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



5min



5min



32min

- 85g farinha
- 55g manteiga
- 25g de azeite
- 40cl leite meio gordo
- 1 pitada de noz moscada
- 150g de presunto
- 1 ovo
- pão ralado
- Azeite
- Sal
- Pimenta

1. Na taça equipada com o batedor, coloque a farinha e o leite. Tempere com sal e pimenta e misture à velocidade 7 durante 30 segundos. Adicione a manteiga e misture à velocidade 4 a 90°C durante 5 min.
2. Retire o batedor, coloque o queijo e o presunto cortado na taça e misture à velocidade 9 durante 45 segundos.
3. Caso seja necessário, misture novamente durante 30 segundos. Deixe arrefecer.

4. Polvilhe a bancada com farinha e forme uma bola com a massa. Corte em formato de croquetes e passe-os pelo ovo batido e depois pelo pão ralado e novamente pelo ovo batido. Aqueça uma frigideira com óleo ou uma fritadeira. Frite os croquetes em óleo bem quente (150°C) durante 1-2 min. Devem ficar com uma cor acastanhada dourada. Sirva.

- 300g arroz arborio
- 1 chalota
- 10cl óleo
- 8cl vinho branco
- 10cl molho de tomate
- 90cl caldo de galinha
- 3 ovos
- 30g parmesão
- 125g mozzarella
- 100g pão ralado
- 100g farinha
- Sal e pimenta

1. Descascar a chalota e cortá-la grosseiramente. Na taça do robot, com a lâmina Picadora, coloque a chalota, pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Abra o robot e coloque o misturador. Adicione o azeite e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 0 durante 7 min a 100°C (sem a tampa doseadora). Quando o temporizador indicar que faltam 4 minutos, adicione o arroz pelo orifício da tampa. Quando indicar 1 minuto, adicione o vinho branco e o molho de tomate pelo orifício da tampa.
3. No final do programa adicione o caldo de galinha pelo orifício da tampa, tempere com sal e pimenta e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 25 min a 95°C sem a tampa doseadora. Coloque o arroz numa taça à parte para arrefecer.
4. Adicione 1 ovo batido e o parmesão ralado e misture com a espátula. Corte a mozzarella em cubos de 1 cm. Molde pequenas bolas com o arroz, colocando um pedaço de mozzarella no centro. Passe cada bola de arroz pelo arroz, 2 ovos batidos e pelo pão ralado. Frite durante 5 min numa fritadeira a 180°C. Os croquetes de arroz devem ficar bem dourados. Sirva.



CROQUETES DE BACALHAU

TEMPO TOTAL 161MIN



4 a 6



Steam,
Manual



10min

ACESSÓRIOS
Cesto de
cozedura a vapor
Picadora



120min



31min

Conselho

Se pretende uma mistura menos espessa pode adicionar 5cl de leite.

- 300g batatas
- 250g bacalhau demolhado
- ½ raminho de salsa
- 1 dente de alho
- 1 cebola
- 2 ovos
- Pimenta
- 0,7L de água

1. Descasque as batatas e corte-as em cubos. Verta 0,7L de água na taça do robot e coloque as batatas no cesto de cozedura a vapor. Selecione o programa de vapor Steam durante 30 min a 100°C. No final da cozedura, coloque as batatas numa saladeira à parte e esvazie a taça do robot.
2. Coloque o bacalhau na taça e pique à velocidade 7 durante 10 segundos. Descasque o alho e a cebola e pique a salsa. Adicione tudo na taça pelo orifício da tampa. Misture à velocidade 7 durante 10 segundos.
3. Adicione os ovos pelo orifício da tampa e misture à velocidade 7 durante 10 segundos. Verta a preparação sobre as batatas e esmague com um garfo. Tempere com sal e pimenta, misture e deixe arrefecer durante 2 horas.
4. Com uma colher, forme pequenas bolas e frite-as numa fritadeira durante 5-10 minutos. Sirva imediatamente.



EMPANADAS DE ATUM

TEMPO TOTAL 60MIN



4 a 6



Slow Cook,
Manual



30min

ACESSÓRIOS
Misturador



4min



26min

Conselho

Pincele as empanadas com claro de ovo ou ovo batido para que fiquem bem douradas.

- 1 massa quebrada (ver pág. 14)
- 50g curgetes
- 100g pimento vermelho
- 40g cebolas
- 1 dente de alho
- 5cl azeite
- 15cl de tomate triturado
- 150g atum
- Sal
- Pimenta

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Corte as curgetes e os pimentos em cubos.
2. Descasque a cebola e o alho e corte-os grosseiramente. Coloque-os no robot, pique à velocidade 6 durante 10 segundos. Retire a taça do robot, coloque o acessório misturador sobre as lâminas e deite o azeite. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 min a 100°C.
3. Retire a tampa doseadora e adicione as curgetes, os pimentos cortados, o tomate triturado e tempere com sal e pimenta.

- Coloque a tampa doseadora e cozinhe à velocidade 1 durante 20 min a 100°C
4. No final da cozedura, adicione o atum desfiado pelo orifício da tampa e misture à velocidade 1 durante 20 segundos.
5. Estenda a massa, corte círculos. Verta a preparação em metade dos círculos, dobre e sele bem as extremidades. Coloque as empanadas num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal e leve ao forno durante 30 min. ou frite-as num frigideira em óleo bem quente. Sirva quente ou frio.

EMPADAS DE QUEIJO

TEMPO TOTAL 45MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Batedor

Manual



15min



20min



10min

FALAFELS

TEMPO TOTAL 9MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



-



8min



1min

Conselho

Para uma versão mais rápida, utilize grão de bico em conserva (500g).

- 40g farinha
- 40g manteiga amolecida
- 40cl leite meio gordo
- 1 pitada de noz moscada
- 2 massas folhadas
- 1 gema de ovo
- 120g queijo ralado
- Sal e pimenta

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Na taça, equipada com o batedor, coloque a farinha, o leite e a noz moscada. Tempere com sal e pimenta e misture à velocidade 2 durante 1 min.
2. Adicione a manteiga cortada em cubos pelo orifício da tampa e misture à velocidade 2 durante 8 minutos a 90°C.
3. No final do programa, adicione o queijo ralado pelo orifício da tampa e misture à velocidade 3 durante 45 segundos. Se o resultado não estiver homogêneo, misture por mais 30 segundos.

4. Estenda a massa e corte círculos. Forre um tabuleiro com papel vegetal. Misture a gema com 1 colher de água. Verta 1 colher da preparação sobre metade do círculo e dobre ao meio para formar uma empada. Pressione as extremidades para fechar bem. Pincele com a gema e coloque a empada no tabuleiro. Repita este passo até esgotar a massa.
5. Leve ao forno durante 15-20 minutos. Sirva quente.



- 500g grão de bico seco
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 1 colher de sementes de sésamo
- ½ molho de coentros
- 1 colher de cominhos em pó
- 1 colher de bicarbonato de sódio
- 1 colher de farinha
- Sal

1. Coloque o grão de bico de molho em água durante 24h antes de começar esta receita. No dia em que for cozinhar, escorra-o e seque-o cuidadosamente.
2. Descasque a cebola e o alho e corte-os grosseiramente. Lave os coentros e retire os talos. Coloque todos os ingredientes na taça. Tempere com sal e pique à velocidade 8 durante 30 segundos. Raspe as paredes da taça com a espátula e coloque os ingredientes no centro.

3. Volte a picar tudo durante 30 segundos, duas vezes centrando os ingredientes na taça com a espátula. A mistura não deve ficar totalmente uniforme; deve ter ainda alguns pedaços pequenos. Com as mãos molhadas, forme pequenas bolas. Comprime-as com força para que mantenham o formato durante a cozedura. Frite numa frigideira durante 2 min de cada lado. Sirva quente.

BOLACHAS SALGADAS

TEMPO TOTAL 82MIN



4 a 6



Pastry,
Manual



20min

ACESSÓRIOS

Picadora



60min



2min

Conselho

Estas bolachas conservam-se bem durante vários dias numa caixa hermeticamente fechada.

GOUGÈRES - BOLINHO DE QUEIJO

TEMPO TOTAL 35MIN



4

Manual



20min

ACESSÓRIOS

Picadora



2min



13min

Conselho

Pode variar o sabor utilizando queijos diferentes.



- 175g farinha
- 100g queijo flamengo
- 90g manteiga amolecida
- 1 ovo
- 1 colher de azeite
- 1 colher de pimentão doce
- 1 colher de sementes de cominho

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C (Termóstato 6).
2. Na taça, coloque o queijo cortado em pedaços pequenos e pique à velocidade 8 durante 30 segundos.
3. Adicione os outros ingredientes e selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 5 durante 45 segundos. Envolve a massa em película transparente e forme um rolo.

4. Deixe repousar no frigorífico durante 1h.
5. Forre um tabuleiro com papel vegetal. Corte o rolo em rodela de 5 mm de espessura e forme umas bolachas. Coloque-as sobre o tabuleiro.
6. Leve ao forno durante 20 min. Sirva quente ou frio como aperitivo.

- 80g manteiga
- 150g farinha
- 4 ovos
- 150g queijo ralado
- 1 pitada de noz moscada
- Sal
- 25cl água

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Na taça, coloque 25cl de água, a manteiga, o sal e a pimenta e cozinhe à velocidade 1 durante 3 min. a 90°C. Adicione a farinha pelo orifício da tampa e misture à velocidade 3 durante 2 min. Transfira a mistura para um recipiente à parte, lave a taça do robot com água fria para o arrefecer.

2. Volte a colocar a preparação na taça e misture à velocidade 5 durante 5 minutos. Adicione os ovos um a um pelo orifício da tampa e deixe funcionar por mais 2 min. Adicione 120g de queijo ralado e a noz moscada pelo orifício da tampa e deixe funcionar durante 1 minuto.
3. Forre um tabuleiro com papel vegetal. Com uma colher, coloque pequenos montes de massa sobre o tabuleiro. Polvilhe com o queijo ralado restante. Leve ao forno durante 18-20 minutos. Sirva quente ou frio.



MUFFINS DE LEGUMES

TEMPO TOTAL 28MIN



4 a 6



Pastry,
Manual



20min

ACESSÓRIOS

Batedor



5min



3min

Conselho

Pode utilizar uma tarteira em vez da forma para muffins, neste caso deverá duplicar o tempo de cozedura.

- 120g curgetes
- 60g cenouras
- 3 ovos
- 150g farinha
- ½ saqueta de fermento químico(5-6g)
- 12cl leite meio gordo
- 10cl azeite
- 70g queijo ralado
- ½ colher de cominhos picados
- 1 colher de sal
- Pimenta

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6).
2. Corte a curgete e as cenouras em cubos pequenos.
3. Na taça, coloque os ovos, a farinha, o fermento, o leite, os cominhos, o sal e a pimenta. Selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 4 durante 2 min 30 s.

4. No final do programa adicione os legumes e o queijo ralado; a seguir, misture à velocidade 2 durante 30 segundos.
5. Verta a preparação numa forma para muffins e leve ao forno durante cerca de 20 min. deixe arrefecer e sirva.



NAANS DE QUEIJO

TEMPO TOTAL 15MIN



6



Pastry



11min

ACESSÓRIOS

Batedor



3min



1min

Conselho

Estes pãezinhos indianos são perfeitos com caril ou como aperitivo. Pode polvilhar carril em pó por cima antes de servir.

- 300g farinha
- 1 saqueta de fermento de padeiro (11g)
- 10cl de água
- 1 pitada de sal
- 1 colher de óleo de girassol ou de milho
- 1 iogurte natural (125g)
- 6 porções de queijo creme (120g)

1. Na taça, coloque a farinha, o fermento, o sal, 10cl de água, o óleo e o iogurte. Selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 3 durante 1 min.
2. Pré-aqueça o forno a 260°C. Divida a massa em 6 bolas e estenda cada bola de massa. Coloque o queijo no centro e feche formando um triângulo ou formato redondo. Enrole novamente os naans com o rolo da massa: coloque os naans sobre uma placa e leve ao forno durante cerca de 5 minutos.

3. Aqueça uma frigideira antiaderente em lume forte e cozinhe os naans durante cerca de 2 min de cada lado. Sirva quente.



PÃEZINHOS DE QUEIJO E CEBOLINHO

TEMPO TOTAL 61MIN



12 unidades



Pastry



15min

ACESSÓRIOS

Picadora



2min



44min

Conselho

Sirva os pãezinhos como aperitivo ou com presunto ou fiambre e ovos recheados.

- 450g farinha
- 3 colheres de fermento de padeiro
- 1 colher de sementes de mostarda
- 1 colher de pimenta
- 50g queijo ralado
- 50g parmesão ralado
- 2 colheres de cebolinho
- 50g manteiga
- 22cl leite
- 1 ovo grande
- 1 colher de sal
- 1 gema de ovo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Na taça, coloque a farinha, o fermento, as especiarias, os queijos, a manteiga, o leite, o ovo inteiro e o sal. Selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 3 durante 4 min.
2. Programe de novo sem velocidade durante 40 minutos a 30°C.

3. Corte a massa em 12 pedaços e faça bolas com 2 cm de espessura. Coloque-as sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal, pincele com a gema de ovo e leve ao forno durante 15 min. Deixe arrefecer ligeiramente antes de servir.



BOLO DE FIGOS, PRESUNTO E NOZES

TEMPO TOTAL 48MIN



4 a 6



Pastry,
Manual



40min

ACESSÓRIOS

Picadora



5min



3min

Conselho

Pode substituir os figos por azeitonas e o queijo de cabra por queijo flamengo.

- 100g figos secos
- 120g presunto
- 4 ovos
- 170g farinha
- 1 saqueta de fermento químico (11g)
- 5cl azeite
- 10cl vinho branco
- 2 colheres de miolo de noz
- 80g queijo de cabra
- 3 pitadas de sal

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Corte os figos e o presunto em pedacinhos. Na taça, coloque os ovos, a farinha, o fermento, o azeite, o vinho branco e o sal. Selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 4 durante 2 min 30 s.
2. Forre uma forma com papel vegetal. No final do programa, adicione os figos, o presunto, as nozes e o queijo de cabra pelo orifício da tampa e misture à velocidade 2 durante 30 segundos.

3. Verta a massa na forma e leve ao forno durante 40 min. Se ficar demasiado tostado, tape-o com papel de alumínio ou papel vegetal. Deixe arrefecer e sirva.

BOLO DE TOMATE SECO, AZEITONAS E QUEIJO FETA

TEMPO TOTAL 54MIN



4 a 6



Pastry,
Manual



45min

ACESSÓRIOS

Batedor
Misturador



5min



3min 30

Conselho

Pode substituir o queijo feta por queijo de cabra ou emmental ou flamengo e o tomate seco por pedacinhos de fiambre.

CHAMUÇAS DE FRANGO

TEMPO TOTAL 35MIN



4 a 6



Slow Cook,
Manual



15min

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



5min



15min



- 150g tomates secos
- 4 ovos
- 200g farinha
- 1 saqueta de fermento químico (11g)
- 5cl azeite
- 10cl vinho branco
- 2 colheres de azeitonas verdes e pretas
- 100g queijo feta
- 3 pitadas de sal

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C (Termóstato 6).
2. Na taça, coloque os ovos, a farinha, o fermento, o vinho branco e o sal. Selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 4 durante 2 min 30 s.
3. Forre uma forma com papel vegetal. No final do programa, adicione os tomates secos, as azeitonas e o queijo feta pelo orifício da tampa e misture à velocidade 2 durante 1 min.
4. Verta a preparação na forma e leve ao forno durante 45 min. Se o bolo ficar demasiado tostado no final da cozedura, baixe a temperatura do forno para os 160°C (Termóstato 5). Deixe arrefecer e sirva.

- 250g filetes de frango
- 1 cebola
- 5cl azeite
- 1 colher de caril em pó
- 1 pitada de gengibre picado
- 10cl molho de tomate
- 10 raminhos de coentros
- 5 folhas de massa filo
- Pimenta
- 2 claras de ovo
- Sal

1. Descasque a cebola e corte-a grosseiramente; de seguida, coloque-a na taça do robot e pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Adicione o azeite e as especiarias pelo orifício da tampa e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 min a 100°C.
3. Abra a máquina e coloque o acessório misturador. Corte o frango em cubos e adicione o molho de tomate. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 10 min a 95°C.
4. No final do programa, adicione os coentros

- pelo orifício da tampa e tempere com sal e pimenta. Corte cada folha de massa filo em 4 tiras. Coloque uma colher de sopa da guarnição numa das extremidades. Dobre até obter um triângulo, dobre novamente para fechar e sele bem a massa com um pouco de clara de ovo. Repita esta operação com as restantes tiras de massa filo.
5. Frite durante 5 min numa frigideira em lume bem alto, com um pouco de azeite ou durante 15 min no forno a 150°C (Termóstato 5) num tabuleiro coberto com papel de cozedura. Sirva.

CAVIAR DE BERINGELA



TEMPO TOTAL 40MIN



ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



2min



-



38min

Conselho

Esta preparação conserva-se bem no frigorífico coberta com uma pequena camada de azeite.

GUACAMOLE



TEMPO TOTAL 6MIN



ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



5min



-



40seg

Conselho

Para uma versão menos picante pode substituir o Tabasco® por 1 colher de pimentão doce.

- 600g beringela
- 3 dentes de alho
- 15cl azeite
- Sumo de 1 limão
- 1 colher de cominhos em pó
- 1 colher de pimentão doce
- Sal e pimenta
- 10cl de água

1. Corte as beringelas em pedaços e reserve. Descasque os dentes de alho e coloque-os na taça. Pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Adicione o azeite pelo orifício da tampa e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 10 durante 1 min. a 100°C.
3. No final da cozedura, coloque o acessório misturador e adicione as beringelas, o sumo de limão, 10cl de água, os cominhos e o pimentão doce pelo orifício da tampa.

4. Tempere com sal e pimenta. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 35 min a 95°C. No final do programa, misture à velocidade 3 durante 2 min.
5. Sirva frio.

- 250g de abacates maduros descascados e sem caroço
- 50g cebola roxa
- 1 dente de alho
- ½ tomate cortado em cubos
- 1 colher de tabasco
- sumo de ½ limão
- coentros frescos picados
- Sal e pimenta

1. Descasque a cebola e o alho e corte-os em quatro.
2. Na taça do robot, com a lâmina picadora, coloque a cebola e o alho e pique durante 10 segundos à velocidade 6.
3. Retire a tampa doseadora e adicione pelo orifício da tampa os abacates cortados em cubos, o Tabasco® e o sumo de limão.
4. Tempere com sal e pimenta.

5. Misture à velocidade 3 durante 30 segundos. Raspe as paredes da taça com a espátula e misture novamente para obter uma consistência mais espessa. Por último, adicione o tomate e os coentros. Retifique o tempero caso seja necessário.
6. Sirva frio.



HUMMUS

TEMPO TOTAL 5MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



2min



-



3min

Conselho

A tahine é uma pasta de sésamo, pode encontrar à venda em lojas de alimentos biológicos.

- 400g de grão de bico escorridos
- 1 dente de alho
- sumo de ½ limão
- 50cl azeite
- 1 pitada de cominhos picados
- 1 colher de tahine (opcional)
- 1 colher de pimentão doce
- Sal

1. Escorra o grão de bico, descasque o alho. Na taça equipada com a lâmina picadora, coloque o grão de bico, o alho, o sumo de limão, o azeite, os cominhos e a tahine.

2. Tempere com sal e misture à velocidade 8 durante 3 min.

3. Sirva frio e polvilhe uma colher de pimentão doce e regue com um fio de azeite.



PESTO

TEMPO TOTAL 5MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



4min 30



-



30seg

Conselho

Pode substituir metade do manjeriço por pistácios ou rúcula para um pesto mais original.

- 20g folhas de manjeriço
- 1 dente de alho
- 50g parmesão
- 50g pinhões
- 20cl azeite
- Sal
- Pimenta

1. Descasque os dentes de alho. Na taça equipada com a lâmina picadora, coloque todos os ingredientes.

2. Triture à velocidade 8 durante 20 segundos. Retire a taça, abra a tampa e com a ajuda da espátula raspe as paredes da taça e coloque a preparação ao centro.

3. Triture novamente à velocidade 10 durante 10 segundos caso pretenda uma textura mais suave.

4. Coloque a preparação numa taça e leve ao frigorífico.

TAPENADE DE ALCACHOFRAS



TEMPO TOTAL 6MIN



ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



5min 30



-



30seg

Conselho

Pode adicionar pequenos filetes de anchova ou manjeriço fresco. Acompanha de forma deliciosa o peixe branco.

TZATZIKI (MOLHO GREGO)



TEMPO TOTAL 6MIN



ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



5min 40



-



20seg

Conselho

Se prefere uma textura mais suave, triture por mais 30 segundos.

- 300g coração de alcachofra
- 5cl azeite
- 1 dente de alho
- 40g azeitonas pretas

1. Coloque todos os ingredientes na taça.
2. Triture à velocidade 8 durante 30 segundos. Caso seja necessário, triture por mais 30 segundos.
3. Deixe repousar no frigorífico. Sirva frio com pequenos pedaços de pão.

- 250g queijo fresco
- 125g pepino
- 1 colher de cebolinho picado
- 1 colher de salsa picada
- 2 pitadas de sal
- Sumo de meio limão

1. Corte o pepino ao meio no sentido do comprimento e retire as sementes com uma colher. Corte em cubinhos.
2. Coloque todos os ingredientes na taça. Misture à velocidade 3 durante 20 segundos.
3. Sirva frio com legumes crus como por exemplo cenoura ou pepino com pão torrado.

SALADA DE MARISCO



TEMPO TOTAL 26MIN



ACESSÓRIOS
Cesto de cozedura a vapor / Picadora



Conselho

Pode substituir os mexilhões em função do que encontrar disponível no mercado, lagostins, ameijoas...

SALADA DE BATATAS



TEMPO TOTAL 25MIN



ACESSÓRIOS
Cesto de cozedura a vapor / Picadora



Conselho

Pode substituir o salmão fumado por fiambre fumado. Pode preparar esta salada de véspera para intensificar o sabor das batatas.

- 150g gambas cruas
- 400g mexilhões
- 50g cebolas
- 50g pimento vermelho
- 50g tomate
- 10cl azeite
- 2cl vinagre
- Sal e pimenta
- 0,7L de água

1. Na taça, verta 0,7L de água. Coloque as gambas e os mexilhões no cesto de cozedura a vapor e coloque-o no robot. Selecione o programa de vapor Steam, sem velocidade, durante 15 min. No final da cozedura, esvazie a taça.

2. Descasque a cebola e corte-a grosseiramente com o pimento e o tomate. Coloque-os na taça. Adicione o azeite e o vinagre, tempere com sal e pimenta e misture à velocidade 7 durante 10 segundos. Pode prolongar o tempo para obter uma consistência mais fina. Coloque as gambas numa travessa, retire as conchas dos mexilhões, junte-os às gambas. Cubra com o molho e sirva frio.

- 300g batatas
- 150g iogurte grego
- 10 raminhos de endro
- 10cl azeite
- 100g salmão fumado
- Raspa de meio limão
- Sal
- Mistura de 5 pimentas

1. Descasque as batatas e corte-as em dados pequenos. Verta 0,7L de água na taça do robot. Coloque as batatas no cesto de cozedura a vapor e coloque-o no robot. Selecione o programa de vapor Steam durante 30 min. Quando as batatas estiverem cozidas, ponha-as numa travessa à parte. Lave a taça com água fria para a arrefecer.

2. Coloque o iogurte, o endro e o zeite na taça. Tempere com sal e pimenta e misture durante 30 segundos à velocidade 6. Corte o salmão fumado em tiras.

3. Verta o molho sobre as batatas, misture e junte a raspa de limão. Disponha as tiras de salmão por cima. Sirva a salada fria.



SALADA DE POLVO

TEMPO TOTAL 160MIN



Manual



30min

ACESSÓRIOS

Picadora



130min



10seg

Conselho

Pode marinar o polvo para que absorva o molho.

- 500g polvo
- 150g cebolas
- 120g pimento verde
- 100g tomates
- 10cl azeite
- 10cl sumo de lima
- 20g salsa
- Sal e pimenta

1. Coza o polvo numa caçarola com 2L de água a ferver durante 30 min.
2. Descasque as cebolas e corte-as grosseiramente juntamente com o pimento e o tomate. Deite o azeite, o sumo de lima e a salsa na taça com os restantes ingredientes. Tempere com sal e pimenta e pique à velocidade 7 durante 10 segundos. Se pretende uma textura mais fina, pique por mais tempo.

3. Corte o polvo em pedaços e coloque-o numa travessa. Regue o polvo com o molho e misture bem. Deixe arrefecer durante pelo menos 2 h antes de servir.



TÁRTARO DE SALMÃO

TEMPO TOTAL 6MIN



Manual



-

ACESSÓRIOS

Picadora



5min 20



40seg

Conselho

Atenção: esta entrada é à base de peixe fresco pelo que deve ser consumida de imediato.

- 300g salmão fresco
- 120g salmão fumado
- ½ cebola roxa
- 1 pitada de gengibre ralado
- 15 raminhos de cebolinho
- 3 gotas de Tabasco®
- 2 colheres de azeite
- Sumo de 1 lima
- Sal
- Mistura de 5 pimentas

1. Descasque ½ cebola, corte-a em pedaços e coloque-a na taça. Pique à velocidade 7 durante 20 segundos.
2. Pique o cebolinho e coloque os restantes ingredientes na taça pelo orifício da tampa.
3. Misture à velocidade 3 durante 20 segundos.
4. Sirva frio.

LEGUMES AO VAPOR COM MOLHO DE IOGURTE



TEMPO TOTAL 30MIN



ACESSÓRIOS
Batedor
Cesto de
cozedura a vapor



Conselho

Pode utilizar este método para todo o tipo de legumes: cogumelos, beringelas, cebola, tomate, ajustando o tempo de cozedura à dureza e quantidade de água de cada ingrediente. Para cozer uma quantidade maior de legumes, utilize o acessório externo de cozer ao vapor.

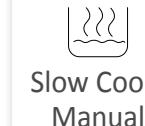
BERINGELAS COM PARMESÃO



TEMPO TOTAL 45MIN



ACESSÓRIOS
Picadora
Misturador



Conselho

Pode realizar esta receita com curgetes.

- 150g abóbora cortada em pedaços
- 150g de couve flor
- 200g favas
- 250g de batatas pequenas
- 150ml iogurte grego
- 200g queijo creme
- 1 limão (sumo de meio limão)

1. Para o molho de iogurte: coloque o acessório batedor na taça. Adicione o queijo, o iogurte e o sumo de limão. Feche a tampa e misture à velocidade 3 durante 30 segundos. Reserve o molho.
2. Corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Coloque as batatas no cesto de cozedura a vapor e por cima a abóbora, a couve-flor e as favas. Verta 0,7L de água na taça e coloque o cesto no robot.

3. Selecione o programa de vapor Steam durante 25 minutos.
4. Verifique se os legumes estão bem cozidos, se não for o caso, acrescente um pouco mais de tempo de cozedura. Retire os legumes da máquina e sirva num prato com o molho de iogurte.

- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 15g azeite
- 500g molho de tomate
- 30g de concentrado de tomate
- 1 colher de orégãos
- 600g beringelas
- 50g parmesão
- 120g mozzarella
- 100g pão ralado
- Sal e Pimenta

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Descasque a cebola e o alho e corte-os grosseiramente e coloque-os na taça. Pique à velocidade 7 durante 20 segundos.
2. Retire a tampa e coloque o acessório misturador, adicione o azeite e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 min a 100°C. Abra a tampa e adicione o molho de tomate e o concentrado de tomate, os orégãos, o sal e a pimenta e misture utilizando a espátula.

3. Corte as beringelas no sentido do comprimento em tiras finas. Frite durante uns minutos numa frigideira, a seguir coloque as tiras de beringela fritas sobre papel absorvente. Unte uma travessa para forno e coloque uma camada de beringela, cubra com o molho de tomate. Repita este passo até ter utilizado a quantidade toda de ingredientes. Adicione o parmesão e a mozzarella em fatias e cubra com pão ralado. Leve ao forno durante 30 min.

COGUMELOS ESTILO GREGO



TEMPO TOTAL 46MIN



6



Slow cook



-

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



10min



36min

PUDIM DE LEGUMES



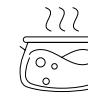
TEMPO TOTAL 56MIN



4



Steam,
Manual



30min



-



26min

ACESSÓRIOS

Cesto de cozedura
a vapor
Picadora

Conselho

Se pretende que o pudim tenha alguns pedaços de legumes, adicione apenas a metade dos legumes à mistura e o restante na travessa.

- 800g cogumelos
- 1 cebola
- 1 colher de sementes de coentros
- 1 colher de tomilho
- 4 colheres de azeite
- 10cl vinho branco
- 6cl sumo de limão
- 140g de tomate triturado
- 3 colheres de açúcar
- Sal

1. Descasque a cebola e corte-a grosseiramente, coloque-a na taça. Pique à velocidade 7 durante 20 segundos.
2. Abra o robot e coloque o acessório misturador, raspe as paredes da taça com a espátula e coloque a cebola ao centro; adicione o azeite e os coentros. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 min a 100°C.
3. Entretanto, lave e corte os cogumelos em quatro. Decorridos 5 min de cozedura, adicione os cogumelos, o tomilho, o vinho branco, o sumo de limão e o tomate triturado pelo orifício da tampa. Adicione o açúcar e tempere com sal. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 30 min a 100°C.
4. Deixe arrefecer, leve ao frigorífico e sirva bem frio.

- 150g curgetes
- 150g tomates
- 100g alho francês
- 20g folhas de manjeriço
- 20cl natas líquidas
- 4 ovos
- 50g queijo (Gruyère, parmesão, queijo cabra)
- Azeite
- Sal
- Pimenta

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Descasque os legumes e corte-os em pedaços.
2. Verta 0,7L de água na taça. Coloque os legumes no cesto de cozedura a vapor. Tempere com sal e pimenta. Pode adicionar um fio de azeite. Coloque o cesto no robot e selecione o programa de vapor Steam durante 25 min.

3. No final da cozedura, aguarde até os legumes ficarem frios e esvazie a água do robot.
4. Coloque os legumes na taça, as natas, os ovos, o queijo e o manjeriço. Triture à velocidade 6 durante 1 min. Verta a mistura numa travessa e leve ao forno durante 30 min.

OMELETE DE CURGETE

TEMPO TOTAL 25MIN



2 a 4



Steam



-

ACESSÓRIOS

Cesto de cozedura a vapor



5min



20min

Conselho

Pode adicionar tomate seco, queijo feta, azeitonas, etc.

ERVILHAS COM PRESUNTO

TEMPO TOTAL 75MIN



4



Slow Cook,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



10min



65min

- 100g curgete
- 20 folhas de manjeriço
- 4 ovos
- 40g parmesão
- 10g pão ralado
- Sal e pimenta
- 0,7L de água

1. Corte a curgete em cubos pequenos.
2. Bata os ovos, adicione o manjeriço picado, o parmesão, o pão ralado e a curgete. Tempere com sal e pimenta. Cubra o fundo do cesto de cozedura a vapor com papel vegetal e verta a preparação.

3. Verta 0,7L de água na taça. Coloque o cesto de cozedura a vapor no robot e selecione o programa de vapor Steam durante 20 min.
4. Desenforme a frittata e sirva frio ou quente.

- 1kg de ervilhas
- 150g de cebola
- 300g de presunto cortado em tiras
- 1 copo de vinho branco
- 5/6 folhas de hortelã fresca
- Sal e pimenta
- 1,5L de água

1. Na taça, coloque as ervilhas e cubra com água. Deixe cozinhar, sem velocidade, durante 40 min a 100°C.
2. Retire as ervilhas e reserve. Na taça, coloque a cebola, o presunto e pique à velocidade 7 durante 10 s.
3. Raspe as paredes da taça com a espátula e centre os ingredientes. Coloque o acessório misturador sobre a lâmina. Mantenha a cebola e o presunto na taça. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 10 min a 100°C.

4. Incorpore as ervilhas, a hortelã e um copo de vinho branco pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 15 min a 100°C.
5. No final do programa, retifique o tempero com sal e pimenta. Sirva.

OVOS BENEDICTOS A BAIXA TEMPERATURA



TEMPO TOTAL 145MIN



4



Pastry / Sauce /
Steam



4min

ACESSÓRIOS

Picadora
Batedor
Cesto de cozedura
a vapor



60min



80min

OVOS RECHEADOS



TEMPO TOTAL 28MIN



4 a 6



Steam,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Cesto de
cozedura a vapor
Batedor



5min



23min

Conselho

Podem adicionar um colher de atum ou fiambre à preparação.

- 225g farinha
- 10g óleo de girassol
- 15cl leite
- ½ colher de sal
- ½ colher de açúcar
- ½ saqueta de fermento de padeiro seco
- 25g sêmola fina de trigo ou farinha de arroz
- 2 gemas de ovo (para o molho holandês)
- 2 colheres de sumo de meio limão
- 33g água
- 125g manteiga
- 10g natas espessas
- 1 raminho de cebolinho
- 4 fatias de Bacon
- 4 ovos
- ½ colher de sal
- 1 pitada de pimenta

1. Dissolva o fermento no leite morno e deite-o na taça, com a lâmina picadora. Adicione a farinha, o sal, o açúcar e o óleo. Selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 3 durante 4 minutos. Deixe a massa levedar no robot, sem velocidade a 30°C durante 40 minutos. Retire a massa da taça e amasse-a uns minutos sobre um plano de trabalho polvilhado com farinha.
2. Estenda a massa até obter uma espessura de aproximadamente 1,5 cm. Recorte círculos com cerca de 8 cm de diâmetro e coloque-os sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal. Polvilhe cada lado dos círculos com a sêmola, cubra com um pano limpo e deixe levedar durante 1 hora. Quando estiverem bem levedados, aqueça uma frigideira em lume brando e cozinhe durante 4 minutos de cada lado.

3. Coloque o batedor na taça e deite a manteiga cortada em pedaços, o sumo de limão, a água e as gemas. Selecione o programa de molhos Sauce à velocidade 4 durante 8 minutos a 70°C. Incorpore as natas espessas pelo orifício da tampa e misture à velocidade 4 durante 30 segundos. Reserve o molho.
4. Deite 2 litros de água e uma colher de sal na taça do robot. Coloque em funcionamento, sem velocidade, a 65°C durante 10 minutos. Abra o robot, coloque os ovos no cesto de cozedura a vapor e coloque o cesto no robot. Selecione o programa de vapor Steam durante 30 minutos. No final do programa, descasque os ovos e reserve.
5. Toste os pãezinhos cortados ao meio. Coloque as duas metades em cada prato. Numa das fatias, coloque duas colheres de bacon tostado, 1 ovo e cubra com o molho holandês quente.

- 6 ovos grandes
- 1 gema de ovo
- 1 colher de mostarda
- 1 colher de vinagre branco
- 15cl azeite
- 5 raminhos de cebolinho
- Sal e pimenta

1. Verta 0,7L de água na taça, coloque os ovos no cesto de cozedura a vapor e selecione o programa de vapor Steam durante 20 min. No final da cozedura, aguarde até os ovos e a taça terem arrefecido.
2. Na taça, equipada com o batedor, coloque a gema de ovo, a mostarda e o vinagre. Tempere com sal e pimenta. Misture à velocidade 3 durante 3 minutos e verta gradualmente o azeite em fio pelo orifício da tampa. Uma vez a maionese pronta, desligue o robot.
3. Corte os ovos ao meio. Coloque as gemas numa taça à parte e as claras num prato. Esmague as gemas com um garfo e adicione a maionese. Verta a mistura nas claras cozidas. Para servir, decore com o cebolinho picado.

BATATAS COM MOLHO PICANTE

TEMPO TOTAL 55MIN



4

Manual



-

ACESSÓRIOS

Batedor



17min



38min

PIMENTOS RECHEADOS

TEMPO TOTAL 40MIN



4 a 6

Manual



35min

ACESSÓRIOS

Picadora



5min



30seg

- 2 dentes de alho
- 200g pimento vermelho
- 15g azeite
- 1 colher de vinagre
- 1 colher de cominhos
- 2 colheres de pimentão doce
- 700g batatas pequenas
- Sal

1. Descasque os dentes de alho e o pimento e coloque-os na taça. Pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Adicione o azeite, o vinagre e uma pitada de sal pelo orifício da tampa. Misture à velocidade 1 durante 5 min a 120°C.
3. No final do programa, adicione os cominhos e o pimentão doce pelo orifício da tampa e triture à velocidade 10 durante 1 min. Retire da taça, coloque num recipiente à parte e reserve. Lave a taça do robot.

4. Lave as batatas e coloque-as na taça, adicione uma pitada de sal e cubra com água até cima. Deixe cozinhar, sem velocidade, durante 30 min a 100°C. Retire a água e reinicie durante 2 min a 100°C.
5. Sirva as batatas cobertas com o molho.

- 4 pimentos
- 1 dente de alho
- 1 cebola
- 500g carne de vaca
- 10 raminhos de hortelã
- 50g pinhões
- Sal e pimenta

1. Pré-aqueça o forno a 200°C (Termóstato 6-7). Descasque o alho e a cebola e corte-os grosseiramente. Coloque-os na taça e cozinhe juntamente com a carne e a hortelã. Tempere com sal e pimenta. Pique à velocidade 10 durante 20 segundos.
2. Misture com a espátula e pique novamente durante 10 segundos (misture durante 20 seg mas só se pretender que o recheio seja menos consistente).

3. Abra a tampa e adicione os pinhões, misturando com a espátula.
4. Corte a parte superior do pimento e retire a parte branca e as sementes. Coloque os pimentos no forno recheados com a preparação anterior, coloque a parte superior e leve ao forno durante 30-35 min. Sirva quente.

PURÉ DE LEGUMES COM QUEIJO RALADO



TEMPO TOTAL 56MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora



Soup,
Manual



20min



-



36min

Conselho

Pode substituir as batatas por batata doce.

SUFLÉ DE QUEIJO



TEMPO TOTAL 55MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Batedor
Misturador

Manual



-



35min



20min

Conselho

O suflé deve ser consumido de imediato caso contrário irá baixar muito. Também pode fazer o suflé em formas individuais reduzindo o tempo no forno para 20 minutos. Untar bem toda a superfície da forma fará com que o suflé suba de forma uniforme.

- 250g alho francês
- 250g batatas
- 250g cenouras
- ½ cubo de caldo de galinha
- 80g queijo ralado
- 1L de água

1. Descasque os legumes e corte-os em cubos.
2. Coloque todos os legumes na taça. Adicione ½ cubo de caldo de galinha e 1L de água. Selecione o programa de sopa Soup durante 35 minutos.
3. No final do programa, adicione o queijo ralado e misture à velocidade 4 durante 10 segundos.
4. Sirva quente.

- 40g farinha
- 40g manteiga
- 50cl leite meio gordo
- 1 pitada de noz moscada
- 150g queijo ralado
- 5 ovos
- Sal e pimenta

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Na taça, equipada com o batedor, coloque a farinha, o leite e a noz moscada. Tempere com sal e pimenta e misture à velocidade 3 durante 1 min. Adicione a manteiga cortada em pedaços pelo orifício da tampa e misture à velocidade 1 durante 8 min a 90°C.
2. Separe as claras das gemas. No final do programa, adicione o queijo ralado pelo orifício da tampa, coloque a tampa doseadora e misture durante 50 segundos à velocidade 3. Caso seja necessário, misture por mais 30 segundos. Adicione as gemas pelo orifício da

- tampa, coloque a tampa doseadora e misture à velocidade 3 durante 45 segundos. Verta a mistura numa taça grande e lave a taça do robot.
3. Na taça, equipada com o misturador, coloque as claras e uma pitada de sal. Misture à velocidade 4 durante 7 min 30 segundos, sem a tampa doseadora.
4. Unte uma forma para suflé. Incorpore delicadamente as claras em castelo à preparação anterior. Verta na forma e leve ao forno durante 30-35 min. sem abrir a porta do forno. Sirva de imediato.



CANJA

TEMPO TOTAL 60MIN



4 a 6



Slow cook



-

ACESSÓRIOS

Misturador



40min



20min

Conselho

Pode modificar a quantidade de legumes em função do seu gosto. Pode utilizar o caldo para a preparação de um risotto, polenta ou receitas de molhos.

- 1 galinha ou frango do campo
- 1 cebola
- 1 alho francês
- 1 cenoura
- 1 pitada de sal

1. Descasque a cebola, a cenoura e o alho francês e corte-os em pedaços pequenos. Corte o frango em pedaços.
2. Coloque os legumes e a carcaça do frango na taça com 1,5L de água e o acessório misturador. Tempere com sal e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook durante 20 min a 95°C.
3. Sirva quente ou frio.



CALDO VERDE

TEMPO TOTAL 50MIN



4



Soup



-

ACESSÓRIOS

Picadora



5min



45min

- 400g batatas
- 2 dentes de alho
- 80g chouriço
- 180g couve
- Sal

1. Descasque as batatas e os dentes de alho e corte-os em cubos. Corte o chouriço em rodelas pequenas. Lave a couve e corte-a em tiras finas.
2. Na taça equipada com a lâmina picadora, coloque todos ingredientes, adicione 80cl de água e tempere ligeiramente com sal. Inicie o programa de sopas SOUP durante 45 min.
3. Sirva quente.

AVELUDADO DE BRÓCOLOS COM QUEIJO AZUL



TEMPO TOTAL 40MIN



4 a 6



Soup,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Picadora



4min



36min

Conselho

Pode substituir os brócolos por couve-flor.

AVELUDADO DE CURGETE COM QUEIJO CREME



TEMPO TOTAL 31MIN



4 a 6



Soup,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Picadora



5min



26min

Conselho

Este creme aveludado é ideal para as crianças. Para os adultos, pode adicionar 1 colher de caril em pó e um pouco de coentros. Pode substituir o queijo creme por queijo fresco. Para dar mais consistência ao creme, junte 2 batatas médias no passo 1.

- 350g brócolos
- 80g alho francês (apenas parte branca)
- ½ cubo de caldo de legumes (opcional)
- 80g queijo azul (tipo roquefort)
- Sal e pimenta
- 75cl de água

1. Corte os brócolos e separe os raminhos. Corte o alho francês às rodelas.
2. Na taça, verta a água, coloque os brócolos, as batatas e o cubo de caldo. Selecione o programa de sopa Soup durante 30 min.
3. No final do programa, adicione o queijo azul pelo orifício da tampa e misture à velocidade 4 durante 1 min.
4. Sirva quente.

- 4 curgetes (800g)
- ½ cubo de caldo de galinha
- 4 porções de queijo creme (tipo Vaca que Ri)
- Sal e pimenta
- 1L de água
- 2 batatas médias

1. Lave as curgetes e corte-as em pedaços. Deite os pedaços de curgete na taça do robot. Adicione ½ cubo de caldo de galinha e as batatas. Cubra com 1L de água.
2. Selecione o programa de sopa Soup à velocidade 1 durante 25 min.
3. No final do programa, adicione as porções de queijo pelo orifício da tampa. Tempere com sal e pimenta.
4. Misture à velocidade 4 durante 1 min. Sirva quente.

AVELUDADO DE ABÓBORA



TEMPO TOTAL 45MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora



Soup



10min



-



35min

Conselho

Pode preparar esta sopa com metade da abóbora e metade das cenouras.

AVELUDADO DE COGUMELOS



TEMPO TOTAL 31MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora



Soup,
Manual



5min



-



26min

Conselho

Pode adicionar 150g de presunto, bacon ou chouriço durante a cozedura para obter uma sopa mais rústica.

- 800g abóbora
- 100g batatas
- 50g cebola
- 50g ramos de aipo
- ½ cubo de caldo de galinha
- Sal e pimenta
- 80cl de água

1. Descasque os legumes e corte-os em cubos.
2. Coloque os legumes na taça. Adicione metade do cubo de caldo de galinha e 80cl de água. Selecione o programa de sopa Soup durante 35 min.
3. Tempere com sal e pimenta.
4. Sirva quente.

- 400g cogumelos
- 1 cebola
- 80g alho francês (apenas parte branca)
- 15cl natas líquidas
- Sal e pimenta
- 60cl de água

1. Lave os cogumelos e corte-os em pedaços grandes. Descasque a cebola e a parte branca do alho francês, corte em quatro pedaços.
2. Na taça equipada com a lâmina picadora, coloque os cogumelos, a cebola e a parte branca do alho francês. Adicione 60cl de água, tempere com sal e pimenta.

3. Selecione o programa de sopa Soup durante 25 min.
4. No final do programa, adicione as natas pelo orifício da tampa e misture à velocidade 4 durante 30 segundos. Sirva quente.



AVELUDADO DE COUVE-FLOR

TEMPO TOTAL 45MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora



Soup



5min



-



40min

Conselho

Pode adicionar 50g de queijo roquefort ou uma colher de natas na sopa.

- 500g couve-flor
- 50g alho francês (apenas parte branca)
- ½ cubo de caldo de galinha
- 85cl de água

1. Corte a couve-flor e o alho francês às rodelas.
2. Na taça do robot com a lâmina picadora, coloque a couve-flor e o alho francês, metade do cubo de caldo de galinha e 85cl de água. Selecione o programa de sopa Soup durante 40 min.
3. Sirva quente.



AVELUDADO DE ESPARGOS

TEMPO TOTAL 46MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora



Soup,
Manual



5min



-



51min

Conselho

Pode acompanhar este creme aveludado com tiras de salmão fumado.

- 800g espargos
- 2 chalotas
- 40g ramos de aipo
- 1 cubo de caldo de galinha
- 20cl natas líquidas
- 0,7L de água

1. Descasque as chalotas e corte-as grosseiramente. Corte os espargos e o aipo em pedaços.
2. Na taça equipada com a lâmina picadora, coloque as chalotas, os espargos, o aipo e o cubo de caldo de galinha. Adicione 1,5L de água quente. Selecione o programa de sopa Soup durante 50 min.

3. No final do programa, adicione as natas líquidas pelo orifício da tampa e misture à velocidade 4 durante 1 min.
4. Deixe arrefecer um pouco. Sirva quente ou frio.



AVELUDADO DE ERVILHAS

TEMPO TOTAL 56MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora



Soup,
Manual



5min



-



51min



AVELUDADO DE LEGUMES DE INVERNO

TEMPO TOTAL 50MIN



2 a 4

ACESSÓRIOS

Picadora



Soup



5min



-



35min

Conselho

Pode adicionar uma pitada de caril em pó ou uma colher de natas líquidas antes de mexer a sopa.

- 150g ervilhas
- 50g alho francês (apenas parte branca)
- 50g cenouras
- 20g ramos de aipo
- 1 cebola
- 1 colher de azeite
- 150g batatas
- 100g bacon
- 1 cubo de caldo de legumes
- ½ colher de cominhos picados
- 1L de água

1. Descasque os legumes e corte-os em pedaços. Corte o bacon em tiras pequenas. Na taça equipada com a lâmina picadora, coloque a cebola e pique à velocidade 7 durante 10 segundos. Adicione o bacon, o aipo e o azeite pelo orifício da tampa e misture à velocidade 1 durante 5 min a 120°C.
2. No final do programa, adicione os outros ingredientes e 1L de água pelo orifício da tampa. Selecione o programa de sopa Soup durante 45 min.

3. No final da cozedura, se deseja um aveludado mais suave, deixe arrefecer e misture novamente à velocidade 12 durante 1 minuto.

- 250g curgete
- 200g cenoura
- 200g batata doce
- 80g alho francês (apenas parte branca)
- 30g ramos de aipo
- ½ cubo de caldo de galinha
- 1L água

1. Descasque os legumes e corte-os em cubos. Corte o aipo em rodellas muito finas.
2. Na taça do robot equipada com a lâmina picadora, coloque os legumes, ½ cubo de caldo de galinha e 1L de água. Selecione o programa de sopa Soup durante 35 minutos.
3. Sirva quente.

GASPACHO ANDALUZ

TEMPO TOTAL 10MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



7min



-



3min

Conselho

É possível realizar esta receita sem pão, neste caso não é necessário adicionar água no final da cozedura. Pode acompanhar o gaspacho com tomate cortado em cubos, pimento, pepino, cebola e pão no momento de servir.

MINISTRONE

TEMPO TOTAL 90MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora

Misturador



Slow Cook,
Manual



16min



-



74min



- 1kg de tomate
- 1 dente de alho
- ½ cebola
- 80g pepino
- 50g pimento vermelho
- 50g de migas de pão
- 1 colher de vinagre de xerez
- 10cl azeite
- duas colheres de sal

1. Descasque o alho, a cebola e o pepino e corte-os em pedaços grandes. Lave os pimentos, retire as sementes e corte-os em cubos. Corte o tomate em pedaços grandes.
2. Na taça equipada com a lâmina picadora, coloque os legumes, o pão, o azeite, o vinagre de xerez e o sal. Triture à velocidade 8 durante 3 min.
3. Passe por uma coador fino, adicione água a gosto para uma consistência mais líquida e cubos de gelo caso pretenda consumir de imediato. Sirva frio.

- 120g feijão branco
- 50g cebola
- 1 dente de alho
- 100g batatas
- 100g cenouras
- 50g alho francês (apenas parte branca)
- 50g curgetes
- 20g ramos de aipo
- 80g bacon fumado
- 40g manteiga
- 1 folha de louro
- 1,5L caldo de galinha
- 250g tomates pelados em conserva
- 80g massa pequena
- Sal e pimenta

1. De véspera, coloque o feijão de molho em água.
2. Descasque a cebola e o alho e corte-os grosseiramente. Corte os restantes legumes e o bacon em cubos pequenos.
3. Na taça equipada com a lâmina picadora, pique a cebola e o alho à velocidade 7 durante 10 segundos.
4. Coloque o misturador sobre a lâmina. Adicione a manteiga, a folha de louro e o bacon pelo orifício da tampa. Misture à velocidade 1 durante 3 min a 120°C.

5. Junte o caldo, os legumes cortados, o feijão e o tomate pelado pelo orifício da tampa. Tempere com sal e pimenta e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 1 hora a 95°C.
6. Adicione a massa pelo orifício da tampa e volte a selecionar o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 a 100°C durante 10 min.
7. Sirva quente com folhas de manjerição picadas.

SALMOREJO



TEMPO TOTAL 130MIN



6 a 8

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



4min



-



4min

Conselho

Pode preparar o salmorejo mais espesso adicionando uma maior quantidade de migas de pão.

SOPA CREMOSA DE GAMBAS



TEMPO TOTAL 31MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora



Slow Cook,
Manual



4min



-



27min

Conselho

Prepare esta sopa com peixe branco.

- 1kg de tomate
- 2 dentes de alho
- 100g de migas de pão
- 50ml de vinagre
- 1 colher de sopa de sal
- 150ml de azeite
- 50g de presunto
- 2 ovos cozidos picados

1. Corte o tomate em quartos.
2. Na taça do robot, deite os alhos, as migas de pão, o vinagre e o tomate. Tempere com sal. Coloque a tampa e misture à velocidade 12 durante 3 minutos.
3. Retire a tampa doseadora e misture à velocidade 6 durante 10 segundos.

4. Verta o azeite pelo orifício da tampa. Coloque novamente a tampa doseadora e misture à velocidade 12 durante 1 minuto.
5. Deixar arrefecer e servir acompanhado com fatias de presunto e ovo cozido picado.

- 400g gambas cruas inteiras
- 50g batatas
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 5cl azeite
- 60g erva-doce
- 50g alho francês (apenas parte branca)
- 400g molho de tomate
- 5cl vinho branco
- 20cl caldo de peixe
- 5cl natas líquidas
- Pimenta rosa
- Cebolinho
- Cubinhos de pão frito
- Sal

1. Descasque as batatas e corte-as em quatro. Descasque a cebola e o alho e corte-os grosseiramente.
2. Na taça, com a lâmina picadora, coloque a cebola, o alho, o azeite e as gambas. Misture na velocidade 1 durante 5 minutos a 120°C, sem a tampa doseadora.
3. Adicione a erva-doce, as batatas, o alho francês, o molho de tomate, o vinho branco, o caldo de peixe, a pimenta rosa e o sal pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade

- 1 durante 20 min a 120°C, sem a tampa doseadora.
4. No final do programa, adicione as natas pelo orifício da tampa e misture à velocidade 4 durante 1 minuto. Se pretende uma textura mais suave, deixe arrefecer e triture novamente à velocidade 12 durante 1 minuto.
5. Passe a preparação por um coador e sirva quente ou frio com cubinhos de pão frito e cebolinho picado por cima.

SOPA DE PEIXE



TEMPO TOTAL 120MIN



6 a 8



Slow Cook,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Picadora



72min



48min

- 700g de peixe para sopa
- 300g de chocos
- 150g de gambas
- 130g de mexilhões
- 100g de pão duro
- 150g de arroz
- 60g de cebola (cortada em quatro)
- 60g de pimento vermelho (cortado em quatro)
- 60g de cenoura (cortada em rodela)
- 100g de tomate frito
- Azeite
- Umaz gotas de anís (opcional)

1. Na taça, equipada com o misturador, coloque o peixe para sopa, a cebola, o pimento e a cenoura. Encha com água até ao nível de dois litros. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 0 durante 10 minutos a 100°C. No final do programa, passe por um coador e reserve.
2. Na taça, coloque as gambas, os chocos, os mexilhões (sem as conchas) e um fio de azeite. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 0 durante 5 minutos a 100°C. No final do programa, retire a preparação da taça e reserve.

3. Na taça, coloque o caldo previamente preparado e o pão. Misture à velocidade 2 durante 15 min a 120°C.
4. No final do programa, retire o caldo e coloque o batedor.
5. Na taça, coloque as gambas, os chocos e o mexilhões, o tomate frito, o arroz e o caldo. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 0 durante 18 minutos a 100°C. No final do programa, retire e sirva.

SOPA DE FRANGO COM ALETRIA



TEMPO TOTAL 45MIN



4 a 6



Slow Cook,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Picadora



10min



35min

- 300g frango (pernas)
- 150g batatas
- 150g cenouras
- 100g ramos de aipo
- 60g cebolas
- 2 dentes de alho
- 30g manteiga
- 2 colheres de azeite
- 100g aletria
- 20g salsa
- 1 colher de gengibre em pó
- 1 colher de coentros picados
- Sal e pimenta
- 1L de água

1. Descasque os legumes e corte-os em cubos. Descasque as cebolas e o alho corte-os grosseiramente; a seguir, coloque-os na taça e pique à velocidade 7 durante 30 segundos.
2. Abra o robot e coloque o misturador. Adicione a manteiga, o azeite, as cenouras e o aipo. Misture à velocidade 1 durante 4 min a 120°C.

3. Adicione 1L de água, o frango, as batatas, os coentros e o gengibre pelo orifício da tampa. Tempere com sal e pimenta e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook durante 30 min a 95°C. Adicione a massa 5 min antes do final da cozedura.
4. Sirva quente e polvilhado com salsa picada.

SOPA FRIA DE TOMATE E PIMENTOS DE PIQUILLO



TEMPO TOTAL 13MIN



ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



10min



-



3min

Conselho

Para uma sopa mais picante, pode substituir o pimentão doce por pimenta.

SOPA DE LEGUMES COM ALETRIA



TEMPO TOTAL 70MIN



ACESSÓRIOS

Misturador



Slow cook



-



-



70min

Conselho

Corte a hortaliça em pedaços do mesmo tamanho para que a cozedura seja mais uniforme.

- 350g tomates pelados (em conserva)
- 150g pimentos de piquillo
- 15cl caldo de galinha
- 5cl azeite
- 1 colher de pimentão doce
- Sal

1. Na taça equipada com a lâmina picadora, coloque o tomate, os pimentos, o caldo, o azeite, o pimentão doce e o sal. Misture tudo à velocidade 12 durante 3 min.
2. Sirva frio.

- 1 batata
- 1 carcaça de frango cortada em pedaços
- 1 osso de presunto pequeno
- 20g aletria
- 50g alho francês
- 80g abóbora
- 70g cenoura
- 80g feijão verde
- 50g aipo
- 50g repolho
- 1.5L água

1. Na taça, coloque os ossos de frango, o osso do presunto e a água. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook sem velocidade durante 50 minutos a 100°C. No final do programa, passe o caldo por um passador.
2. Volte a colocar o caldo na taça. Incorpore os legumes cortados e as batatas. Selecione novamente o programa de cozedura lenta Slow Cook durante 20 minutos a 100°C. Quanto faltar 5 minutos para finalizar o programa, incorpore a massa pelo orifício da tampa.

3. Sirva quente.

BACALHAU AO PIRI PIRI

TEMPO TOTAL 29MIN



ACESSÓRIOS

Batedor



Slow Cook,
Manual



4min



-



25min

Conselho

O piri piri deve ser aquecido a mais de 60°C uma vez que o molho é muito delicado

BACALHAU GRATINADO

TEMPO TOTAL 60MIN



ACESSÓRIOS

Picadora

Misturador

Manual



32min



20min



8min

- 400g de bacalhau demolhado cortado em 4 porções
- 15cl de azeite
- 2 dentes de alho
- 3 malaguetas
- 1cl de água

1. Na taça, coloque 5cl de azeite, o alho laminado e as malaguetas. Misture sem velocidade durante 4 minutos a 100°C sem a tampa doseadora. Passe por um passador e reserve o alho e as malaguetas.
2. Volte a colocar na taça o azeite onde alourou os alhos. Junte os pedaços de bacalhau com a pele virada para baixo e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook sem velocidade durante 12 minutos a 80°C. No final do programa, retire a taça, retire o bacalhau e mantenha-o quente enquanto

- prepara o molho (no forno aquecido a 100°C). Deixe o azeite na taça.
3. Coloque o acessório batedor, adicione os 10cl de azeite restantes e misture à velocidade 3 durante 5 minutos a 50°C. Quando faltar 1 minuto, adicione a água pelo orifício da tampa. Cozinhe à velocidade 5 durante 2 minutos sem temperatura até que emulsione.
 4. Sirva o bacalhau coberto com o molho piri piri. Decore com o alho laminado e as malaguetas.

- 400g bacalhau
- 200g cebola
- 2 dentes de alho
- 50cl azeite
- 400g batatas
- 100cl leite
- 100g farinha
- 50g manteiga
- 200g nataslíquidas
- Pão ralado
- Sal e pimenta

1. Pré-aqueça o forno a 220°C (Termóstato 7). Descasque a cebola e o alho grosseiramente e coloque-os na taça. Pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Adicione o azeite pelo orifício da tampa e misture à velocidade 1 durante 5 minutos a 120°C.
3. Coloque as batatas e o bacalhau numa travessa de ir ao forno.

4. Sem lavar a taça, realize a receita do molho bechamel indicado na secção de receitas básicas, utilizando as quantidades mencionadas. Adicione as natas e misture à velocidade 3 durante 2 minutos. Verta o molho sobre o bacalhau e as batatas e misture bem.
5. Polvilhe com pão ralado e leve ao forno durante 20 minutos.

CALAMARES GUISADOS



TEMPO TOTAL 26MIN



6

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



-



-



26min

CARIL DE GAMBAS



TEMPO TOTAL 30MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



10min



-



20min

Conselho

Sirva com arroz basmati.

- ½kg de calamares
- 150g de cebola
- 100g de pimento vermelho
- 100g de pimento verde
- 2 alhos
- 170g de tomate
- 1 folha de louro
- 1 copo de vinho branco
- Sal e pimenta
- 50g azeite
- 100g de ervilhas

1. Na taça, coloque a cebola, os pimentos e os alhos. Pique à velocidade 7 durante 20 segundos.
2. Abra a tampa e coloque o acessório misturador. Adicione o azeite e a folha de louro e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 minutos a 100°C.

3. Incorpore o tomate, o vinho, as ervilhas, os calamares cortados em rodela, o sal e a pimenta pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 20 minutos a 100°C.
4. Retifique o tempero e sirva.

- 500g gambas cruas
- 1 dente de alho
- 1 cebola
- 1 colher de azeite
- 1 colher rasa de caril em pó
- 1 colher de molho de tomate
- 25cl leite de coco
- 1 colher de coentros frescos
- Sal
- Pimenta

1. Descasque o alho e a cebola e corte a cebola em quatro. Coloque-os na taça e pique à velocidade 2 durante 10 segundos.
2. Adicione o azeite, uma pitada de sal e o caril em pó pelo orifício da tampa. Misture sem velocidade durante 5 minutos a 120°C sem a tampa doseadora.

3. No final da cozedura, retire a taça, abra a tampa e adicione as gambas (sem a cabeça), o molho de tomate e o leite de coco. Tempere com sal e pimenta. Misture sem velocidade durante 15 min a 95°C.
4. No final da cozedura sirva imediatamente com coentros picados.

FILETE DE SALMÃO COM PESTO

TEMPO TOTAL 15MIN



2

ACESSÓRIOS
Cesto de
cozedura a vapor



Steam



5min



-



10min

Conselho

Pode regar os filetes com um pouco de sumo de limão.

GUISADO DE PEIXE

TEMPO TOTAL 31MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS
Picadora



Slow Cook,
Manual



10min



-



21min

Conselho

Pode substituir o peixe por gambas.

- 2 filetes de salmão
125g cada um
- 50g pesto
(ver receita n.º169)
- 0,7L água

1. Cubra cada filete de salmão com uma colher de pesto.
2. Verta 0,7L de água na taça. Coloque o peixe no cesto de cozedura a vapor e coloque o cesto no robot.

3. Selecione o programa de vapor Steam durante 10 minutos. No final da cozedura, sirva de imediato.

- 600g peixe branco
- 2 dentes de alho
- 3 chalotas
- 3 colheres rasas de caril
- 300g batatas
- 200g curgetes
- 20cl caldo de galinha
- 20cl leite de coco
- 2 folhas de louro
- Sumo de 1 lima
- Sal

1. Descasque os dentes de alho e as chalotas e corte ao meio. Coloque-os na taça, pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Descasque as batatas e corte-as em cubos assim como as curgetes. Corte o peixe em pedaços grandes.

3. Abra a tampa e coloque os legumes, o caldo, o leite de coco, o caril, as folhas de louro e o sumo de lima. Tempere com sal e pimenta. Coloque o peixe no cesto de cozedura a vapor e coloque o cesto no robot. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook sem velocidade durante 20 min a 95°C com a tampa doseadora colocada.
4. Retire com cuidado o cesto de cozedura a vapor, coloque o peixe em pratos, regue com o molho e sirva com os legumes.

MEXILHÕES À MARINHEIRA



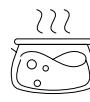
TEMPO TOTAL 30MIN



2 a 3



Slow Cook,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



10min



20min

GUISADO DE TAMBORIL



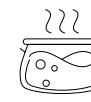
TEMPO TOTAL 35MIN



4



Slow Cook,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Misturador



15min



20min

Conselho

Pode substituir o vinho branco por conhaque e os legumes por tomate.

- 750g de mexilhões lavados
- 125g de tomates
- 55g cebola
- 1 alho
- 50g de azeite
- 1 copo de vinho branco
- 1,5 colher de café de farinha
- Sal e pimenta

1. Na taça, coloque a cebola e o alho e pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Adicione o azeite pelo orifício da tampa e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 minutos a 100°C.
3. Incorpore o tomate, o vinho, a farinha, o sal e a pimenta pelo orifício da tampa. Feche a tampa e misture à velocidade 4 durante 5 segundos para que todos os ingredientes fiquem bem envolvidos.

4. Abra o robot, junte os mexilhões limpos e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook sem velocidade durante 15 min a 95°C.
5. No final do programa, retifique o tempero com sal e pimenta e sirva.

- 500g tamboril
- 100g cenouras
- 100g funcho
- 30g ramos de aipo
- 50g chalotas
- 10cl azeite
- 10cl vinho branco
- 20cl caldo de galinha
- 2g açafraão em pó
- 40cl natas líquidas
- Sal e pimenta

1. Corte o tamboril em cubos. Descasque os legumes. Corte o funcho, o aipo, as cenouras e a chalota.
2. Coloque a chalota e o azeite na taça equipada com o misturador e misture à velocidade 1 durante 5 min a 120°C. Decorridos 2 min, adicione o vinho branco pelo orifício da tampa.

3. No final do programa, adicione o tamboril, os legumes e o caldo pelo orifício da tampa. Tempere com sal e pimenta e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook durante 15 min a 100°C.
4. No final da cozedura, retire metade do caldo e misture com as natas e o açafraão. Coloque o peixe e os legumes numa travessa e cubra com o molho. Sirva de imediato.

TAMBORIL À MARINHEIRA



TEMPO TOTAL 31MIN



3 a 4



Slow Cook,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



5min



26min

ALMÔNDEGAS COM CHOCOS



TEMPO TOTAL 65MIN



6



Slow Cook,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



10min



55min

- 500g de tamboril
- 8 gambas
- 16 mexilhões
- 16 ameijoas
- 60g de cebola
- 2 dentes de alho
- 500g de caldo de peixe
- 2 colheres de farinha
- 100g de tomate frito
- 60g de pimento vermelho
- Salsa
- 50g de azeite
- Sal e pimenta

1. Na taça, coloque a cebola, o alho e o pimento vermelho. Pique tudo à velocidade 7 durante 10 s.
2. Adicione o azeite pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 7 minutos a 100°C.
3. Retire a taça do robot, abra a tampa e adicione o tomate e o caldo de peixe. No cesto de cozedura a vapor coloque os mexilhões e as ameijoas (limpos). Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 8 min a 100°C.
4. No final do programa, retire o cesto e reserve. Incorpore a farinha e a salsa na taça e misture à velocidade 4 durante 10 s.
5. Abra a tampa e coloque o acessório misturador sobre as lâminas. Coloque as ameijoas, os mexilhões sem a concha o tamboril e as gambas. Misture à velocidade 1 durante 10 min a 100°C.
6. Retifique o tempero e sirva.

- 250g de chocos
- 400g de almôndegas (12 uds)
- 100g de ervilhas
- 100g de cebola
- 50g de pimento vermelho
- 100g de tomate frito
- 1 dente de alho
- 30g de azeite
- 100cl de água
- Um pouco de farinha para as almôndegas
- Sal e pimenta

1. Na taça, coloque a cebola, o alho e o pimento. Pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Adicione o azeite pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 10 min a 100°C.

3. Passe as almôndegas pela farinha e coloque-as na taça. Adicione o choco, a água, o tomate, as ervilhas, o sal e a pimenta. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook sem velocidade durante 45 min a 95°C.
4. No final do programa, retifique o tempero e sirva.

ALMÔNDEGAS



TEMPO TOTAL 20MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



60min



10min



10sec

Conselho

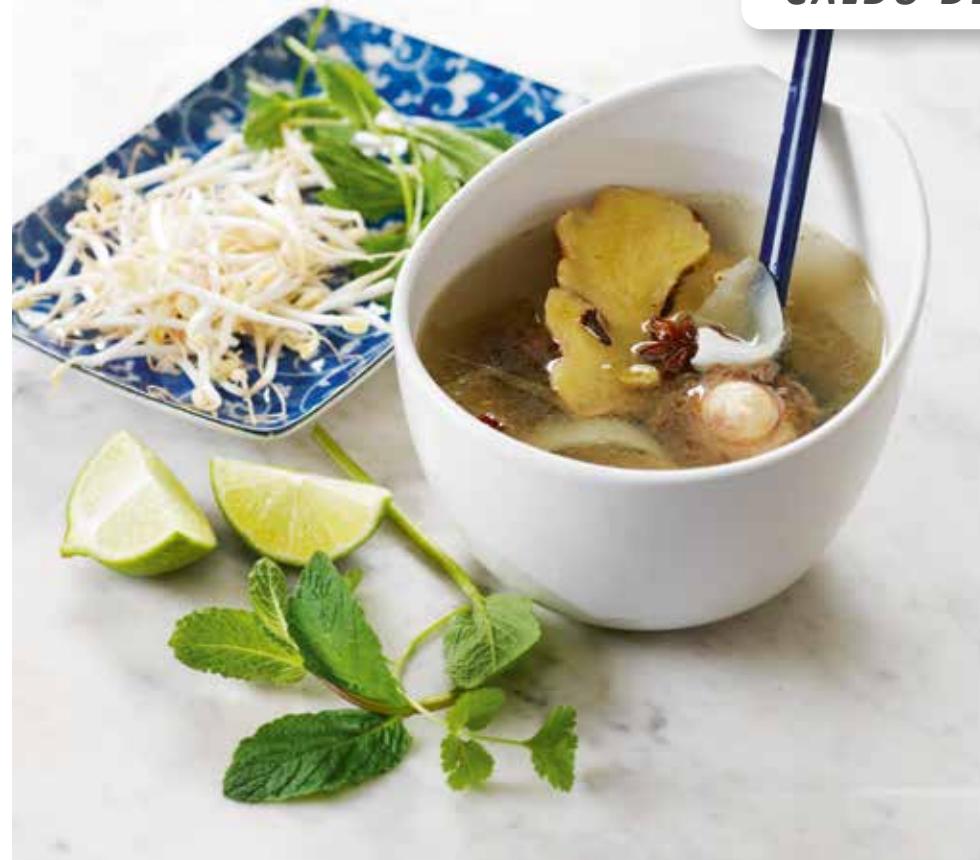
Também pode ser cozinhado no forno; neste caso adicione um pouco de molho de tomate. Também pode preparar estas almôndegas com um misto de carne de vaca e carne de porco.

- 500g carne de vaca
- 1 gema de ovo
- 10g pimentão doce
- 20g salsa
- Sal
- Pimenta
- Azeite

1. Corte a carne de vaca em cubos, semicongele durante 1 hora e de seguida coloque a carne na taça e pique à velocidade 8 durante 10 segundos. Adicione a gema batida, a salsa e o pimento. Misture com a ajuda da espátula. Tempere com sal e pimenta.
2. Molde as almôndegas.

3. Aqueça uma frigieira em lume forte com um pouco de azeite. Frite as almôndegas durante uns 10 minutos
4. Sirva de imediato.

CALDO DE CARNE APIMENTADO



TEMPO TOTAL 95MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Misturador



Slow cook



5min



-



90min

Conselho

Para uma versão mais picante, adicione uma malagueta. É possível congelar este caldo e utilizá-lo como base para uma sopa.

- 1 cebola
- 15g gengibre fresco
- 300g carne de vaca
- Umhas gotas de caldo de peixe
- 1 anís estrelado
- 3 cravinho da india
- 1 pitada de manjeriçã
- 1 pau de canela
- 1 mão cheia de rebentos de soja
- Hortelã fresca
- Coentros

1. Descasque a cebola e o gengibre e corte-os em pedaços pequenos. Corte a carne em pedaços.
2. Na taça equipada com o misturador, deite a cebola, o gengibre, a carne de vaca, o caldo de peixe, o anís estrelado, os cravinhos da Índia e a canela. Adicione 1,5L de água e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 1h30 a 90°C.

3. No final da cozedura, coe o caldo.
4. Sirva quente ou frio com os rebentos de soja, ervas aromáticas frescas e rodela de lima

CHILI CLÁSSICO

TEMPO TOTAL 43MIN



ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



5min



-



38min

Conselho

Se pretende um molho mais líquido, adicione 20cl de caldo durante a cozedura.



COELHO COM CERVEJA

TEMPO TOTAL 61MIN



ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



10min



-



51min



- 500g carne de vaca picada
- 2 dentes de alho
- 1 pimento vermelho
- 1 malagueta
- 5cl azeite
- 1 colher de cominhos em pó
- 2 cebolas
- 600g polpa de tomate
- 20g concentrado de tomate
- 500g feijão encarnado
- Sal

1. Descasque o alho, corte o pimento ao meio e retire as sementes e a parte branca. Na taça, coloque o pimento cortado em pedaços, o alho e a malagueta. Pique à velocidade 7 durante 5 segundos.
2. Retire a taça do robot, abra a tampa e coloque o acessório misturador. Adicione o azeite, os cominhos, as cebolas cortadas ao meio em rodelas. Misture à velocidade 1 durante 8 min a 100°C. Adicione o tomate (polpa e concentrado) triturado, a carne

- picada e o feijão pelo orifício da tampa. Tempere com sal e pimenta, selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 30 min a 95°C.
3. No final do programa, sirva de imediato.

- 800g coelho cortado em cubos
- 100g cebola
- 1 dente de alho
- 5cl azeite
- 150g bacon
- 3 colheres de farinha
- 35cl cerveja
- Sal

1. Descasque a cebola e o alho e coloque-os na taça. Pique à velocidade 7 durante 10 segundos. Corte o bacon em pedaços pequenos. Passe os pedaços de coelho pela farinha.
2. Adicione o azeite e o bacon pelo orifício da tampa e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 minutos a 100°C.

3. No final do programa, coloque o acessório misturador e adicione a cerveja e o coelho. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 45 min a 95°C. Retire a tampa doseadora após 5 minutos para permitir que o álcool se evapore. No final da cozedura, sirva de imediato.



COELHO COM AMEIXAS

TEMPO TOTAL 56MIN



ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



5min



-



51min



CARIL DE BORREGO

TEMPO TOTAL 61MIN



ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



10min



-



51min

Conselho

Sirva este prato com arroz basmati.

- 750g coelho cortado em pedaços
- 50g cebola
- 1 dente de alho
- 5cl azeite
- 100g bacon
- 180g ameixas
- 25cl caldo de carne
- 25cl vinho branco
- 1 colher de Maizena®
- Sal

1. Descasque a cebola e o alho e coloque-os na taça equipada com a lâmina picadora. Pique à velocidade 11 durante 10 segundos.
2. Adicione o azeite e o bacon pelo orifício da tampa e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 min a 120°C.

3. No final do programa, coloque o acessório misturador e adicione o coelho, as ameixas, o caldo de carne, o vinho branco e a Maizena®. Tempere com sal e pimenta. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook sem velocidade durante 45 min a 95°C. Durante os primeiros 5 min, retire a tampa doseadora para deixar evaporar o álcool.
4. No final da cozedura, sirva imediatamente com massa cozida.

- 800g borrego (perna sem osso)
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 6cl azeite
- (50g) 2 colheres de caril em pó
- 25cl leite de coco
- 200g molho de tomate
- 30cl caldo de galinha
- 50g maçã verde
- Sal

1. Na taça equipada com a lâmina picadora, coloque o alho e a cebola descascados. Pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Adicione o azeite e o caril em pó pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 min a 120°C.
3. Corte o borrego em pedaços grandes.

4. Coloque o acessório misturador e adicione o borrego na taça, o leite de coco, o molho de tomate e o caldo. Tempere com sal e pimenta. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 45 min a 95°C.
5. Descasque a maçã e corte-a em cubos. No final da cozedura, sirva imediatamente com a maçã cortada.

CUSCUZ DE FRANGO



TEMPO TOTAL 45MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



7min



-



38min

Conselho

Antes de servir, pode polvilhar coentros picados.

ESCALOPES DE FRANGO COM MOZZARELLA E PESTO



TEMPO TOTAL 40MIN



2

ACESSÓRIOS

Cesto de cozedura
a vapor



Steam



20min



-



20min

Conselho

Pode substituir o pesto por tapenade ou molho de tomate.

- 650g peito de frango
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 1 pimento vermelho
- 5cl azeite
- 1 colher de cominhos em pó
- 1 colher de coentros picados
- 25cl caldo de galinha
- Sal
- 250g de cuscuz

1. Descasque o alho e a cebola e corte o pimento em cubos. Coloque-os na taça e pique à velocidade 7 durante 20 segundos.
2. Adicione o azeite e as especiarias pelo orifício da tampa e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 8 min a 100°C.

3. Corte o frango em cubos. No final do programa, coloque o acessório misturador e adicione o frango cortado e o caldo de carne. Tempere com sal e pimenta. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 30 min a 95°C.
4. Verta 25cl de água a ferver com uma pitada de sal sobre o cuscuz de sêmola.
5. Aguarde 5 minutos e mexa com um garfo. Sirva o cuscuz sobre o frango guisado.
6. Sirva de imediato.

- 2 escalopes de frango
- 100g mozzarella
- 35g pesto
- Sal e pimenta
- 0,7L de água

1. Corte a mozzarella em pequenos cubos. Coloque cada escalope de frango sobre película aderente. Com uma faca, faça um corte em cada escalope e introduza a mozzarella na incisão. Tempere com sal e pimenta e pincele generosamente com pesto. Enrole cada escalope em película aderente por forma a obter um rolo muito compacto.
2. Verta 0,7L de água na taça do robot. Coloque os rolos no cesto de cozedura a vapor.

3. Coloque o cesto no robot e selecione o programa de vapor Steam durante 20 min.
3. No final da cozedura, sirva de imediato acompanhado com legumes salteados por exemplo.

SALSICHAS ESTUFADAS

TEMPO TOTAL 35MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



10min



-



25min

Conselho

Pode adicionar uma colher de mostarda ou caril em pó.

CARNE DE VACA ESTUFADA COM CEBOLA

TEMPO TOTAL 141MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora



Slow Cook,
Manual



10min



-



131min

Conselho

Pode adicionar 20 - 30g de açúcar para um sabor mais adocicado.

- 4 salsichas de 150g
- 1 cebola
- 40g de gengibre
- 2 dentes de alho
- 2cl de azeite
- 300g de tomate triturado
- 20cl de caldo de galinha
- 1 pimento seco
- Sal e pimenta

1. Descasque a cebola, o gengibre e os dentes de alho. Corte-os grosseiramente e coloque-os na taça do robot. Pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Adicione o azeite pelo orifício da tampa e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 minutos a 120°C, sem a tampa doseadora.

3. Corte as salsichas em 6 pedaços. No final do programa, coloque o acessório misturador na taça. Coloque as salsichas, o tomate, o caldo de galinha, o pimento e tempere com sal e pimenta. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 20 minutos a 100°C.
4. Sirva acompanhado com arroz branco.

- 800g lombo de carne de vaca
- 3 cebolas
- 2 dentes de alho
- 5cl azeite
- 150g bacon
- 15g Maizena®
- 15cl caldo de carne
- 70cl cerveja
- 30g gengibre
- 10 grãos de pimenta
- 1 raminho de ervas aromáticas

1. Descasque a cebola e o alho e coloque-os na taça. Pique à velocidade 7 durante 30 segundos.
2. Adicione o azeite e o bacon pelo orifício da tampa e misture à velocidade 1 durante 10 min a 120°C.

3. Entretanto, dissolva a Maizena® no caldo de carne. No final do programa, adicione o caldo, a cerveja, a carne, o gengibre, os grãos de pimenta e as ervas aromáticas pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 2 horas a 95°C.
4. Sirva quente acompanhado com batatas ao vapor ou tagliatelles.

STROGONOFF DE CARNE DE VACA



TEMPO TOTAL 41MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



15min



-

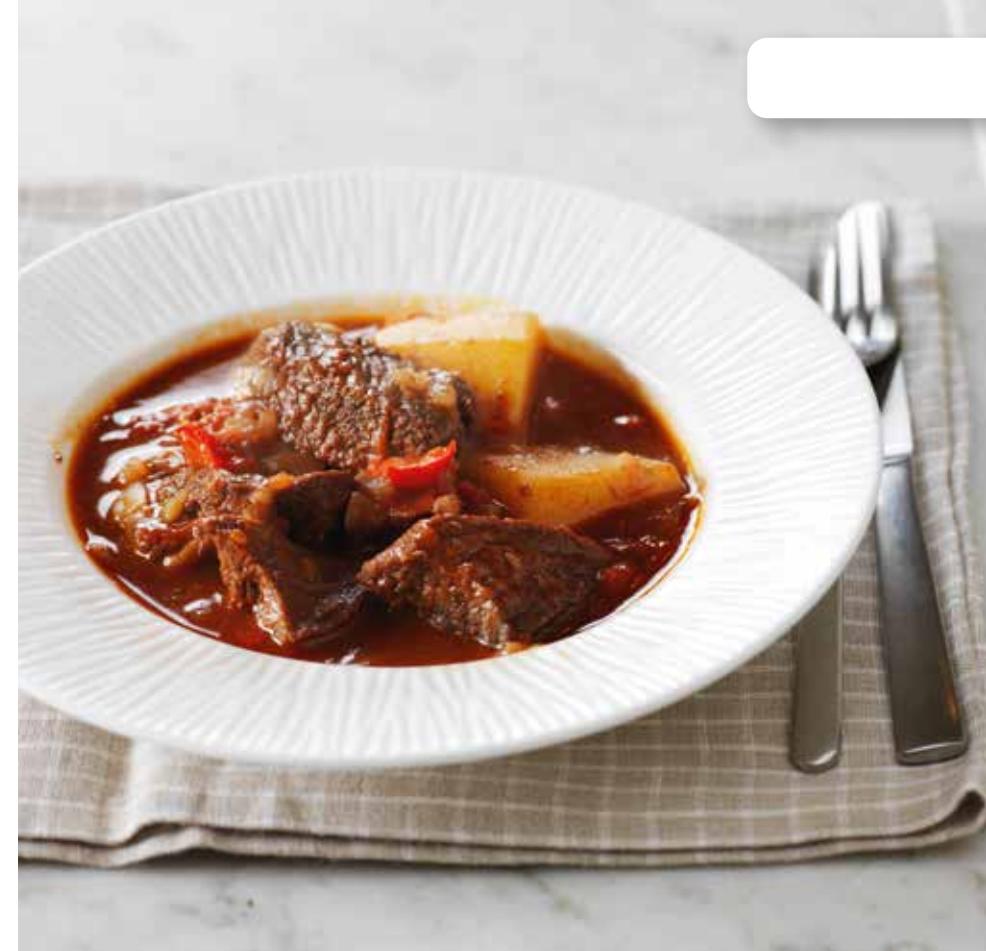


26min

Conselho

Se gosta da carne bem tenra, pode deixar cozinhar por mais tempo. Pode utilizar cogumelos em lata.

GOULASH



TEMPO TOTAL 96MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



5min



-



91min

Conselho

Pode adicionar um pouco de natas antes de servir. Prefira carne com mais gordura e corte-a em cubos de 2 cm.

- 500g carne de vaca (filete)
- 250g cogumelos
- 60g cebolas
- 2cl azeite
- 90g polpa de tomate
- 7g pimentão doce
- 15cl natas líquidas
- Sal
- Pimenta

1. Corte os cogumelos e a carne em tiras finas. Descasque a cebola e coloque na taça. Pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Adicione o azeite pelo orifício da tampa e misture à velocidade 1 durante 5 min a 120°C.
3. Na taça, coloque o misturador. Adicione a carne, a polpa de tomate e 2 colheres de água. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 10 min a 100°C.
4. Adicione os cogumelos e o pimentão doce pelo orifício da tampa. Tempere com sal e pimenta e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook durante 10 min a 100°C. Decorridos 5 minutos, adicione as natas pelo orifício da tampa.
5. Sirva quente.

- ½ kg lombo de vitela
- 100g cebola
- 1 dente de alho
- 150g batatas
- 50g pimento vermelho
- 25g farinha
- 2 colheres de azeite
- 1 colher pequena de pimentão doce
- 125g de tomate triturado
- 30cl caldo de carne
- 5cl vinho tinto
- Sal

1. Descasque a cebola, o alho e as batatas e corte-os em quatro. Corte o pimento em cubos. Corte a carne em cubos e passe-os por farinha. Na taça, coloque a cebola e o alho e pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Adicione o azeite, a pimenta e o pimentão doce pelo orifício da tampa e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 min a 100°C.
3. No final do programa, coloque o misturador e adicione a carne, as batatas, a polpa de tomate, o caldo e o vinho tinto.
4. Tempere com sal e pimenta. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 1h20 min a 95°C. Sirva bem quente.

LENTILHAS ESTUFADAS



TEMPO TOTAL 35MIN



ACESSÓRIOS

Misturador



Slow cook



5min



-



30min

Conselho

O tempo para demolhar as lentilhas reduz o tempo de cozedura e a quantidade de água necessária para a realização da receita. Pode substituir a água por caldo e adicionar duas colheres de azeite no final da cozedura.

- 300g lentilhas
- 1 osso pequeno de presunto
- 50g de chouriço
- 50g de morcela
- 50g de toucinho
- 1 tomate cortado em quatro
- ½ cebola pequena cortada em quatro

- 3 dentes de alho (inteiros e com pele)
- 1 cenoura cortada em cubos
- 1 folha de louro
- 800ml de água
- 1 pitada de sal e pimenta

1. Ponha as lentilhas de molho em água fria durante 2 horas antes da preparação.
2. Coloque no robot o acessório misturador e coloque todos os ingredientes na taça. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 30 minutos a 100°C.
3. No final da cozedura, sirva.

ENSOPADO DE ATUM



TEMPO TOTAL 65MIN



ACESSÓRIOS

Picadora

Misturador



Slow Cook,
Manual



15min



-



50min

- 400g de atum cortado em pedaços
- 700g de batatas
- 140g de pimento verde
- 70g de pimento vermelho
- 115g de cebola
- 1 dente de alho
- 150g de tomate frito
- 40g de azeite
- Sal e pimenta

1. Na taça, coloque o pimento verde, o vermelho, a cebola e o alho. Pique à velocidade 7 durante 10s.
2. Adicione o azeite pelo orifício da tampa e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 min a 100°C.

3. Coloque o acessório misturador, de seguida, coloque o tomate e as batatas. Tempere com sal e pimenta. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 45 minutos a 100°C. 15 minutos antes de finalizar o programa anterior, adicione o atum pelo orifício da tampa.
4. No final o programa, retifique o tempero com sal e pimenta. Sirva.



NUGGETS DE FRANGO COM CEREAIS

TEMPO TOTAL 35MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



10min



25min



10seg

Conselho

Pode fritar os nuggets numa frigideira com um pouco de azeite. É necessário molhar as mãos antes de dar forma aos nuggets para que o panado não se solte.

- 350g peito de frango
- 50g farinha
- 10g pimentão doce
- 2 claras de ovo
- 100g flocos de aveia
- Sal
- Pimenta

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6).
2. Corte o peito de frango em cubos, tempere com sal e pimenta e coloque-os na taça. Pique à velocidade 8 durante 10 segundos. Retire a taça do robot, abra a tampa e misture com a ajuda da espátula.
3. Coloque a farinha e o pimentão doce num prato, as claras batidas noutro prato e os flocos de aveia num terceiro prato. Passe os nuggets de frango pela farinha, pelas claras e por fim pela aveia.
4. Coloque os nuggets numa tabuleiro e leve ao forno durante 20-25 min virando-os a meio da cozedura ou frite-os numa frigideira com um pouco de azeite.



OSSOBUCCO

TEMPO TOTAL 135MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



10min



-



125min

- 1kg ossobuco de vitela
- 80g cebolas
- 1 dente de alho
- 250g cenouras
- 50g ramos de aipo
- 5cl azeite
- 10cl vinho branco
- 400g tomates pelados (en conserva)
- 40cl caldo
- Raspa de 1 limão
- 2 folhas de louro
- 20g farinha
- Sal e pimenta

1. Descasque as cebolas e o alho e corte-os em pedaços. Descasque a cenoura e corte-a em tiras. Corte o aipo em cubos pequenos.
2. Coloque a cebola e o alho na taça do robot equipada com a lâmina picadora e pique à velocidade 11 durante 10 segundos.
3. Coloque o acessório misturador. Adicione o azeite e o alho; de seguida, selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, a 120°C durante 5 min. Decorridos 2 min, adicione o vinho branco.
4. No final do programa, adicione a carne previamente passada pela farinha, as cenouras, o tomate, o caldo, metade do limão e uma folha de louro pelo orifício da tampa. Tempere com sal e pimenta e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook a 95°C durante 2 horas.
5. No final da cozedura sirva com raspa de limão polvilhada por cima. Sirva com tagliateles.

FRANGO COM CERVEJA



TEMPO TOTAL 55MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador

Manual



40min



-



15min

Conselho

Acompanhe com arroz branco.

FRANGO À MODA BASCA



TEMPO TOTAL 60MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



7min



-



53min

Conselho

Pode adicionar azeitonas pretas.

- 500g frango cortado, sem osso
- 100g cebola cortada em 4
- 1 cerveja de 33cl
- 30g azeite
- 8g farinha
- ½ c.c. de açafrão
- 1 pitada de sal e pimenta

1. Coloque a cebola na taça e pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Coloque o acessório misturador, adicione o azeite pelo orifício da tampa e misture à velocidade 6 durante 5 minutos a 100°C.
3. Retire a taça do robot, abra a tampa e adicione o frango, tempere com sal e pimenta e passe-o pela farinha. Deite o açafrão e a cerveja. Misture à velocidade 1 durante 10 min a 100°C.
4. Antes de servir, retifique o tempero.

- 750g pernas de frango
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 pimento vermelho
- 5cl azeite
- 5cl vinho branco
- 200g tomate triturado, em lata
- 25cl caldo de galinha
- Sal

1. Descasque a cebola e os dentes de alho. Lave o pimento e corte-o. Retire as sementes e a parte branca.
2. Coloque o alho, a cebola e o pimento na taça. Pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
3. Adicione o azeite e o vinho branco pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 8 min a 100°C.

4. No final da cozedura, coloque o acessório misturador na taça e adicione o frango, o tomate e o caldo. Tempere com sal e pimenta. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 45 min a 95°C.
5. No final da cozedura sirva de imediato.

FRANGO COM CAJU



TEMPO TOTAL 56MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



5min



-



51min

FRANGO COM TOMATE E COGUMELOS



TEMPO TOTAL 61MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



5min



-



56min

Conselho

Pode substituir os cogumelos por batatas. Neste caso, adicione-as no início da cozedura. O caldo de galinha não é necessário se o tomate for muito maduro.

- 750g pernas de frango
- 100g caju torrado salgado
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 300g pimento vermelho
- 5cl azeite
- 5cl molho de soja
- 20g polpa de tomate
- 25cl caldo de galinha
- 12g coentros frescos
- Sumo de meio limão
- Pimenta

1. Descasque o alho e a cebola. Retire as sementes do pimento e corte-o em tiras.
2. Coloque o alho e a cebola na taça e pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
3. Adicione o azeite e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 min a 100°C.

4. No final do programa, coloque o acessório misturador na taça e adicione o frango, os pimentos, o molho de soja, a polpa de tomate, o caju e o caldo. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 45 min a 95°C.
5. Lave e corte os coentros. No final da cozedura, sirva imediatamente com os coentros picados e o sumo de limão.

- 750g pernas de frango
- 2 chalotas
- 250g cogumelos
- 5cl azeite
- 15cl vinho branco
- 200g tomates pelados (em lata)
- 1 raminho de tomilho
- 1 folha de louro
- 15cl caldo de galinha
- 1 colher de Maizena®
- Sal e pimenta

1. Descasque as chalotas. Corte os cogumelos em quatro. Coloque as chalotas na taça e pique-as à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Adicione o azeite e o vinho branco e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 min a 100°C.

3. No final do programa, coloque o acessório misturador. Adicione o frango, o tomate, o tomilho, a folha de louro e a Maizena® diluída no caldo de galinha, pelo orifício da tampa. Tempere com sal e pimenta. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook durante 50 min a 95°C. Decorridos 20 minutos, adicione os cogumelos pelo orifício da tampa. No final da cozedura, sirva de imediato.



VITELA GUISADA

TEMPO TOTAL 75MIN



ACESSÓRIOS
Misturador

Manual



15min



-



50min

Conselho

Para um molho mais espesso, adicione uma gema de ovo.

- 800g vitela
- 100g cogumelos
- 200g cenouras
- 30g aipo
- 50g cebola
- 5cl azeite
- 1 molho de ervas aromáticas (salsa, tomilho, louro)
- 20g farinha
- 60cl caldo de galinha
- 30cl natas
- Sal
- Pimenta

1. Corte a carne em cubos e passe-os pela farinha, reserve. Descasque os legumes. Corte as cenouras em rodela. Corte os cogumelos e a cebolas em quatro.
2. Na taça, coloque o acessório msiturador. Adicione a cebola e o azeite e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 min a 120°C, sem a tampa doseadora.

3. De seguida, adicione a carne, as ervas aromáticas, as cenouras, o aipo e o caldo. Tempere com sal e pimenta e cozinhe à velocidade 1 durante 30min. No final do programa, adicione os cogumelos pelo orifício da tampa e cozinhe novamente à velocidade 1 durante 45 min.
4. No final da cozedura, adicione as natas e misture com a espátula. Retifique o tempero. Sirva quente.



LOMBO DE PORCO AGRIDOCE

TEMPO TOTAL 30MIN



ACESSÓRIOS
Misturador

Manual



5min



-



24min

1. Corte o lombo em medalhões, passe-os pela farinha e tempere-os com sal e pimenta.
2. Na taça equipada com o misturador, coloque 3 colheres de sopa de óleo e os medalhões. Cozinhe a 120°C durante 9 min à velocidade 1. No final da cozedura, reserva num recipiente à parte.
3. Na taça, coloque uma colher de sopa de óleo, os legumes, o alho e o açúcar. Cozinhe a 120°C durante 5 min à velocidade1.
4. Decorridos 5 minutos, adicione o Ketchup, a água, o caldo de carne, o vinagre, o molho de soja e os medalhões pelo orifício da tampa e deixe reduzir a 100°C durante 10 min à velocidade 1 com a tampa colocada.

- 500g de lombo de porco, cortado em medalhões
- 2 colheres de sopa de Maizena
- 1 colher de sopa de manjeriço fresco, picado
- 1 colher de chá de gengibre fresco picado
- 2 colheres de sopa de molho de soja
- 4 colheres de sopa de Ketchup
- 3 dentes de alho descascados e esmagados
- ½ cubo de caldo de carne
- 200ml de água

- 1 colher de sopa de vinagre
- 1 colher de sopa de açúcar amarelo
- 4 colheres de sopa de óleo
- 150g de cebola em rodela
- 1 pimento verde grande cortado em cubos
- 1 pimento vermelho grande cortado em cubos
- Sal e pimenta

TAJINE DE FRANGO COM LIMÃO E COENTROS

TEMPO TOTAL 56MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



5min



-



51min

Conselho

Pode substituir metade das batatas por curgetes.



TÁRTARO DE VITELA

TEMPO TOTAL 5MIN



3 a 4

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



4min



-



18seg

Conselho

O tártaro não se conserva, deve consumi-lo de imediato. Pode adaptar as quantidades de especiarias consoante o seu gosto e decorar com cebolinho picado.



- 750g pernas de frango
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 1 limão confitado
- 5cl azeite
- 400g batatas
- 100g azeitonas verdes, sem caroço
- 40cl caldo de galinha
- 12g coentros frescos
- Sal

1. Descasque o alho e a cebola. Corte o limão. Na taça, coloque o alho, a cebola e o limão confitado. Pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Abra o robot e coloque o acessório misturador. Adicione o azeite e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 min a 100°C.
3. Descasque as batatas e corte-as em cubos.

4. No final do programa, adicione o frango, as batatas, as azeitonas e o caldo pelo orifício da tampa e tempere com sal. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 45 min a 95°C. Lave e pique os coentros. Polvilhe com os coentros picados e sirva.

- 350g carne de vaca
- 1 chalota
- 20g alcaparras
- 30g cornichons
- 1 raminho de salsa
- ½ colher de mostarda forte
- 3 gotas de tabasco
- 1 colher de molho Worcestershire
- 1 gema de ovo
- Sal
- Pimenta

1. Descasque a chalota, corte-a em cubos e coloque-a na taça com as alcaparras e os cornichons. Pique na velocidade 8 durante 10 s. Verta a preparação numa taça à parte.
2. Corte a carne em cubos, coloque-os no congelador durante 1 hora, depois coloque-os na taça do robot e misture à velocidade 8 durante 8 s. Pique a salsa com uma faca.

3. Adicione a carne aos condimentos e misture. Adicione a mostarda, a salsa, o Tabasco, o molho Worcestershire e a gema. Tempere com sal e pimenta e misture.
4. Reparta o tártaro pelos pratos. Sirva com batatas fritas.

VITELA GUISADA COM VINHO DO PORTO E BATATAS



TEMPO TOTAL 100MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora
Cesto de cozedura a vapor



Slow Cook,
Manual



5min



-



95min

Conselho

Verifique a cozedura das batatas a meio da cozedura da carne. Retire o cesto de cozedura a vapor logo que as batatas estejam cozidas e reserve até ao momento de servir.

TOMATES RECHEADOS



TEMPO TOTAL 55MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador

Manual



10min



40min



5min

Conselho

Pode substituir a carne picada por sobras de carne estufada.

- 2 cebolas
- 30g de azeite
- 500g carne para guisar em cubos
- 250g de cenouras em rodelas
- 100ml de molho de tomate
- 50ml de vinho do Porto
- 50ml de água
- 1 folha de louro
- 4 batatas
- Sal e pimenta

1. Na taça, coloque as batatas, feche a tampa e deixe cozinhar à velocidade 12 durante 10 segundos.
2. Adicione o azeite pelo orifício da tampa e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 5 minutos a 100°C.
3. Abra a tampa e adicione a carne, as cenouras cortadas em rodelas, o molho de tomate, o vinho, a folha de louro, o sal, a pimenta e 50ml de água.

4. Coloque as batatas descascadas e cortadas em rodelas no cesto de cozedura a vapor. Coloque o cesto no robot.
5. Feche a tampa e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 1h30 a 90°C.
6. Abra a tampa, retire o cesto de cozedura a vapor e sirva a carne estufada com cenouras sobre uma camada de batatas.

- 4 tomates grandes
- 250g cogumelos
- 1 dente de alho
- 250g carne picada
- 30g pão ralado
- Azeite
- Sal e pimenta

1. Pré-aqueça o forno a 200°C (Termóstato 6-7).
2. Corte a parte superior do tomate e retire o interior. Limpe os cogumelos e retire os talos. Descasque o alho. Coloque os cogumelos e o alho na taça e pique à velocidade 7 durante 20 segundos.
3. Abra a tampa e coloque o acessório misturador, adicione um pouco de azeite. Misture à velocidade 1 durante 5 min a 100°C.

4. Abra a tampa e adicione a carne picada e o pão ralado. Tempere com sal e pimenta. Misture tudo com a espátula.
5. Coloque os tomates sobre uma tabuleiro de ir ao forno e recheie os tomates. Coloque as tampinhas sobre os tomates e leve ao forno durante 40 min.

ACELGAS GRATINADAS COM MOLHO BECHAMEL

TEMPO TOTAL 72MIN



4 a 6



Slow Cook,
Manual



30min

ACESSÓRIOS

Misturador
Batedor



18min



24min

CUSCUZ DE LEGUMES

TEMPO TOTAL 35MIN



4



Slow Cook,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Picadora



10min



25min

Conselho

Adicione grão de bico em conserva
8 min antes do final da cozedura.

- 600g folhas de acelgas
- 40g farinha
- 40g manteiga amolecida
- 50cl leite meio gordo
- 1 pitada de noz moscada
- 120g queijo ralado
- Sal
- Pimenta
- 50cl de água
- Pão ralado

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Corte as folhas de acelgas em tiras. Na taça equipada com o acessório misturador, coloque as acelgas e 50cl de água.
2. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook durante 15 min a 95°C. No final do programa, escorra as acelgas. Lave a taça.
3. Na taça equipada com o acessório batedor, coloque a farinha, o leite e o pão ralado. Tempere com sal e pimenta. Misture à velocidade 6 durante 30 segundos.

4. Adicione a manteiga cortada em pedaços pelo orifício da tampa e misture à velocidade 2 durante 8 min a 90°C.
5. No final do programa, adicione o queijo ralado e misture à velocidade 2 durante 45 segundos. Se a mistura não ficar homogênea, misture por mais 30 segundos.
6. Misture as acelgas com o molho bechamel. Verta a preparação numa travessa e leve ao forno durante 30 min. Sirva quente.

- 300g cuscuz
- 100g cebola roxa
- 1 dente de alho
- 15cl azeite
- 1 colher de ras-el-hanout (mistura de especiarias marroquinas)
- 300g cenouras
- 300g nabo
- 50g ramos de aipo
- 60cl caldo de galinha
- 1 folha de louro
- 1 colher de molho de tomate
- Sal
- Pimenta

1. Prepare o cuscuz conforme indicado na embalagem. Descasque a cebola e corte-a em pedaços, coloque-a na taça do robot e pique à velocidade 6 durante 10 segundos.
2. Esmague o dente de alho e coloque na taça, pelo orifício da tampa, juntamente com o azeite, o ras-el-hanout e a folha de louro. Coloque a tampa doseadora e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 4 min a 100°C.

3. Descasque os legumes e corte-os em pedaços. No final do programa, pelo orifício da tampa, adicione o caldo, o molho de tomate e os legumes. Tempere com sal e pimenta e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, a 95°C durante 20 min.
4. Sirva quente com o cuscuz.



ESPINAFRES CREMOSOS

TEMPO TOTAL 15MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



10min



-



5min

Conselho

Para um melhor resultado, ao fim de 8 minutos abra a tampa e misture com a espátula para juntar todos os ingredientes no centro.

- 1 cebola
- 300g espinafres frescos
- ½ cubo de caldo de legumes
- 10cl natas líquidas
- Noz moscada
- Sal

1. Na taça, pique a cebola cortada à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Coloque o acessório misturador, adicione os espinafres, o caldo de legumes misturado com as natas, a noz moscada e o sal. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 15 minutos a 90°C. Sirva.



LEGUMES ESTUFADOS

TEMPO TOTAL 55MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



12min



-



43min

Conselho

Batatas, batata doce, topinambos, alcachofras... há muito por onde escolher. Não hesite em variar os legumes.

- 100g cebola roxa
- 1 dente de alho
- 10cl azeite
- 1 colher de pimentão doce
- 250g abóbora
- 250g chervia
- 300g cenouras
- 20cl caldo de galinha
- Sal e pimenta

1. Descasque a cebola e corte-a grosseiramente. Coloque-a na taça e pique-a à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Coloque o misturador. Esmague os dentes de alho e coloque-os na taça juntamente com o azeite e o pimentão doce. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 3 min a 100°C.
3. Descasque a abóbora, a chervia e as cenouras e corte tudo. Decorridos 3 min, adicione o caldo e os legumes pelo orifício da tampa. Tempere com sal e pimenta. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 40 min a 95°C. Sirva quente.

GRÃO-DE-BICO COM ESPINAFRES



TEMPO TOTAL 115MIN



4 a 6



Slow cook



-

ACESSÓRIOS

Misturador



10min



105min

HAMBÚRGUER VEGETAL DE SOJA E FEIJÃO ENCARNADO



TEMPO TOTAL 21MIN



4

Manual



-

ACESSÓRIOS

Picadora



20min



20seg

Conselho

Pode adicionar um molho picante à mistura para o hambúrguer, servir com maionese e queijo, caso não siga uma dieta vegetariana ou vegan estricta.

- 400g de grão de bico
- 450g de espinafres
- 500g de batatas
- 1 osso de presunto carnudo
- 1,5L água
- Sal e pimenta

1. Na taça do robot, coloque o grão de bico (previamente posto de molho no dia anterior), a água e o osso de presunto. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook durante 1h15min a 100°C.

2. No final do programa, abra o robot, retire o osso de presunto e incorpore na taça os espinafres e as batatas cortadas e a carne do presunto. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 30 min.

3. Retifique o tempero com sal e sirva.

- 160g de proteína de soja texturizada
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 160g de feijão encarnado cozido
- 1 colher de farinha
- 4 pães de hambúrguer
- Folhas de alface
- 1 tomate cortado em rodelas
- Sal e pimenta

1. Rehidratar a proteína de soja texturizada em água fria durante 15 minutos.

2. Na taça, coloque metade da cebola cortada em pedaços e o dente de alho. Feche com a tampa e misture à velocidade 7 durante 10 segundos.

3. Incorpore o feijão e a soja escorrida pelo orifício da tampa. Tempere com sal e pimenta.

4. Misture à velocidade 8 durante 10 segundos. Abra o robot e adicione a farinha, misturando com a espátula.

5. Retire algumas porções de massa e forme hambúrguers com as mãos. Numa frigideira, verta um pouco de azeite e aloure os hambúrgures de cada lado.

6. Corte os pães ao meio, coloque uma folha de alface, uma rodela de tomate, o hambúrguer vegetal e cubra com a outra metade do pão.



CARIL DE LENTILHAS

TEMPO TOTAL 55MIN



4 a 6



Slow Cook,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



10min



45min

Conselho

O caril denominado «dahl» pelos indianos é parecido com um puré. Fica delicioso servido com arroz e coentros frescos picados.

- 250g lentilhas
- 80g cebola roxa
- 2 dentes de alho
- 10cl azeite
- 1 colher de caril em pó
- 1 colher de gengibre ralado
- 1 colher de coentros picados
- 25cl leite de coco
- Sal e pimenta
- 0,7L de água

1. Descasque a cebola e corte-a grosseiramente. Coloque-a na taça e pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Coloque o acessório misturador. Esmague os dentes de alho. Coloque-os na taça juntamente com o azeite e as especiarias. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 4 min a 100°C.
3. A seguir, adicione as lentilhas, 0,7L de água e o leite de coco. Tempere com sal e pimenta e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, a 95°C durante 40 min.
4. Sirva quente ou frio.



MACEDÓNIA DE LEGUMES

TEMPO TOTAL 35MIN



4



Steam



-

ACESSÓRIOS

Cesto de cozedura
a vapor



5min



30min

Conselho

Pode utilizar ervilhas congeladas. A manteiga pode ser substituída por uma vinagrete à base de molho de soja: 4cl de azeite, 1 colher de molho de soja, 2 raminhos de estragão. Neste caso, não adicione sal.

- 250g batatas
- 250g cenouras
- 250g ervilhas
- 15g manteiga ou azeite
- 2 raminhos de estragão
- Sal
- 0,7L de água

1. Descasque as batatas e as cenouras e corte-as em cubos.
2. Na taça, verta 0,7L de água. Coloque todos os legumes no cesto de cozedura a vapor. Coloque o cesto no robot e selecione o programa de vapor Steam, sem velocidade, durante 30 min.
3. Sirva de imediato com um pouco de manteiga ou um fio de azeite, estragão e uma pitada de sal.



BATATAS BRAVAS

TEMPO TOTAL 50MIN



ACESSÓRIOS

Cesto de cozedura a vapor
Picadora
Misturador



Steam,
Slow Cook,
Manual



8min



-



42min

Conselho

Em vez de cozer as batatas ao vapor e de as saltear numa frigideira, pode fritá-las diretamente numa fritadeira.

- 350g batatas
- 3cl de azeite
- ½ cebola
- 1 c.s. de paprica doce
- ½ c.s de paprica forte
- 50g de farinha
- 35cl de caldo de galinha
- Sal

1. Descasque as batatas, corte-as em cubos e coloque-os no cesto de cozedura a vapor. Verta 0,7L de água na taça e coloque o cesto no robot. Selecione o programa de vapor Steam durante 30 min. No final da cozedura, esvazie a taça. Salteie as batatas numa frigideira em lume forte com 2 colheres de azeite.
2. Coloque a cebola na taça e pique-a na velocidade 7 durante 5 s. Retire a taça do robot, abra a tampa e raspe as paredes da taça com a espátula. Coloque o acessório

- misturador. Adicione o azeite e a farinha. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 2 min a 100°C.
3. Adicione o caldo, a paprica doce e a paprica forte pelo orifício da tampa. Misture à velocidade 4 durante 10 min. a 90°C.
4. Cubra as batatas com o molho bravo e sirva.



PIPERADE

TEMPO TOTAL 46MIN



ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



10min



-



36min

Conselho

Pode substituir o presunto por chouriço. Adicione-o ao mesmo tempo que os ovos.

- 300g tomates
- 150g pimento vermelho
- 50g presunto
- 150g cebolas
- 1 dente de alho
- 5cl azeite
- 10cl caldo de legumes
- 3 ovos
- 1 c.s. de paprica doce
- Sal e pimenta

1. Corte os pimentos em cubos. Descasque as cebolas e o alho, corte-os grosseiramente. Coloque tudo na taça e pique à velocidade 7 durante 10 s.
2. Abra a tampa e coloque o acessório misturador. Adicione o azeite e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 min a 100°C.

3. Corte o tomate e o presunto em cubos. Decorridos 5 min, adicione-os ao caldo pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook durante 20 min a 95°C.
4. Adicione os ovos batidos e a paprica doce pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 10 min a 95°C.
5. Sirva quente ou frio.



PISTO

TEMPO TOTAL 50MIN



ACESSÓRIOS

Picadora



Slow Cook,
Manual



15min



-



35min

Conselho

Se prefere os legumes mais tenros, prolongue a cozedura durante 10 a 15 min. à mesma temperatura.



POLENTA

TEMPO TOTAL 17MIN



ACESSÓRIOS

Batedor

Manual



5min



-



12min

Conselho

Pode adicionar ervas aromáticas ou molho de tomate. A polenta pode ser consumida como puré ou fria, cortada em tiras e fritas numa frigideira.

- 150g cebolas
- 100g pimento vermelho
- 2 dentes de alho
- 5cl azeite
- 250g curgetes
- 250g beringelas
- 300g tomate triturado
- Sal
- Pimenta

1. Descasque as cebolas e corte-as grosseiramente. Lave o pimento e corte-o. Coloque as cebolas e o pimento na taça, pique à velocidade 2 durante 10 s.
2. Esmague os dentes de alho e deite-os na taça com o azeite pelo orifício da tampa. Aloure, sem velocidade, durante 5 min a 100°C, sem a tampa doseadora.
3. Corte as curgetes e as beringelas em cubos pequenos.

4. No final do programa, retire a taça do robot, abra a tampa e adicione o tomate triturado e os legumes. Tempere com sal e pimenta, misture com a espátula e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook, sem velocidade, durante 30 min a 100°C.
5. Sirva quente ou frio.

- 150g polenta précozida
- 1 cubo de caldo de galinha
- 30g manteiga
- 30g parmesão

1. Na taça equipada com o acessório batedor, coloque 0,7L de água, a polenta e o cubo de caldo. Inicie a cozedura à velocidade 1 durante 12 minutos a 90°C.
2. No final da cozedura, adicione a manteiga e o parmesão pelo orifício da tampa. Cozinhe novamente à velocidade 3 durante 30 segundos para misturar bem todos os ingredientes.

PURÉ DE BATATA



TEMPO TOTAL 45MIN



4



Steam,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Cesto de cozedura
a vapor
Batedor



14min



31min

Conselho

Pode adicionar queijo ao puré de batata.
Pode reaquecer o puré na velocidade
1 a 80°C durante 5 minutos.

QUINOA COM TOMATE



TEMPO TOTAL 31MIN



4 a 6



Slow Cook,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



10min



21min

Conselho

Pode cozinhar só quinoa e adicionar
ervas frescas ou especiarias. Sabe
bem fria como salada.

- 700g batatas
- 15cl leite meio gordo
- 50g manteiga
- Sal
- Noz moscada

1. Descasque as batatas e corte-as em cubos de cerca de 2 cm.
2. Verta 0,7L de água na taça do robot e coloque as batatas no cesto de cozedura a vapor. Selecione o programa de vapor Steam durante 30min, a 100°C.

3. Quando as batatas estiverem cozidas, esvazie a taça do robot, coloque o acessório batedor. Deite as batatas na taça e misture na velocidade 3 durante 30 segundos. Adicione o leite, a manteiga, o sal e a noz moscada pelo orifício da tampa e misture novamente na velocidade 4 durante 30 segundos ou até obter um puré cremoso.
4. Sirva de imediato.

- 150g quinoa
- 1 cebola
- 5cl azeite
- 10cl molho de tomate
- 200g tomates
- 10 folhas de manjeriço
- Sal e pimenta
- Água

1. Descasque a cebola e corte-a grosseiramente. Coloque -a na taça e pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Na taça, coloque o acessório misturador. Adicione o azeite, a quinoa, o molho de tomate e o dobro da quantidade de água que de quinoa. Tempere com sal e pimenta. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 20 min a 95°C, com a tampa doseadora colocada.

3. Corte os tomates em pedaços pequenos.
4. No final da cozedura, adicione os tomates e misture delicadamente com a espátula. Sirva de imediato com algumas folhas de manjeriço.

TAJINE DE LEGUMES



TEMPO TOTAL 60MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



16min



-



44min

Conselho

Pode substituir a erva-doce e as
curgetes por cenouras ou abóbora.

ARROZ MALANDRINHO DE MARISCO



TEMPO TOTAL 45MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



11min



-



34min

- 80g cebola roxa
- 100g pimento vermelho
- 2 dentes de alho
- 5cl azeite
- 1 colher de canela
- 1 colher de gengibre
- 1 colher de cominhos
- 250g curgetes
- 250g erva-doce
- 300g tomates
- 20cl caldo vegetal
- 1/2 molho de coentros
- Sal e pimenta

1. Descasque a cebola roxa e corte-a grosseiramente. Lave o pimento e corte-o. Na taça, coloque a cebola e o pimento e pique à velocidade 7 durante 15 segundos.
2. Abra a tampa e coloque o acessório misturador. Esmague os dentes de alho. Coloque-os na taça com o azeite e aloure à velocidade 1 durante 3 min a 120°C.

3. Corte as curgetes, a erva-doce e os tomates. Adicione o caldo, as especiarias e os legumes na taça pelo orifício da tampa. Tempere com sal e pimenta. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 40 min a 95°C.
4. Sirva quente ou frio com coentros picados polvilhados.

- 400g de arroz
- 100g de mexilhões sem casca
- 7 lagostins descascados
- 7 lagostas descascadas
- 10 gambas descascadas
- 100g de chocos limpos
- 40g de pimento vermelho
- 90g de cebola
- 150g de tomate frito
- 700ml de caldo de peixe
- 1 dente de alho
- Azeite
- Sal e pimenta

1. Na taça equipada com a lâmina picadora, coloque a cebola, o pimento vermelho e o alho. Pique na velocidade 7 durante 20 segundos.
2. Abra a máquina e coloque o acessório misturador. Adicione o azeite e deixe alourar à velocidade 1 durante 10 min a 120°C.
3. Incorpore os chocos cortados pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 min a 100°C.

4. Adicione o tomate frito e o arroz, os mexilhões, os lagostins, as gambas e as lagostas e 700ml de caldo pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 18 min a 100°C.
5. No final do programa, retifique o tempero com sal e pimenta e sirva.

ARROZ COM FRANGO E LEGUMES



TEMPO TOTAL 36MIN



ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



10min



-



31min

Conselho

Pode adicionar outros legumes tais como ervilhas, milho ou pedaços de curgete. Pode incorporar um pouco de pimentão doce para dar mais cor ao arroz.

ARROZ MARINHEIRO



TEMPO TOTAL 38MIN



ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador

Manual



8min



-



30min

Conselho

Utilize as cabeças e casca das gambas e camarões para elaborar um caldo de marisco. Aproveite a água dos mexilhões e berbigão e junte tudo ao caldo do arroz.

- 450g de arroz
- 300g de frango cortado em pedaços
- 330ml de cerveja
- 800ml de caldo de galinha
- 200g de tomate em lata escorrido
- 200g de pimentos verde e vermelho
- 2 dentes de alho
- 1 colher de pimenta vermelha desidratada
- 100g de azeite
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açafrão
- 1 pitada de pimenta

1. Coloque o robot a funcionar, sem velocidade, a 120°C durante 5 minutos, sem a tampa doseadora. Na taça, coloque uma colher de sopa de azeite e o frango cortado. Tempere com sal e pimenta. Coloque o acessório misturador e cozinhe à velocidade 1 a 120°C durante 5 minutos até que mude de cor e fique ligeiramente alourado. Reserve.
2. Retire o acessório misturador, incorpore os alhos, os pimentos cortados e o tomate em lata escorrido. Feche a tampa e pique à velocidade 7 durante 15 segundos.

3. Adicione o restante azeite, a pimenta vermelha pelo orifício da tampa. Misture à velocidade 1 durante 5 minutos a 120°C.
4. Abra a tampa e coloque o acessório misturador. Adicione o arroz, a cerveja, o caldo, o açafrão e o sal.
5. Feche a tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1, durante 15 minutos a 95°C.
6. Por fim, adicione o frango pelo orifício da tampa. Deixe repousar 5 minutos e sirva.

- 300g arroz
- 10 mexilhões cozidos, sem concha
- 45g de berbigão em conserva
- 6 gambas descascadas
- 4 camarões descascados
- 175g calamares cortados
- 40g pimento vermelho
- 90g cebola
- 150g tomate frito
- 1L caldo
- 1 dente de alho
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta

1. Na taça, coloque a cebola, o pimento vermelho e o alho. Pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Retire a taça do robot, abra a tampa e coloque o acessório misturador sobre as lâminas. Adicione o azeite e aloure a cebola, o pimento vermelho e o alho à velocidade 1 durante 10 min a 100°C sem a tampa doseadora.

3. Adicione o tomate frito, o arroz e o caldo pelo orifício da tampa. Cozinhe à velocidade 1 durante 20 min a 100°C. Quando faltar 2 minutos para finalizar o programa, incorpore pelo orifício da tampa os mexilhões, o berbigão, as gambas, os camarões e os calamares.
4. No final do programa, retifique o tempero e sirva.

ARROZ DE CHOCOS COM TINTA



TEMPO TOTAL 70MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



35min



-



35min

Conselho

Acompanhe este arroz com um pouco de alho em óleo (aïoli) (ver receita pág. 21).

CANELONES



TEMPO TOTAL 45MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador

Manual



5min



35min



6min

Conselho

Pode substituir o recheio por molho bolonhesa. Os 10 cl de azeite são para juntar à água de cozedura da massa dos canelones.

- 300g de chocos
- 200g de arroz
- 400ml de caldo de peixe
- 3 saquinhos de tinta de choco
- 40g de pimento cortado
- 50g de azeite
- 60g de cebola cortada
- Sal e pimenta
- Alho em azeite

1. Na taça, coloque o pimento e a cebola. Pique à velocidade 7 durante 10 s.
2. Abra a tampa e coloque o acessório misturador sobre as lâminas. Selecione o programa de cozedura lenta à velocidade 1 durante 7 min a 100°C.
3. Com uma faca, corte os chocos em pedaços pequenos e coloque-os na taça pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 7 min a 100°C.

4. No final do programa, adicione o arroz, a tinta e o caldo de peixe pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 20 min a 100°C.
5. No final do programa, sirva de imediato.

- 12 folhas de massa para canelones
- 50g cebolas
- 1 dente de alho
- 10cl azeite
- 250g espinafres congelados
- 400g ricotta
- 1 ovo
- 125g parmesão ralado
- 25cl natas líquidas
- sal

1. Pré-aqueça o forno a 200°C (Termóstato 6-7). Cozinhe a massa por alguns minutos.
2. Descasque a cebola e o alho, corte-os grosseiramente e coloque-os na taça. Pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
3. Adicione o azeite e os espinafres pelo orifício da tampa. Cozinhe à velocidade 1 a 120°C durante 5 min.
4. No final do programa, coloque o acessório misturador, adicione a ricotta, o ovo batido, o sal e metade do parmesão ralado.
5. Misture à velocidade 4 durante 30 segundos. Abra a tampa, raspe as paredes da taça com a espátula e coloque os ingredientes no centro. Misture novamente à velocidade 4 durante 30 segundos.
6. Recheie o canelones com esta preparação e coloque-os numa travessa. Cubra os canelones com as natas, polvilhe com o restante parmesão. Leve ao forno durante 35 min. Sirva quente.

ESPARGUETE ALL'AMATRICIANA



TEMPO TOTAL 51MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



5min



-



46min

Conselho

Pode substituir o bacon
por beringelas picadas.

LASANHA



TEMPO TOTAL 85MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador
Batedor



Slow Cook,
Manual



8min



30min



49min

- 400g esparguete
- 1 dente de alho
- ½ malagueta
- 1 colher de azeite
- 200g bacon cortado
- 600g tomate triturado, em lata
- 75g queijo ralado
- Sal
- Pimenta

1. Coza o esparguete numa panela grande de acordo com as indicações da embalagem.
2. Descasque o dente de alho e coloque na taça juntamente com a malagueta. Pique à velocidade 6 durante 10 segundos.
3. Retire a taça do robot, abra a tampa e coloque o acessório misturador. Adicione o azeite e o bacon pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 10 minutos a 100°C sem a tampa doseadora.

4. No final do programa, adicione o tomate triturado pelo orifício da tampa, tempere com sal e pimenta. Coloque a tampa doseadora e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 a 95°C durante 35 min.
5. Verta o molho sobre a massa e polvilhe com queijo ralado. Misture e sirva.

- 300g carne de vaca picada
- 1 dente de alho
- 1 cebola
- 5cl azeite
- 500g tomates pelados e escorridos em lata
- 10g orégãos
- 50g farinha
- 50g manteiga
- 50cl leite meio gordo
- 1 pitada de noz moscada
- 1 embalagem de massa para lasanha précozida
- 100g queijo ralado
- Sal e pimenta

1. Descasque a cebola e o alho, coloque-os na taça e pique à velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Abra o robot e coloque o misturador sobre as lâminas, adicione o azeite e misture à velocidade 1 durante 5 min a 120°C.
3. Adicione a carne, o tomate e os orégãos pelo orifício da tampa. Tempere com sal e pimenta e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 35 min a 90°C. Reserve o molho e lave a taça do robot.
4. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Na taça, equipada com o batedor, coloque a farinha, o leite e a noz moscada. Tempere com

- sal e pimenta e misture à velocidade 3 durante 1 min.
5. Adicione a manteiga cortada em pedaços pelo orifício da tampa e misture à velocidade 2 durante 8 min a 90°C.
6. Unte uma travessa para forno e verta um pouco de molho de tomate. Cubra com as folhas de lasanha, adicione um pouco de molho de tomate, bechamel e queijo ralado. Repita este passo até esgotar todos os ingredientes, finalizando com o queijo ralado. Leve ao forno durante 25-30 min.

MASSA COM QUEIJO

TEMPO TOTAL 40MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Batedor

Manual



5min



25min



11min

Conselho

Pode substituir o parmesão por outros queijos e o tomate fresco por 60g de molho de tomate.

MASSA CARBONARA

TEMPO TOTAL 20MIN



4

ACESSÓRIOS

Misturador

Manual



5min



-



14min

- 300g massa macarrão
- 40g farinha
- 40g manteiga
- 50cl leite meio gordo
- 1 pitada de moz moscada
- 250g tomates
- 120g parmesão ralado
- 40g pão ralado
- Pimenta
- Sal

1. Pré-aqueça o forno a 220°C (Termóstato 7). Coza a massa de acordo com as indicações da embalagem.
2. Na taça, equipada com o batedor, coloque a farinha, o leite e o pão ralado. Tempere com sal e pimenta. Misture à velocidade 3 durante 1 min. Adicione a manteiga cortada em pedaços pelo orifício da tampa e misture à velocidade 2 durante 8 min a 90°C.
3. Corte o tomate em cubos. No final do programa, adicione o parmesão ralado pelo orifício da tampa e misture durante 45 segundos à velocidade 2.
4. A seguir, adicione o tomate cortado em pedaços pelo orifício da tampa e misture durante 30 segundos.
5. Misture a massa com o molho. Coloque tudo numa travessa, polvilhe com pão ralado e leve ao forno durante 20-25 min. Sirva quente.



- 400g massa (macarrão)
- 200g bacon
- 2cl azeite
- 30cl natas líquidas
- 120g parmesão ralado
- 1 gema de ovo
- Pimenta

1. Coza a massa numa panela grande conforme indicado na embalagem.
2. Corte o bacon em pedaços pequenos e coloque-os na taça equipada com o acessório misturador.
3. Adicione o azeite e cozinhe à velocidade 1 durante 6 min a 120°C sem a tampa doseadora.
4. No final do programa, adicione as natas e a gema. A seguir, cozinhe à velocidade 2 durante 8 min a 85°C.
5. Verta o molho sobre a massa cozida e escorrida e polvilhe uma quantidade generosa de parmesão e pimenta. Misture e sirva.

PAELHA RÁPIDA COM GAMBAS

TEMPO TOTAL 36MIN



ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



10min



-



26min

Conselho

Se pretende uma versão mais picante, adicione um pouco de pimenta eselta.

RISOTTO CLÁSSICO

TEMPO TOTAL 33MIN



ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



Slow Cook,
Manual



5min



-



27min

Conselho

Acompanhe o risotto com legumes, especiarias, ervas aromáticas, etc.

- 200g de arroz redondo
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 pimento vermelho
- 1 lata de tomate triturado
- 20 gambas descascadas
- 2 filetes de frango cortados em lâminas
- 100g de chouriço cortado em rodela
- 3 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de açafrão
- 50cl de caldo de galinha
- Tomilho (opcional)
- Sal e pimenta

1. Descasque a cebola e o dente de alho e corte-os grosseiramente. Lave o pimento vermelho, retire as sementes e corte-o.
2. Coloque a cebola e o alho na taça e pique à velocidade 7 durante 10 segundos. Adicione o pimento vermelho pelo orifício da tampa e volte a picar os ingredientes à velocidade 7 durante 10 segundos.
3. Abra o robot e coloque o acessório misturador, incorpore o azeite e junte o frango. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook à velocidade 1 durante 5 minutos a 100°C.

4. Adicione o açafrão, o caldo de galinha, o tomate triturado, as gambas, o chouriço e o arroz pelo orifício da tampa. Tempere com sal e pimenta e de seguida selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook durante 20 min a 100°C, sem a tampa doseadora. Deixe repousar a paelha entre 5 a 10 minutos. Sirva, polvilhando algumas folhas de tomilho.

- 300g arroz arborio
- 50g cebola
- 5cl azeite
- 8cl vinho branco
- 90cl caldo de galinha
- 30g queijo parmesão
- 15g manteiga
- Sal
- Pimenta

1. Descasque a cebola e corte-a grosseiramente. Coloque-a na taça do robot e pique na velocidade 7 durante 10 segundos. Retire a cuba, abra a tampa e coloque o acessório misturador sobre as lâminas, adicione o azeite e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook na velocidade 1 durante 7 minutos sem a tampa doseadora.
2. Decorridos 3 minutos, adicione o arroz pelo orifício da tampa. Quando faltar apenas 1 minuto, adicione o vinho branco.
3. No final do programa, adicione o caldo de galinha pelo orifício da tampa e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook na velocidade 1 durante 18 minutos a 95°C sem a tampa doseadora.
4. No final da cozedura, adicione o queijo parmesão e a manteiga e misture delicadamente. Retifique o tempero e sirva de imediato.

RISOTTO DE PRESUNTO E ERVILHAS

TEMPO TOTAL 35MIN



4 a 6



Slow Cook,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Picadora
Misturador



5min



30min



RISOTTO DE GAMBAS

TEMPO TOTAL 30MIN



4 a 6



Slow Cook,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Misturador



4min



26min



Conselho

O queijo parmesão dá ao risotto o aspeto cremoso

- 300g arroz arborio
- 1 chalota
- 10cl azeite
- 8cl vinho branco
- 90cl caldo de galinha
- 170g ervilhas congeladas
- 30g queijo parmesão ralado
- 80g de presunto

1. Descasque a chalota e corte-a grosseiramente. Deite a chalota na taça do robot e pique na velocidade 7 durante 10 segundos. Abra o robot e coloque a lâmina picadora sobre o acessório misturador. Verta o azeite e programe a velocidade 1 (sem a tampa doseadora) durante 7 min a 120°C.
2. Decorridos 3 minutos, adicione o arroz pelo orifício da tampa. Quando faltar apenas 1 minuto, adicione o vinho branco pelo orifício da tampa.
3. No final do programa, verta o caldo de galinha pelo orifício da tampa e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook na velocidade 1 durante 22 min a 95°C e coloque a tampa doseadora. Adicione as ervilhas 10 minutos antes do final da cozedura.
4. No final da cozedura, adicione o queijo parmesão e o presunto picado e misture delicadamente com a espátula. Tempere a gosto e sirva de imediato.

- 300g arroz arborio
- 1 chalota
- 10cl azeite
- 8cl vinho branco
- 90cl caldo de galinha
- 250g gambas
- 50g queijo parmesão
- 50g tomates secos
- 10 folhas de manjeriço
- 50g manteiga
- Sal e pimenta

1. Descasque a chalota e corte-a grosseiramente. Deite a chalota na taça do robot e pique na velocidade 7 durante 10 segundos.
2. Abra o robot e coloque a lâmina picadora sobre o acessório misturador. Verta o azeite e programe a velocidade 1 (sem a tampa doseadora) durante 6 min a 100°C.
3. Quando faltarem apenas 4 minutos, adicione o arroz e as gambas pelo orifício da tampa. Quando faltar apenas 1 minuto, adicione o vinho branco. No final do programa, verta o caldo de galinha pelo orifício da tampa

- e selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook durante 20 min a 95°C e coloque a tampa doseadora.
4. No final da cozedura, abra a tampa e adicione o queijo parmesão, a manteiga e o tomate cortado em pedaços e misture delicadamente com uma espátula. Tempere com sal e pimenta. Sirva de imediato e decore com as folhas de manjeriço.



BOLONHESA

TEMPO TOTAL 45MIN



ACESSÓRIOS
Misturador



Slow Cook,
Manual



5min



-



40min

Conselho

Esta preparação pode ser congelada. Se pretender um molho mais líquido, adicione 20cl de caldo de carne durante a cozedura.

- 300g carne de vaca
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 15g azeite
- 500g polpa de tomate
- 30g molho de tomate
- 1 colher de orégãos
- Sal e pimenta

1. Corte a carne em pequenas tiras e coloque-as na taça do robot. Misture na velocidade 8 durante 10 segundos. Reserve numa taça à parte.
2. Descasque a cebola e o alho e corte-os grosseiramente. Coloque-os na taça do robot e pique na velocidade 7 durante 10 segundos.

3. Abra o robot e coloque o acessório misturador. Adicione o azeite e misture na velocidade 1 durante 5 min a 120°C.
4. No final do programa, adicione a carne, a polpa e o molho de tomate, os orégãos, o sal e a pimenta pelo orifício da tampa. Selecione o programa de cozedura lenta Slow Cook na velocidade 1 durante 35 min a 90°C.
5. No final do programa, sirva com massa.



TAGLIATELLE DE LEGUMES

TEMPO TOTAL 30MIN



ACESSÓRIOS
Cesto de cozedura a vapor



Steam



5min



-



25min

Conselho

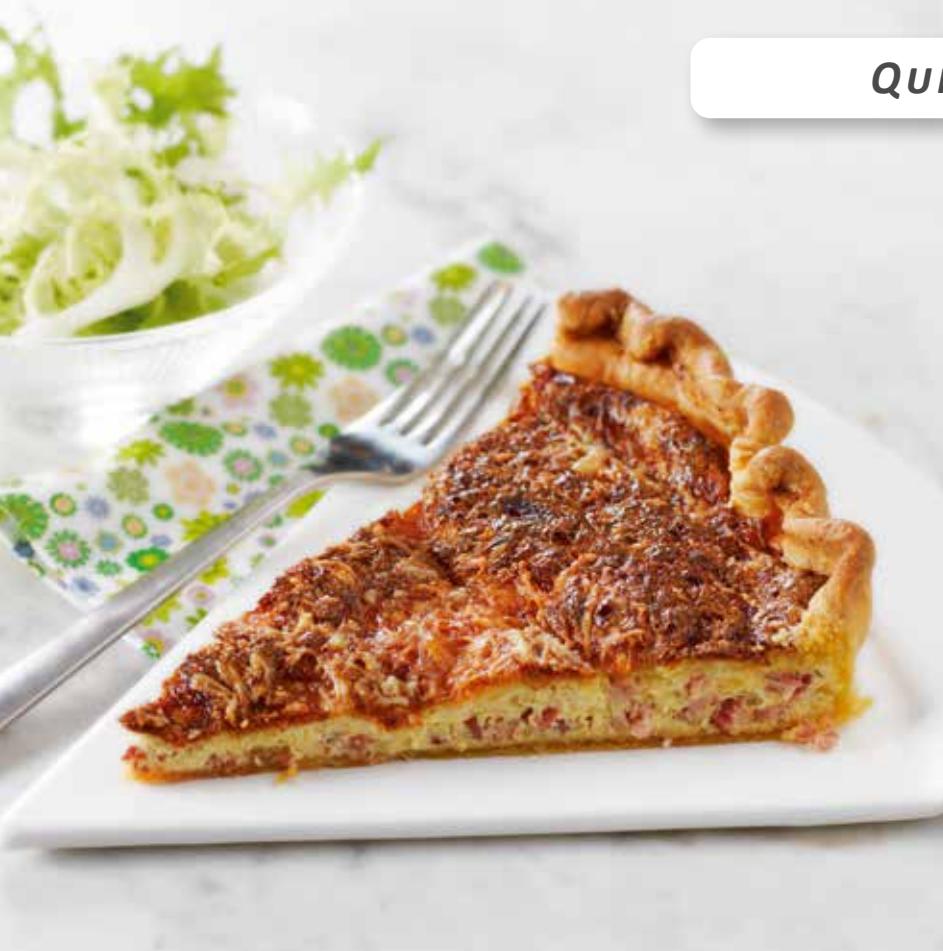
A chervia é um legume de inverno, no verão pode ser substituída pela curgete.

- 200g cenouras
- 100g chervia
- 50g fiambre
- 20g parmesão ralado
- 5cl natas líquidas
- Pimenta

1. Descasque as cenouras e a chervia e corte-as em tagliatelles (tiras finas) com a ajuda de um espiralizador.
2. Verta 0,7L de água na taça do robot. Coloque os legumes no cesto de cozedura a vapor e coloque-o no robot. Selecione o programa de vapor Steam durante 25 min.

3. Corte o fiambre em tiras largas. Coloque o fiambre, o parmesão e as natas numa saladeira, tempere com pimenta e misture bem.
4. No final da cozedura, deite as tagliatelles de legumes na saladeira e misture tudo. Sirva de imediato.

QUICHE LORRAINE



TEMPO TOTAL 55MIN



ACESSÓRIOS

Misturador

Manual



4min



45min



6min

Conselho

Pode substituir o bacon por alho francês (apenas parte branca).

QUICHE DE QUEIJO



TEMPO TOTAL 43MIN



ACESSÓRIOS

Misturador

Manual



5min



30min



8min

- 1 massa quebrada (ver pág. 16)
- 300g bacon
- 4 ovos
- 200g natas
- 1 colher de noz moscada
- 100g queijo ralado
- Sal e Pimenta

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Estenda a massa e forre uma forma para tarte, cubra a massa com papel vegetal e cubra com legumes secos (feijão por exemplo). Leve ao forno durante 15 min. Deixe arrefecer.
2. Na taça equipada com o misturador, coloque o bacon cortado em pequenas tiras e cozinhe à velocidade 1 durante 5 min a 120°C. Coloque o bacon sobre papel absorvente. Lave e seque a taça do robot.
3. Na taça, coloque os ovos batidos, as natas e a noz moscada. Tempere com sal e pimenta e misture à velocidade 3 durante 45 segundos.
4. Coloque o bacon no fundo da tarte, cubra com a preparação à base de ovos, polvilhe com queijo ralado.
5. Leve ao forno durante 30 min. Sirva quente ou frio.

- 200g queijo de vaca semicurado em fatias
- 1 massa quebrada
- 200g bacon
- 3 ovos
- 2 gemas de ovos
- 25cl natas líquidas
- Noz moscada moída
- Sal
- Pimenta preta

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6).
2. Corte o bacon em tiras e coloque-as na taça do robot equipado com o acessório misturador. Programe a velocidade 1 durante 5 min a 120°C. No final do programa, coloque o bacon sobre papel absorvente e lave a taça.
3. Deite os ovos e as gemas de ovo batidos, as natas e a noz moscada pelo orifício da tampa. Tempere com sal e pimenta e misture à velocidade 3 durante 1 min.
4. Espalhe o bacon sobre a base da forma, verta por cima a preparação anterior à base de ovos e cubra com fatias de queijo. Leve ao forno durante cerca de 30 min. Sirva quente ou frio.



EMPADÃO DE CARNE

TEMPO TOTAL 53MIN



4 a 6



Steam,
Manual



15min

ACESSÓRIOS

Picadora
Cesto de cozedura
a vapor



5min



33min



PEQUENAS TORTAS DE BATATA

TEMPO TOTAL 31MIN



4

Manual



15min

ACESSÓRIOS

Picadora



5min



11min

Conselho

Pode substituir a cebola pela mesma quantidade de alho francês para um sabor mais suave.

- 1 cebola
- 350g carne cozinhada
- 10cl molho de tomate
- 10 raminhos de salsa
- 800g batatas
- 150g manteiga com sal + um pouco para untar
- 50g queijo ralado (opcional)
- Sal e pimenta
- 0,7L de água

1. Pré-aqueça o forno a 220°C (Termóstato 7). Descasque a cebola e coloque-a na taça.
2. Pique à velocidade 7 durante 10 segundos. Adicione a carne, o tomate e a salsa pelo orifício da tampa e pique novamente à velocidade 7 durante 20 segundos.
3. Abra a tampa e com a ajuda da espátula, raspe as paredes da taça para levar os ingredientes ao centro. Unte uma travessa e deite a preparação. Lave a taça do robot.

4. Descasque as batatas e corte-as em cubos grandes. Verta 0,7L de água na taça do robot e coloque as batatas no cesto de cozedura a vapor. Coloque o cesto no robot. Selecione o programa de vapor Steam durante 30 min. Esvazie a taça. Coloque as batatas cozinhadas e a manteiga na taça e misture à velocidade 4 durante 1 min 30 s
5. Prove e tempere a gosto. Cubra a carne com o puré e polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno durante 15 min. Sirva quente.

- 500g batatas
- 50g cebolas
- 1 ovo + 1 gema
- 60g farinha
- Sal
- Pimenta
- Azeite
- 25cl água

1. Descasque as batatas e corte-as em cubos.
2. Descasque a cebola, corte-a grosseiramente e coloque-a na taça. Pique à velocidade 7 durante 10 segundos. Reserve.
3. Coloque as batatas na taça com 25cl de água. Cozinhe sem velocidade durante 10 min a 100°.
4. No final da cozedura, adicione a farinha, o ovo, a gema e a cebola pelo orifício da tampa.
5. Tempere com sal e pimenta e misture à velocidade 3 durante 20 segundos. Retire a taça do robot, abra a tampa e misture com a espátula. Se encontrar alguns grumos, misture novamente à velocidade 3 durante 20 segundos.
6. Forme pequenas tortas e frite-as numa frigideira antiaderente com um pouco de azeite durante 15 minutos de cada lado.



BOLO DE AMÊNDOAS

TEMPO TOTAL 53MIN



1 unidade
6 a 8

Manual



40min

ACESSÓRIOS

Batedor



3min



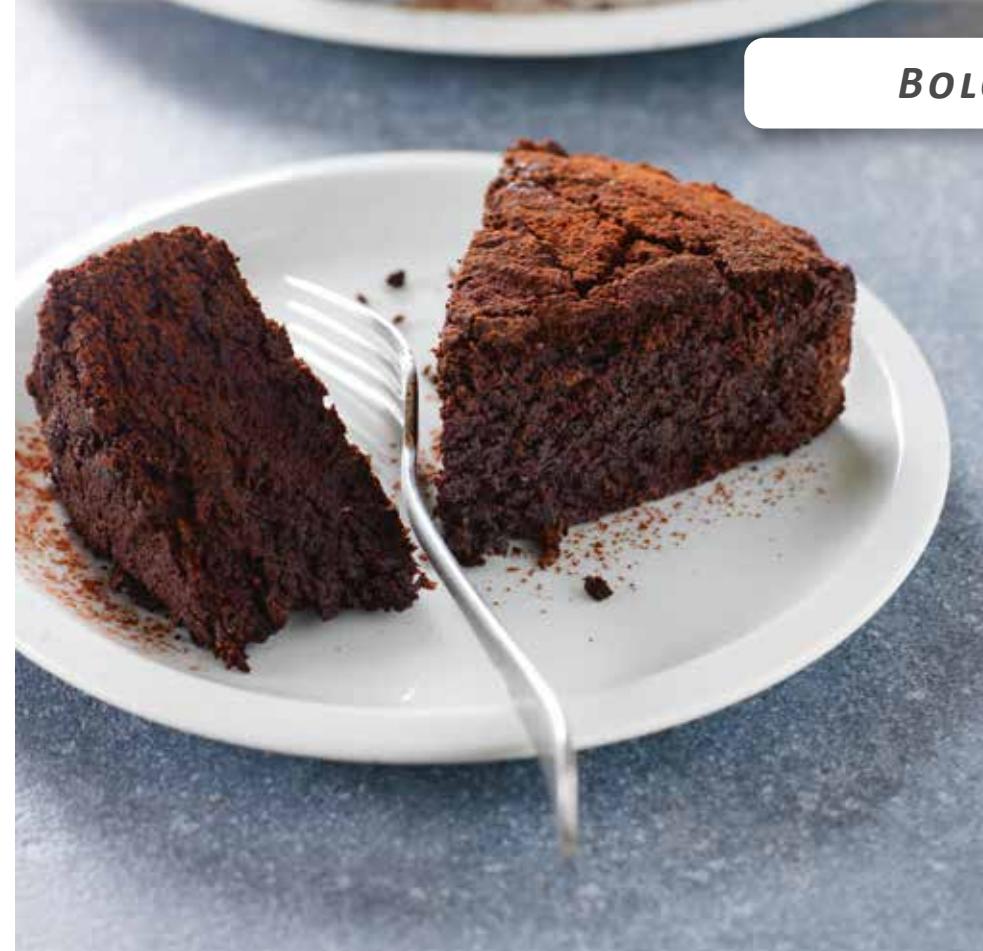
10min

Conselho

Pode acompanhar este bolo com um café ou utilizá-lo como base de outras sobremesas.

- 6 ovos
- 250g açúcar
- 80g manteiga
- 1 saqueta de açúcar baunilhado
- 125g amêndoas em pó
- 60g farinha
- 60g farinha Maizena®

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C (Termóstato 6).
2. Na taça, coloque os ovos, o açúcar, a manteiga e o açúcar baunilhado. Misture à velocidade 5 a 60°C durante 10 minutos.
3. Decorridos 10 minutos, adicione as amêndoas em pó, a farinha e a Maizena®. Misture à velocidade 5 durante 15 segundos.
4. Verta a massa numa forma para bolo untada com manteiga e polvilhada com farinha. Leve ao forno durante 40 minutos.
5. Deixe arrefecer antes de desenformar.



BOLO DE CHOCOLATE

TEMPO TOTAL 43MIN



1 unidade
6 a 8

Steam,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Batedor
Picadora
Cesto de cozedura a vapor



10min



33min

adicione os 20g de açúcar restante pelo orifício da tampa. Quando as claras estiverem em castelo, adicione $\frac{1}{3}$ à preparação de chocolate misturando cuidadosamente com a espátula, adicione as restantes claras em castelo. Reparta a massa por 6 tacinhas com Ø8,5 cm untadas com manteiga e encha-as até metade.

- 120g de chocolate negro (64% de cacau)
 - 40g de manteiga
 - 3 ovos
 - 60g de açúcar
 - 25g de farinha
 - 20g de amêndoas em pó
 - Água
1. Na taça equipada com o misturador, coloque o chocolate e a manteiga. Misture à velocidade 1 durante 5 minutos a 50°C. Reserve.
 2. Misture 2 gemas com 40g de açúcar à velocidade 3 durante 2 minutos.
 3. De seguida, adicione a farinha e a amêndoa em pó pelo orifício da tampa e misture durante 1 minuto. Adicione o chocolate derretido e misture durante 15 segundos à velocidade 3. Reserve a massa num recipiente à parte. Lave a taça.
 4. Seque bem a taça e coloque o batedor. Adicione 3 claras e bata-as em castelo à velocidade 3 durante 4 minutos. Decorridos 3 minutos,

5. Cubra cada taça com película transparente e coloque-as no cesto de cozedura a vapor.
6. Lave a taça e deite 0,7L de água na taça. Coloque o cesto de cozedura a vapor no robot. Selecione o programa de vapor Steam durante 25 minutos. No final da cozedura, aguarde cerca de 5 minutos antes de abrir a tampa.
7. Desinforme cada bolinho de chocolate e sirva individualmente com creme inglês ou chantilly.

BOLO DE LARANJA

TEMPO TOTAL 48MIN



1 unidade
6 a 8



Pastry,
Manual



40min

ACESSÓRIOS

Picadora



5min



2min30seg

Conselho

Acompanhe o bolo com um molho de chocolate amargo.

BOLO DE IOGURTE

TEMPO TOTAL 55MIN



1 unidade
6 a 8

Manual



45min

ACESSÓRIOS

Batedor



3min



7min

- 1 laranja
- 200g açúcar
- 10cl azeite
- 3 ovos
- 10cl leite
- 250g farinha
- 15g fermento químico

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C (Termóstato 6).
2. Corte a laranja em quatro sem a descascar. Retire as pevides bem como a parte branca fibrosa. Coloque a laranja na taça do robot.
3. Adicione o açúcar, o azeite, os ovos e o leite. Misture à velocidade 11 durante 3 minutos. Selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 4 durante 2min e 30seg e adicione gradualmente a farinha e o fermento.
4. Unte uma forma para bolo com manteiga e verta a massa na forma. Leve ao forno durante 35-40 min. Deixe arrefecer e sirva.

- 4 ovos médios
- raspa de 1 limão
- 1 iogurte sabor limão
- Açúcar: 2 medidas do boião de iogurte
- Farinha: 3 medidas do boião de iogurte
- Azeite: 1 medida do boião de iogurte
- 1 saqueta de fermento químico

1. Na taça do robot, equipada com o batedor, coloque os ovos, o açúcar e a raspa de limão. Misture à velocidade 4 durante 5 minutos até obter um resultado esbranquiçado.
2. Adicione o iogurte e o azeite pelo orifício da tampa. Misture à velocidade 4 durante 30 segundos.
3. Incorpore a farinha e o fermento pelo orifício da tampa. Misture à velocidade 4 durante 1 min 30.
4. De seguida, verta a massa numa forma para bolo e leve ao forno previamente aquecido, a 170°C durante 45 min.



BRIOCHE

TEMPO TOTAL 75MIN



1 unidade
4 a 6



Pastry,
Manual



30min

ACESSÓRIOS

Picadora



12 h.



46min

Conselho

Antes de levar ao forno, pincele a massa com gema de ovo batido para que fique dourada e brilhante.



BRIOCHE DE CHOCOLATE

TEMPO TOTAL 122MIN



1 unidade
4 a 6



Pastry,
Manual



25min

ACESSÓRIOS

Picadora



90min



7min

Conselho

Pode substituir o creme de chocolate por creme de amêndoas, marmelada, etc.

- 3 colheres de leite meio gordo
 - 1 saqueta de fermento de padeiro
 - 2 ovos
 - 250g farinha
 - 50g açúcar
 - 1 colher de sal
 - 80g manteiga amolecida
 - 100g amêndoas caramelizadas
1. Dissolva o fermento de padeiro no leite morno e verta na taça equipada com a lâmina picadora. Adicione os ovos, a farinha, o açúcar e o sal. Selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 3 durante 4 minutos. Adicione a manteiga cortada em cubos pelo orifício da tampa e misture à velocidade 6 durante 2 minutos.
 2. De seguida, misture novamente durante 40 minutos a 30°C, sem velocidade para que a massa duplique o volume.

3. Incorpore as amêndoas à massa e misture. Forme uma bola, coloque-a sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal, cubra com um pano. Leve ao frigorífico durante 12 horas.
4. Pré-aqueça o forno a 160°C. Leve ao forno durante 30 min. Deixe arrefecer sobre uma grelha.

- 200g creme de chocolate (ver a receita)
- 13cl leite meio gordo
- 1 saqueta de fermento de padeiro
- 3 gemas de ovo
- 300g farinha
- 40g açúcar
- 40g manteiga cortada em cubos
- 50g lascas de chocolate (opcional)
- Sal

1. Na taça, coloque o leite e o fermento de padeiro. Aqueça a 35°C à velocidade 2 durante 3 min. Adicione a farinha, 2 gemas, o sal, o açúcar e a manteiga pelo orifício da tampa. Selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 3 durante 4 minutos.
2. Amasse a massa à mão durante 1 minuto. Estenda a massa com um rolo de pastelaria para formar um retângulo. Corte 8 tiras e coloque creme de chocolate em cada uma das tiras. Enrole cada tira

- sobre si mesma e coloque-as numa forma. Deixe repousar durante 1h 30 min ao abrigo de correntes de ar.
3. Pré-aqueça o forno a 165°C (Termóstato5-6). Pincele o brioche com a gema de ovo e polvilhe com as lascas de chocolate. Leve ao forno durante 25 min.



BRIOCHE DE PÁScoa

TEMPO TOTAL 159MIN



1 unidade
4 a 6



Pastry,
Manual



25min

ACESSÓRIOS

Picadora



90min



44min

Conselho

Antes de levar ao forno, pincele o brioche com gema de ovo.

- 250g fruta cristalizada
- 13cl leite meio gordo
- 12g fermento de padeiro
- 300g farinha
- 2 gemas de ovo
- 3g sal fino
- 40g açúcar
- 40g manteiga

1. Corte a fruta cristalizada em pedaços pequenos e reserve.
2. Dissolva o fermento de padeiro no leite morno. Verta na taça do robot e adicione a farinha, 2 gemas de ovo, o sal, o açúcar e a manteiga. Selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 3 durante 4 minutos. Programe, sem velocidade, durante 40 minutos a 30°C até que a massa levede.

3. Misture a fruta à massa. Forme 3 bolas e coloque-as numa forma, umas ao lado das outras. Cubra com um pano e deixe repousar durante 1 h 30 min à temperatura ambiente.
4. Pré-aqueça o forno a 170°C (Termóstato 5/6). Leve ao forno durante 25 min.



BROWNIE

TEMPO TOTAL 50MIN



1 unidade
4 a 6



Pastry,
Manual



30min

ACESSÓRIOS

Picadora



5min



14min

Conselho

Pode utilizar pistáchios, avelãs, amêndoas... ou até uma mistura destes dois ingredientes para variar o sabor deste bolo. Se pretende ter pedaços maiores de frutos secos nos brownies, pode adicioná-los no final do programa e misturar rapidamente com uma espátula.

- 200g chocolate negro
- 200g manteiga com sal
- 160g açúcar
- 80g farinha
- 4 ovos
- 1 colher de fermento químico
- 100g de nozes

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Na taça, equipada com a lâmina picadora, coloque a manteiga cortada em cubos e o chocolate partido em pedaços. Misture à velocidade 1 durante 10 min. a 45°C.
2. Adicione o açúcar, a farinha, os ovos, o fermento e as nozes pelo orifício da tampa. Selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade durante 4 minutos.

3. Forre uma forma com papel vegetal e verta a massa. Leve ao forno durante 20-30 min.
4. No final da cozedura, deixe arrefecer antes de desenformar.



PUDIM

TEMPO TOTAL 45MIN



6

ACESSÓRIOS
Batedor
Cesto de cozedura
a vapor



Steam,
Manual



5min



-



40min

Conselho

Também pode cozer os pudins no forno em banho maria, a 180°C durante 50 minutos.

- 4 colheres de caramelo líquido
 - 375ml de leite gordo
 - 100g de açúcar
 - ½ colher de essência de baunilha
 - 3 ovos
1. Na taça do robot, equipada com o batedor, verta o leite, os ovos, o açúcar e a essência de baunilha. Misture à velocidade 3 durante 15 segundos.
 2. Verta 1 colher de caramelo no fundo de 6 tacinhas individuais com 10cl de capacidade.
 3. Encha as tacinhas até os ¾ com o preparado à base de ovo, leite e açúcar e cubra com papel alumínio ou película transparente. Coloque as tacinhas no cesto de cozedura a vapor.



FONDANT DE CHOCOLATE

TEMPO TOTAL 37MIN



1 unidade
4 a 6

ACESSÓRIOS
Picadora

Manual



5min



30min



2min

Conselho

Pode substituir as amêndoas por avelãs. Ajustar o tempo de cozedura consoante o gosto: com 15 min ficará muito suave e cremoso.

- 200g chocolate negro
- 100g manteiga
- 3 ovos
- 120g açúcar amarelo
- 150g amêndoas em pó
- 6g fermento químico

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6).
2. Na taça do robot, equipada com a lâmina picadora, coloque a manteiga e o chocolate partido em pedaços. Misture à velocidade 1 durante 5 min a 45°C.
3. Adicione os ovos, o açúcar, as amêndoas e o fermento pelo orifício da tampa. Misture à velocidade 3 durante 1 minuto.
4. Forre o fundo de uma forma com papel de cozedura. Verta a massa e leve ao forno durante 20-30 min.
5. Deixe arrefecer antes de degustar o fondant de chocolate.

CHEESECAKE



TEMPO TOTAL 42MIN



1 unidade
6 a 8

Manual



35min

ACESSÓRIOS

Picadora



5min



2min

Conselho

Pode substituir o limão por baunilha e servir com framboesas frescas e doce de fruta como cobertura.

DELÍCIA DE QUEIJO FRESCO



TEMPO TOTAL 8MIN



1 unidade
6 a 8

Manual



-

ACESSÓRIOS

Batedor



3 h.



8min

- 50g de manteiga
- 80g bolachas (tipo maria)
- 300g queijo fresco (Philadelphia®)
- 90g de natas
- 100g açúcar
- 1 colher de chá de Maizena®
- 2 ovos
- 2 colheres de chá de sumo de limão
- 1 colher de chá de essência de baunilha

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6).
2. Deite as bolachas na taça do robot e pique à velocidade 8 durante 15 segundos.
3. Coloque a manteiga cortada em pedaços na taça do robot, pelo orifício da tampa, derreta-a à velocidade 2 durante 2 min a 80°C. Misture à velocidade 4 durante 30 segundos.
4. Cubra o fundo de uma forma (23 cm) com esta mistura. Com as costas de uma colher de sopa, pressione bem as bolachas picadas e deixe arrefecer.

5. Lave a taça do robot. Deite o queijo fresco, as natas, o açúcar, os ovos, a Maizena®, a essência de baunilha e o sumo de limão. Misture à velocidade 6 durante 30 segundos. Verta a mistura na forma.
6. Leve ao forno durante 35 min até que fique firme. Sirva frio.

- 1kg queijo fresco (40% de matéria gorda)
- 200g açúcar
- 3 gemas de ovo
- 15g açúcar baunilhado
- 10cl natas
- 100g manteiga
- 50g uvas passas
- 50g fruta em conserva

1. Escorra bem o queijo fresco utilizando um coador fino. Na taça do robot, equipada com o acessório batedor, coloque o açúcar e as gemas. Misture à velocidade 3 durante 2 min.
2. Adicione o açúcar baunilhado e as natas pelo orifício da tampa e misture à velocidade 1 durante 4 min a 100°C.
3. Adicione a manteiga cortada em pedaços, o queijo fresco, as passas e a fruta cristalizada (reserve alguma para a decoração final) pelo orifício da tampa. Misture à velocidade 2 durante 1 min.

4. Verta a preparação num pano limpo e coloque-a num coador. Deixe escorrer durante a noite.
5. No dia seguinte, deite a preparação numa forma. Leve ao frigorífico durante 3-4h antes de servir.



BOLO DE CENOURA

TEMPO TOTAL 93MIN



1 unidade
4 a 6



Pastry,
Manual



90min

ACESSÓRIOS

Picadora



-



3min

Conselho

Deixe arrefecer antes de desenformar.
Pode duplicar a quantidade de canela
para um sabor mais intenso.

- 300g cenouras
- 3 ovos
- 190g açúcar amarelo
- 260g farinha
- ½ colher de canela
- ½ colher de noz moscada
- 1 colher de extrato de baunilha
- 1 saqueta de fermento químico (11g)
- 25cl óleo de girassol

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Descasque as cenouras e coloque-as na taça do robot. Pique à velocidade 7 durante 20 segundos. Reserve numa taça à parte.
2. Coloque os restantes ingredientes na taça e selecione o programa de pastelaria Pastry durante 2 min 30 à velocidade 4.
3. No final do programa, adicione as cenouras pelo orifício da tampa e misture à velocidade 3 durante 20 segundos.
4. Forre uma forma de bolos com papel vegetal e verta a massa. Leve ao forno durante cerca de 1h30min. Para verificar se o bolo está cozido, pique-o com a ponta de uma faca, a lâmina deve ficar limpa.



TARTE DE CHOCOLATE

TEMPO TOTAL 40MIN



1 unidade
4

Manual



25min

ACESSÓRIOS

Batedor



120min



2min 30seg

Conselho

Pode decorar a tarte com
laranja cristalizada ou cerejas
frescas antes de servir.

- 1 massa areada (Ver pág. 15)
- 250g chocolate preto
- 20cl natas

1. Pré-aqueça o forno a 210°C (Termóstato 6-7).
2. Estenda a massa e forre uma tarteira previamente untada com manteiga. Cubra a massa com papel vegetal, coloque feijão seco ou arroz e leve ao forno durante 15 min. Retire o papel vegetal, leve novamente ao forno durante 10 min e deixe a massa arrefecer.
3. Verta as natas na taça equipada com o batedor e aqueça a 70°C na velocidade 1 durante 1 min.
4. Adicione o chocolate preto cortado em pedaços pelo orifício da tampa e coloque a tampa doseadora. Misture à velocidade 2 durante 1 min 30.
5. Verta a mistura sobre a massa e leve ao frigorífico durante 2 h.

BOLO DE MAÇÃ



TEMPO TOTAL 49MIN



1 unidade
4 a 6



Pastry



40min

ACESSÓRIOS

Picadora



5min



4min

Conselho

Uma forma com fundo amovível facilita o desenformar do bolo.

PARIS-BREST



TEMPO TOTAL 44MIN



1 unidade
4 a 6

Manual



25min

ACESSÓRIOS

Batedor



5min



14min

Conselho

Substituir as amêndoas em pó por avelãs em pó. Ajustar o tempo de cozedura consoante o gosto: com 15 min ficará mais suave e cremoso

- 6 maçãs
- 3 ovos
- 180g açúcar amarelo
- 125g farinha
- 1 colher de extrato de baunilha
- 1 colher de canela
- Rum

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Unte uma forma para bolos com manteiga.
2. Descasque as maçãs, corte-as em cubos e cubra o fundo da forma.
3. Na taça, equipada com a lâmina picadora, coloque os ovos, o açúcar, a farinha, a baunilha, a canela e o rum. Selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 3 durante 4 minutos.

4. Verta a massa na forma. Leve ao forno durante 40 min.
5. Deixe arrefecer antes de servir.

- 80g de manteiga
- 150g de farinha
- 4 ovos
- Sal
- 2 ovos
- 3 gemas de ovo
- 100g açúcar
- 40g farinha
- 30g Maizena®
- 70cl leite meio gordo
- 50g manteiga
- 125g amêndoas caramelizadas
- 100g açúcar em pó
- 50g amêndoas picadas

1. Pré-aqueça o forno a 190°C (Termóstato 6). Prepare uma massa choux doce (ver receita de Profiteroles, p.181). Cubra um tabuleiro com papel de cozedura. Coloque a massa para choux num saco de pasteleiro e forme um círculo sobre o tabuleiro. Leve ao forno durante 25 min; em seguida, baixe a temperatura do forno para os 160°C e deixe cozinhar durante 20 min.
2. Deite os ovos, as gemas, o açúcar, a farinha e a Maizena® na taça do robot equipada com o acessório batedor. Misture à velocidade 3 durante 1 min e vá adicionando aos poucos o leite pelo orifício da tampa. Coloque a tampa

- doseadora e misture à velocidade 2 durante 12 min a 90°C.
3. No final da cozedura, adicione a manteiga e as amêndoas caramelizadas pelo orifício da tampa e misture à velocidade 3 durante 1 min para obter um creme bem liso. Coloque o creme num saco de pasteleiro e deixe arrefecer. Corte o círculo de massa ao meio, no sentido horizontal e cubra uma metade com o creme.
4. Coloque a outra metade por cima e polvilhe com açúcar em pó e amêndoas em pó. Sirva de imediato.



BOLO DE IOGURTE E FRUTOS SECOS

TEMPO TOTAL 38MIN



1 unidade
4 a 6



Pastry



30min

ACESSÓRIOS

Picadora



5min



2min 30

Conselho

Se preferir deixar os frutos secos inteiros, adicione-os no final do programa e misture à velocidade 6 durante 30 segundos.

- 1 iogurte natural (125g)
- 170g farinha
- 250g açúcar
- 70g azeite
- 3 ovos
- 1 tacinha de frutos secos (passas, figos, tâmaras)
- 1 saqueta de fermento químico (11g)
- 1 colher de essência de baunilha

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C (Termóstato 6).
2. Na taça, com a lâmina picadora, coloque o iogurte, a farinha, o açúcar, o azeite, os ovos, os frutos secos em pedaços, o fermento e a essência de baunilha. Selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 4 durante 2 min 30 s.

3. Forre uma forma com papel vegetal. Verta a massa na forma e leve ao forno durante 30 min.
4. Deixe arrefecer e sirva.



COOKIES DE CHOCOLATE

TEMPO TOTAL 18MIN



12 unidades

Manual



13min

ACESSÓRIOS

Picadora



4min



1min

Conselho

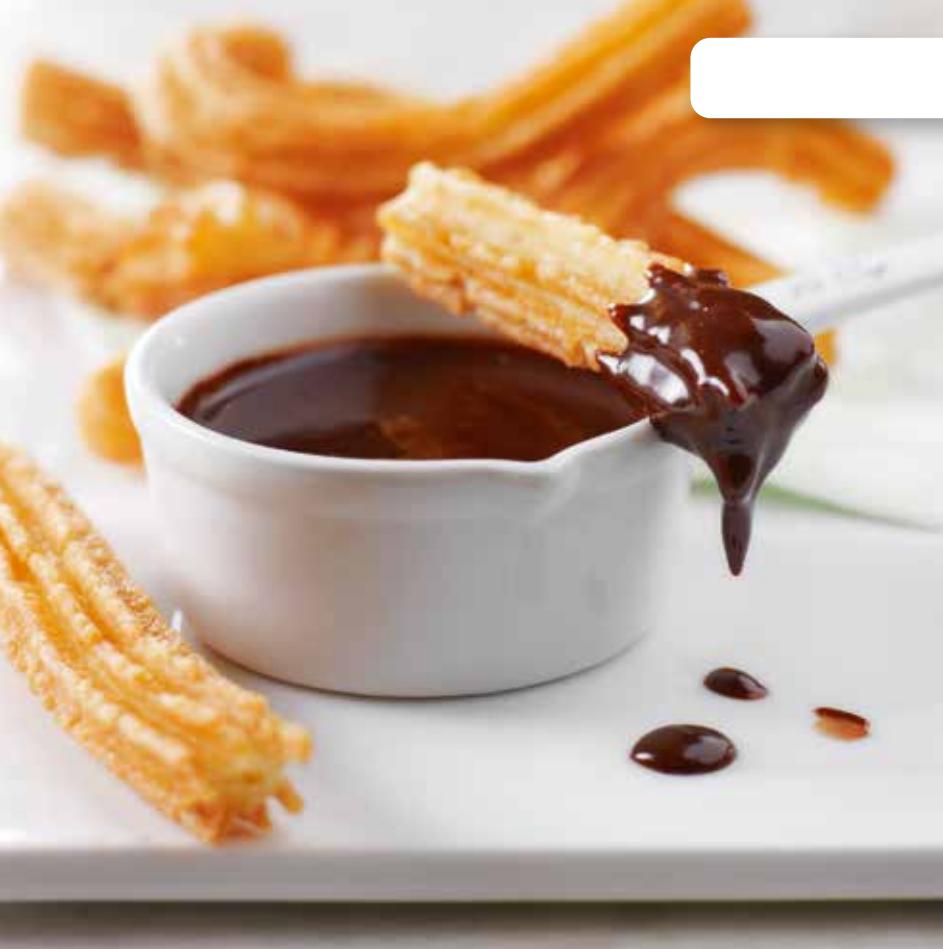
Utilize chocolate branco ou chocolate de leite ou adicione frutos secos (avelãs, banana seca por ex.)

- 175g farinha
- 100g açúcar amarelo
- 125g manteiga meio sal
- ½ colher de fermento químico
- ½ colher de bicarbonato
- 1 colher de essência de baunilha
- 1/4 colher de sal
- 1 ovo
- 150g lascas de chocolate preto

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6).
2. Na taça, com a lâmina picadora, coloque a farinha, o açúcar, a essência de baunilha, o fermento, o bicarbonato, o sal, a manteiga e o ovo. Misture tudo à velocidade 6 durante 20 segundos. Adicione as raspas de chocolate pelo orifício da tampa e misture à velocidade 3 durante 5 segundos.
3. Entretanto, forre um tabuleiro com papel vegetal.
4. Com a ajuda de uma colher, coloque pequenos montes de massa sobre o

tabuleiro, separando-os de maneira uniforme.

5. Leve ao forno durante 13 min. Deixe arrefecer sobre uma grelha. Os cookies devem ficar dourados e fofos no final da cozedura; ficam um pouco mais secos a medida que vão arrefecendo. Pique uma tablete de chocolate partida em pedaços à velocidade 6 durante 6 segundos caso não tenha raspas de chocolate.



CHURROS

TEMPO TOTAL 15MIN



6

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



5min



5min



5min

- 320g de farinha
- 20cl de água
- 1 colher de óleo
- 1 colher de sal

1. Na taça, verta a água, o sal e o óleo. Programe à velocidade 1 durante 4 minutos a 100°C.
2. Incorpore a farinha pelo orifício da tampa e misture à velocidade 4 durante 1 minuto. Misture bem a massa com a espátula e deixe arrefecer a temperatura ambiente.
3. Coloque a massa num saco de pasteleiro com a ponta estrelada e frite os churros em óleo bem quente.

4. Escorra os churros sobre papel absorvente.
5. Sirva os churros polvilhados com açúcar e acompanhe com chocolate quente.



CREPES

TEMPO TOTAL 12MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora



Pastry,
Manual



5min



-



7min

Conselho

Pode substituir o leite por leite vegetal (leite de arroz ou de amêndoa).

- 50g manteiga
- 50cl leite meio gordo
- 4 ovos
- 50g açúcar
- 250g farinha

1. Na taça equipada com a lâmina picadora, coloque a manteiga e derreta-a à velocidade 2 durante 2 min a 80°C.
2. Adicione o leite, os ovos e o açúcar pelo orifício da tampa, coloque a tampa doseadora e seleccione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 5 durante 2 min 30 s.
3. Decorridos 10 segundos, adicione progressivamente a farinha pelo orifício da tampa e misture durante 2 min.

4. Aqueça uma frigideira antiaderente em lume forte e derreta um pouco de manteiga. Quando estiver bem quente verta uma concha de massa. Após uns minutos, vire o crepe e deixe cozinhar 1-2 min. Coloque num prato e repita até não haver mais massa.



BOLACHAS DE AMÊNDOA

TEMPO TOTAL 56MIN



12 unidades

ACESSÓRIOS

Picadora



Pastry,
Manual



30min



20min



6min

Conselho

Pode substituir as amêndoas por avelãs ou pistáchios picados.

- 125g amêndoas em pó
- 125g farinha
- 180g açúcar em pó
- 150g manteiga
- 5 claras de ovo
- 1 colher rasa de fermento químico
- 1 colher de açúcar baunilhado
- 1 pitada de sal

1. Pré-aqueça o forno a 200°C (Termóstato 6/7).
2. Na taça, coloque a manteiga e derreta-a à velocidade 3 durante 3 min a 120°C.
3. Adicione os restantes ingredientes pelo orifício da tampa e seleccione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 4 durante 2 min 30 s. Coloque a massa no frigorífico durante

30 min.

4. Unte as forminhas para os bolos e encha-as até $\frac{3}{4}$. Leve ao forno durante 15-20 minutos.
5. Deixe arrefecer antes de desenformar e servir.



BOLACHAS DE NATAL

TEMPO TOTAL 70MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



60min



10min



1min

Conselho

Pode conservar estas bolachas durante vários dias numa caixa hermética. Pode adicionar cacau, café em pó ou pedacinhos de frutos secos.

- 150g farinha
- 50g amêndoas em pó
- 50g açúcar
- 1 ovo
- 75g manteiga cortada em cubos
- 1 c.c. de fermento químico
- 1 c.c. de extrato de baunilha
- 1 c.c. de canela em pó
- 1 c.c. de gengibre em pó
- 1 pitada de sal
- Açúcar em pó

1. Na taça, coloque a farinha, as amêndoas em pó, o açúcar, o ovo, a manteiga cortada em cubos, o fermento, o extrato de baunilha e as especiarias. Misture à velocidade 4 durante 20 segundos.
2. Junte a massa e faça um bola, envolva-a em película transparente e deixe repousar no frigorífico durante 1 hora.
3. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6).

4. Forre um tabuleiro com papel vegetal. Estenda a massa com um rolo, de seguida corte a massa com uma faca ou um copo. Coloque as bolachas no tabuleiro.
5. Leve ao forno durante 10 min. No final da cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha. As bolachas devem estar moles, ficam mais rijas depois de arrefecerem. Polvilhe com açúcar em pó e sirva.

BOLACHAS SEM GLÚTEN



TEMPO TOTAL 85MIN



4 a 6

Manual



15min

ACESSÓRIOS

Picadora



60min



1min

WAFFLES



TEMPO TOTAL 20MIN



1 unidade
4 a 6

Manual



5min

ACESSÓRIOS

Picadora
Batedor



5min



10min

- 200g farinha de arroz
- 125g manteiga
- 120g açúcar amarelo
- 3 gemas de ovo
- Raspas de 1 laranja
- Açúcar em pó

1. Na taça, coloque a farinha de arroz, o açúcar, a manteiga cortada em pedaços, as gemas e as raspas de laranja. Misture à velocidade 6 durante 20 segundos.
2. Junte a preparação e faça uma bola. Envolve em película transparente. Deixe repousar no frigorífico durante 1h.
3. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6).

4. Forre um tabuleiro com papel vegetal. Estenda a massa com um rolo e com uma faca ou um copo corte a massa em formato de bolachas. Coloque as bolachas sobre o tabuleiro.
5. Leve ao forno durante 15 min. No final da cozedura, as bolachas ficam moles, ficam mais secas a medida que vão arrefecendo. Polvilhe com açúcar em pó antes de servir.

- 100g manteiga
- 125g leite gordo
- 25g açúcar
- 110g farinha
- 3 claras de ovo
- 1 colher de essência de baunilha
- Sal

1. Na taça, com a lâmina picadora, derreta a manteiga à velocidade 2 durante 2 min a 90°C.
2. Adicione o leite e o açúcar pelo orifício da tampa e misture à velocidade 4. Adicione gradualmente a farinha pelo orifício da tampa.
3. Depois da farinha estar misturada, adicione a essência de baunilha e deixe funcionar por mais 2 minutos. Verta a massa num recipiente à parte. Lave e seque a taça do robot.

4. Na taça equipada com o batedor, coloque as claras e uma pitada de sal. Bata as claras em castelo à velocidade 3 durante 5 min sem a tampa doseadora.
5. Com a ajuda da espátula, envolva delicadamente as claras em castelo à preparação.
6. Aqueça a máquina de waffles, unte as placas com manteiga. Quando estiver quente, verta uma concha de massa. Deixe cozinhar alguns minutos. Retire os waffles e repita a operação até terminar a massa.

LINGUAS DE GATO

TEMPO TOTAL 15MIN


60 unidades

Manual


10min

ACESSÓRIOS
Picadora


2min


3min

MACARONS

TEMPO TOTAL 52MIN


4

Manual


15min

ACESSÓRIOS
Picadora
Batedor


30min


7min

Conselho

Pode adicionar cacau ou umas gotas de corante alimentar para obter macarons de diferentes cores.

- 125g manteiga
- 125g açúcar
- 3 ovos
- 150g farinha
- 1 pitada de essência de baunilha
- Sal

1. Pré-aqueça o forno a 200°C (Termóstato 7).
2. Na taça equipada com a lâmina picadora, derreta a manteiga à velocidade 2 durante 2 min a 80°C.
3. Adicione o açúcar, a baunilha e um pitada de sal pelo orifício da tampa e misture à velocidade 4.
4. Decorridos 30 segundos, adicione os ovos, um a um, pelo orifício da tampa. Uma vez incorporados, adicione a farinha, colher a colher, pelo orifício da tampa.
5. Abra a tampa, com a ajuda da espátula raspe as paredes da taça e leve a massa ao centro. Misture novamente durante 30 segundos.
6. Coloque pequenos montes de massa sobre um tabuleiro previamente forrado com papel vegetal. Dê-lhes a forma de linguas de gato.
7. Leve ao forno durante 10 minutos até que os rebordos comecem a ganhar cor. Retire do forno e deixe arrefecer.



- 110g amêndoa em pó
- 200g açúcar em pó
- 100g claras de ovo
- 40g açúcar

1. Na taça equipada com a lâmina picadora, pulverize as amêndoas e o açúcar em pó à velocidade 5 durante 30 segundos. Retire da taça, reserve e lave a taça do robot.
2. Na taça limpa e seca, equipada com o batedor, bata as claras em castelo à velocidade 6 durante 6 min, sem a tampa doseadora. Decorridos 2 minutos, adicione o açúcar pelo orifício da tampa.
3. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6). Com a ajuda da espátula misture delicadamente as duas preparações. A consistência deverá ser suave e brilhante. Verta a massa num saco de pasteleiro. Sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal, coloque pequenos círculos de massa com o mesmo tamanho. Deixe secar durante 30 min à temperatura ambiente.
4. Leve ao forno durante 12-15 minutos. Deixe arrefecer os macarons, una-os dois a dois com recheio de marmelada ou creme de chocolate.



BOLINHOS DE COCO

TEMPO TOTAL 20MIN



6

ACESSÓRIOS

Batedor

Manual



4min



10min



6min

Conselho

Estes bolos conservam-se durante vários dias numa caixa hermética.

- 200g coco ralado
- 4 claras de ovo
- 120g açúcar baunilhado
- ½ colher de extrato de baunilha

1. Pré-aqueça o forno a 210°C (Termóstato 7).
2. Bata as claras de ovo na taça equipada com o acessório batedor e misture à velocidade 3 durante 5 min, sem a tampa doseadora.
3. Adicione o açúcar, o coco e o extrato de baunilha pelo orifício da tampa; de seguida, misture à velocidade 2 durante 30 segundos. Se a preparação não ficar homogénea, com a ajuda da espátula leve os ingredientes ao centro e volte a misturar.
4. Cubra um tabuleiro com papel de cozedura. Forme pequenas bolas com a massa e coloque-as sobre o tabuleiro. Leve ao forno durante 5-10 min. Os macarons devem ficar moles no final da cozedura, ficam mais rijos à medida que vão arrefecendo.



MADALENAS

TEMPO TOTAL 145MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora



Pastry,
Manual



120min



15min



4min

Conselho

Pode adicionar baunilha ou limão ou até extrato de rosas à massa.

- 130g manteiga
- 3 ovos
- 10g mel
- 125g açúcar
- 130g farinha
- 4g fermento químico

1. Na taça do robot, equipada com a lâmina picadora, derreta a manteiga à velocidade 2 durante 2 min. a 120°C.
2. Adicione os restantes ingredientes pelo orifício da tampa e selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 4 durante 2 min. Deixe arrefecer no mínimo durante 2 h.
3. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6).
4. Unte uma forma de madalenas com manteiga ou utilize forminhas de papel e encha até ¾ (as madalenas crescem durante a cozedura).
5. Leve ao forno durante 15 min. Deixe arrefecer antes de desenformar.



MERENGUES

TEMPO TOTAL 105MIN



4

ACESSÓRIOS

Batedor

Manual



5min



90min



10min

Conselho

Os merengues conservam-se durante vários dias. Antes de levar ao forno, polvilhe os merengues com pistáchios picados ou amêndoas laminadas.

- 3 claras de ovo
- 125g açúcar
- 1 pitada de sal

1. Pré-aqueça o forno a 110°C (Termóstato 3-4).
2. Na taça equipada com o batedor, coloque as claras, o açúcar e um pitada de sal. Misture à velocidade 4 a 40°C durante 10 min., sem a tampa doseadora.
3. Forre um tabuleiro de forno com papel de cozedura. Com uma colher, coloque cuidadosamente pequenos montes de merengue. Leve ao forno durante 1h30min.
4. No final da cozedura, retire o tabuleiro do forno e deixe os merengues arrefecer.



PANQUECAS

TEMPO TOTAL 10MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



2min



5min



3min

Conselho

Pode servir as panquecas ao pequeno almoço com fruta fresca.

- 250g farinha
- 30cl leite meio gordo
- 3 ovos
- 30g açúcar
- 1 saqueta de fermento químico
- Sal

1. Na taça do robot, equipada com a lâmina picadora, coloque o leite, os ovos, o açúcar e o sal. Misture à velocidade 5 durante 3 min. Adicione gradualmente o fermento e a farinha pelo orifício da tampa, misturando sempre à velocidade 5.
2. Aqueça uma frigideira antiderente com um pouco de óleo, em lume forte. Verta pequenas quantidades de massa e deixe alourar durante 5 min de cada lado.
3. Repita até utilizar a massa toda.



PROFITEROLES

TEMPO TOTAL 50MIN



4 a 6



Pastry,
Manual



25min

ACESSÓRIOS

Picadora



5min



20min

- 25cl água
- 80g manteiga
- 150g farinha
- 4 ovos
- 0,5L gelado de baunilha
- 200g chocolate preto
- 20cl natas líquidas
- Sal

1. Pré-aqueça o forno a 240°C (Termóstato 7-8).
2. Na taça, coloque 25cl de água, a manteiga cortada em pedaços e o sal. Misture à velocidade 2 durante 8 min a 90°C.
3. No final do programa, adicione a farinha e selecione o programa de pastelaria Pastry, velocidade 4 durante 2 min30. Coloque a preparação numa saladeira e reserve. Lave e seque a taça do robot.
4. Volte a colocar a massa no robot, misture à velocidade 3 adicionando os ovos um a um pelo orifício da tampa. Deixe funcionar durante 2 minutos.
5. Deite a massa num saco de pasteleiro e coloque pequenos montes de massa sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal. Leve ao forno durante 20-25 min, sem abrir a porta do forno.
6. Coloque o chocolate partido em pedaços e as natas na taça do robot e misture à velocidade 2 durante 5 min a 60°C.
7. Misturar novamente à velocidade 4 durante 1 min. Faça um corte nos profiteroles e recheie com gelado de baunilha. Sirva imediatamente com o chocolate quente.



ROSCAS

TEMPO TOTAL 15MIN



4 a 6



Pastry



8min

ACESSÓRIOS

Picadora



3min



4min

Conselho

Podem adicionar raspa de limão a esta receita.

- 5cl leite meio gordo
- 11g fermento químico
- 350g farinha
- 80g açúcar
- 1 ovo
- 5cl azeite
- 5cl licor de anís
- Açúcar

1. Coloque todos os ingredientes na taça do robot e selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 3 durante 4 minutos.
2. Corte a massa em tiras e forme uns aros de 5 cm de diâmetro.

3. Frite durante uns minutos numa fritadeira. As roschas devem ter um aspeto apetitoso e dourado. Polvilhe com açúcar antes de servir.

TARTE DE NATA

TEMPO TOTAL 56MIN



6 a 8

ACESSÓRIOS

Batedor

Manual



5min



35min



16min

Conselho

Esta receita sabe muito melhor quando preparada de véspera.

TRUFAS DE CHOCOLATE E CASTANHAS

TEMPO TOTAL 126MIN



50 unidades

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



120min



-



6min

Conselho

Pode substituir o creme de castanha por creme de amendoim e o cacau em pó por bolachas trituradas. Também pode substituir o creme de castanha por manteiga de amendoim.

- 1 massa areada
- 5 ovos
- 180g açúcar
- 100g Maizena®
- 2 saquetas de açúcar baunilhado
- 1L leite meio gordo

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C (Termóstato 6).
2. Na taça, equipada com o acessório batedor, coloque os ovos, o açúcar, a Maizena® e o açúcar baunilhado, misture à velocidade 3 durante 1 min. Depois de 30 segundos, adicione o leite pelo orifício da tampa.
3. Misture novamente à velocidade 3 durante 15 min a 90°C.
4. Estenda a massa e forre uma tarteira. Verta o creme sobre a massa e leve ao forno durante 30-35 min.
5. Deixe arrefecer e sirva.



- 200g chocolate preto
- 100g manteiga com sal
- 300g creme de castanhas
- 40g cacau em pó

1. Na taça do robot equipada com a lâmina picadora, coloque o chocolate partido em pedaços e a manteiga. Misture à velocidade 1 durante 5 min a 45°C.
2. Adicione o creme de castanhas pelo orifício da tampa, coloque a tampa doseadora e misture à velocidade 3 durante 30 segundos.
3. Verta a preparação numa forma de silicone e deixe repousar durante cerca de 2h no frigorífico.

4. Reparta pequenas porções da preparação com uma colher e passe-as pelo cacau em pó e dê-lhes a forma de esferas com a palma da mão. Conserve no frigorífico.



TORRÃO DE CHOCOLATE

TEMPO TOTAL 11MIN



Manual



-

ACESSÓRIOS

Picadora



24 h.



6min

Conselho

Pode substituir a banha por manteiga de cacau e adicionar frutos secos, fruta desidratada ou raspa de limão ao torrão.

- 200g chocolate preto
- 225g chocolate de leite
- 75g banha
- 80g arroz tufado com chocolate

1. Na taça do robot equipada com a lâmina picadora, coloque o chocolate partido em pedaços (preto e com leite) e a banha. Misture na velocidade 1 durante 6 min a 70°C.
2. Incorpore o arroz tufado e misture manualmente com a espátula. Verta o conteúdo numa forma retangular e deixe repousar 24 no frigorífico.



ARROZ DOCE CREMOSO

TEMPO TOTAL 38MIN



Sauce



-

ACESSÓRIOS

Misturador



150min



38min

Conselho

Pode adicionar um pouco de essência de baunilha à preparação

- 160g arroz redondo (arroz para sobremesa)
- 1L leite meio gordo
- 1 colher de chá de canela em pó
- Duas tiras de casca de laranja e limão
- 1 pitada de sal
- 50g natas para bater
- 150g açúcar

1. Na taça do robot, equipada com o acessório misturador, deite o leite, as natas, a casca de laranja e de limão e a canela em pó. Selecione o programa de molho Sauce à velocidade 1 à 95°C durante 8 min, sem a tampa doseadora colocada.
2. Adicione o arroz e selecione o programa de molhos Sauce à velocidade 1 durante 30 min a 95°C, sem a tampa doseadora colocada. 5 minutos antes do final da cozedura, adicione o açúcar pelo orifício da tampa.

3. Transfira a preparação para outro recipiente, deixe repousar durante cerca de 30 min. Cubra com película transparente e leve ao frigorífico durante pelo menos 2 horas antes de servir.

CHOCOLATE QUENTE

TEMPO TOTAL 15MIN



ACESSÓRIOS

Batedor

Manual



4min



-



11min

Conselho

Se pretender um chocolate mais espesso, adicione 20g de farinha Maizena® depois de triturar o chocolate. Pode utilizar leite de vaca ou bebidas vegetais de aveia ou soja em vez de água e polvilhar um pouco de canela antes de servir.

CREME CATALÃO

TEMPO TOTAL 30MIN



ACESSÓRIOS

Batedor



Sauce,
Manual



60min



-



28min

Conselho

Se não dispõe de um maçarico, coloque as taças no forno e caramelize com a função grill a 250°C.



- 1L de água
- 100g de açúcar
- 50g de cacau em pó
- 300g de chocolate preto min 55% cacau

1. Na taça do robot, equipada com o batedor, coloque o chocolate partido em pedaços e triture à velocidade 8 durante 30 segundos. Adicione a água, o cacau em pó e o açúcar pelo orifício da tampa.
2. Misture à velocidade 2 durante 10 minutos a 100°C. Retire a preparação da taça, verta num recipiente e reserve durante pelo menos 5 minutos para que termine de engrossar.
3. Verta o chocolate em taça individuais e sirva muito quente.



- 1 laranja
- 1 limão
- 70cl leite
- 120g açúcar
- 1 pau de canela
- 2 ovos
- 3 gemas
- 30g Maizena®
- Açúcar mascavado para caramelizear

1. Lave a laranja e o limão e rale a casca.
2. Verta o leite, 60g de açúcar, a canela e a raspa de laranja e de limão na taça do robot. Aqueça, sem velocidade, a 90°C durante 7 min. Passe a preparação por um coador.
3. Lave a taça e coloque o acessório batedor. Coloque os ovos, as gemas, a Maizena® e o restante açúcar. Misture à velocidade 2 durante 1 min. Depois de 30 segundos, adicione a preparação anterior à base de leite pelo orifício da tampa.

4. Selecione o programa de molho Sauce à velocidade 1 a 90°C durante 10 min.
5. Reparta a preparação por 6 tacinhas individuais e coloque-as no frigorífico durante 1h. Antes de servir, cubra o creme com açúcar mascavado e caramelize utilizando um maçarico.



CREME DE CHOCOLATE

TEMPO TOTAL 15MIN



4

ACESSÓRIOS

Batedor



Sauce



120min



-



10min

Conselho

Para obter um creme com mais chocolate, duplique a quantidade de chocolate. Adicione uma colher de creme de avelã para obter um creme de chocolate e avelã.

- 125g de chocolate
- 50g de açúcar
- 2 ovos
- 0,5L de leite
- 2 colheres de farinha

1. Parta o chocolate em pedaços. Deite todos os ingredientes na taça equipada com o batedor. Feche com a tampa, com a tampa doseadora colocada. Selecione o programa de molho Sauce à velocidade 4 durante 10 minutos a 85°C.
2. No final do programa, reparta o creme por 4 tacinhas individuais e leve ao frigorífico durante 2 horas no mínimo.



CREME DE LIMÃO

TEMPO TOTAL 15MIN



6

ACESSÓRIOS

Batedor



Sauce,
Manual



3 h.



-



11min

Conselho

Pode variar os citrinos e adicionar fruta cristalizada ao creme.

- 3 ovos
- 150g açúcar
- 20g Maizena®
- 50cl leite meio gordo
- 18cl sumo de limão

1. Na taça do robot, equipada com o batedor, coloque os ovos e o açúcar. Misture à velocidade 3 durante 1 min.
2. Adicione o leite onde previamente dissolveu a Maizena® através do orifício da tampa e selecione o programa de molho Sauce à velocidade 2 a 90°C durante 10 min, sem a tampa doseadora. Com a cozedura a decorrer, adicione o sumo de limão pelo orifício da tampa.

3. No final do programa, reparta o creme por tacinhas individuais. Cubra com película transparente e leve ao frigorífico durante 3-4 h. Sirva bem frio.

CREME INGLÊS



TEMPO TOTAL 16MIN



4 a 6



Sauce,
Manual



-

ACESSÓRIOS

Batedor



3min



13min

Conselho

Pode utilizar 3 ovos inteiros em vez de 6 gemas.

PAPAS DE AVEIA



TEMPO TOTAL 14MIN



4 a 6

Manual



-

ACESSÓRIOS

Misturador



3min



11min

Conselho

Este prato consome-se quente ao pequeno almoço.

- 6 gemas de ovo
- 80g açúcar
- 50cl leite
- 1 colher de extrato de baunilha

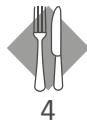
1. Na taça, equipada com o acessório batedor, coloque as gemas e o açúcar. Bata à velocidade 3 durante 1 min. Após 30 segundos, adicione o extrato de baunilha e o leite pelo orifício da tampa.
2. Selecione o programa de molho Sauce à velocidade 1 a 85°C durante 12 min.
3. No final da cozedura, retire o creme da taça, deixe arrefecer e sirva.

- 200g flocos de aveia
- 50cl leite meio gordo
- 40cl água
- 50g mel líquido
- 1 colher de canela
- 80g alperces secos
- 40g avelãs

1. Na taça, equipada com o misturador, coloque o leite, 40cl de água e os flocos de aveia. Deixe cozinhar à velocidade 2 durante 10 min a 80°C.
2. Adicione o mel, a canela, os alperces cortados em pedaços e as avelãs descascadas. Misture à velocidade 3 durante 1 min.
3. Sirva em pratos fundos.

MOUSSE DE CHOCOLATE

TEMPO TOTAL 15MIN



4

ACESSÓRIOS

Batedor
Picadora

Manual



120min



-



15min

Conselho

Esta receita é feita à base de ovo cru pelo que não se conserva muito tempo. Reparta a mousse por tacinhas e leve ao frigorífico.

- 250g chocolate preto
- 50g manteiga
- 6 claras
- 1 pitada de sal
- 30g açúcar
- 3 gemas

1. Na taça do robot, coloque o chocolate e a manteiga cortados em pedaços. Misture à velocidade 2 a 45°C durante 10 minutos. Reserve num recipiente à parte.
2. Adicione as gemas ao chocolate pelo orifício da tampa e misture à velocidade 3 durante 1 minuto.

3. Lave e seque cuidadosamente a taça. Deite as claras na taça, com o acessório batedor, com uma pitada de sal. Bata as claras na velocidade 4 durante 8 minutos sem a tampa doseadora. Decorridos 4 minutos, adicione o açúcar. Reserve.
4. De seguida, incorpore cuidadosamente as claras em castelo.
5. Cubra com película transparente e leve ao frigorífico durante pelo menos 2 horas.

CREME DE BAUNILHA NO FORNO

TEMPO TOTAL 35MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Batedor

Manual



4min



25min



6min

Conselho

Servir esta sobremesa com caramelo ou um coulis de fruta.



- 6 gemas
- 80g açúcar
- 50cl leite meio gordo
- 1 colher de extrato de baunilha
- 1 colher de canela em pó

1. Pré-aqueça o o forno a 180 °C (Termóstato 6).
2. Na taça do robot equipada com o batedor, coloque as gemas e o açúcar. Misture à velocidade 3 durante 1 min. Após 30 segundos, adicione o leite e a baunilha pelo orifício da tampa.

3. Misture novamente à velocidade 3 durante 5 min a 70 °C .
4. No final da cozedura, verta o creme em tacinhas individuais e leve a cozer no forno em banho maria durante 25 minutos. Polvilhe com canela e sirva.



PANNA COTTA

TEMPO TOTAL 7MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Batedor

Manual



12 h.



-



5min

Conselho

Servir com coulis de fruta
(ver receita n.º 297).

- 15cl leite
- 60cl natas líquidas
- 50g açúcar
- 1 vagem de baunilha
- 3 folhas de gelatina (6g)

1. Dissolva as folhas de gelatina numa taça com água fria. Corte a vagem de baunilha no sentido do comprimento e retire as sementes com uma faca.
2. Na taça, equipada com o batedor, coloque o leite, as natas, o açúcar e as sementes de baunilha. Misture à velocidade 2 durante 5 minutos a 95°C.
3. No final da cozedura, adicione a gelatina escurrida e misture à velocidade 3 durante 1 minuto.

4. Verta o creme em tacinhas individuais, cubra com película transparente e deixe repousar no frigorífico durante 12 horas no mínimo.



TIRAMISÚ

TEMPO TOTAL 15MIN



6

ACESSÓRIOS

Batedor

Manual



2min



5min



8min

Conselho

Pode adicionar amaretto (licor doce italiano) ao café e utilizar raspas de chocolate em vez de cacau.

- 16 palitos La Reine
- 3 ovos
- 50g açúcar
- 250g mascarpone
- 25cl café intenso
- 50g cacau em pó, sem açúcar

1. Separe as claras das gemas. Na taça equipada com o batedor, coloque as gemas e 25g de açúcar. Misture à velocidade 3 durante 1 min e 30 seg.
2. Adicione o mascarpone pelo orifício da tampa e misture à velocidade 3 durante 3 min. Reserve. Lave e seque a taça.

3. Na taça, com o acessório batedor, bata as claras em castelo à velocidade 3 durante 2 min. Adicione o açúcar pelo orifício da tampa e deixe funcionar por mais 4 min à velocidade 3, sem a tampa doseadora. Com a ajuda da espátula, incorpore suavemente as claras à preparação à base de mascarpone.
4. Passe os palitos La Reine por café e coloque-os numa travessa. Cubra-os com o creme e polvilhe com cacau. Deixe arrefecer até ao momento de servir.

COMPOTA DE MAÇÃ E CANELA



TEMPO TOTAL 13MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



2min



-



11min

Conselho

Pode substituir a canela por baunilha. Se pretende uma compota mais suave, misture por mais 20 segundos. Substitua metade das maçãs por peras.

COMPOTA DE PÊSSEGO



TEMPO TOTAL 17MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



2min



-



15min

Conselho

Pode realizar esta compota com alperces, figos, manga... Se pretender uma consistência mais fina, misture por mais 30 seg.

- 1kg maçãs
- 80g açúcar mascavado
- 10cl sumo de limão
- 1 colher de canela

1. Descasque as maçãs e corte-as em quatro.
2. Na taça, com a lâmina picadora, coloque as maçãs, o açúcar mascavado, o sumo de limão e a canela. Misture tudo à velocidade 1 durante 10 min a 105°C.
3. No final da cozedura, misture novamente à velocidade 4 durante 40 segundos.

- 1kg pêssegos
- 150g mel
- 1 colher de café de essência de baunilha
- 10cl de água

1. Descasque os pêssegos e corte-os em quatro.
2. Coloque-os na taça, adicione o mel 10cl de água e a essência de baunilha.

3. Deixe cozinhar à velocidade 1 durante 15 min a 100°C.
4. No final de cozedura, misture durante 3 seg. à velocidade 4.

COULIS DE FRUTOS VERMELHOS



TEMPO TOTAL 18MIN



6

ACESSÓRIOS

Picadora



Sauce,
Manual



2min



-



16min

Conselho

Este coulis congela-se muito bem. Porque não duplicar as quantidades no inverno?

CRUMBLE DE MAÇÃ



TEMPO TOTAL 44MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora



Pastry



2min



40min



1min 30seg

Conselho

Pode substituir as maçãs por peras ou ainda misturar com frutos vermelhos.

- 200g morangos
- 200g cerejas
- 50g açúcar
- 5cl de água

1. Lave a fruta, corte os morangos ao meio e retire o caroço das cerejas.
2. Coloque a fruta e 5cl de água na taça.

3. Selecione o programa de molho Sauce à velocidade 3 durante 15 min a 80°C.
4. Deixe arrefecer e triture à velocidade 12 durante 10 segundos.

- 150g farinha
- 125g amêndoas em pó
- 200g manteiga com sal
- 150g açúcar
- 850g maçãs

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C (Termóstato 6).
2. Na taça do robot, equipada com a lâmina picadora, coloque a farinha, a amêndoa em pó, o açúcar e a manteiga. Selecione o programa de pastelaria Pastry à velocidade 4 durante 1 min 30seg.

3. Descasque as maçãs e corte-as em cubos. Deite a maçã numa travessa, cubra com a preparação anterior e leve ao forno durante 40 minutos. Sirva quente ou frio.

GASPACHO DE MELÃO E MANGA



TEMPO TOTAL 6MIN



4 a 6

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



2min



-



4min

GELADO DE IOGURTE E MELANCIA



TEMPO TOTAL 2MIN



4

ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



30min



-



2min

Conselho

Pode substituir o iogurte por queijo batido (20% de matéria gorda).
Atenção: não voltar a congelar depois de descongelado.

- 300g melão (descascado)
- 300g manga (descascada)
- 5cl sumo de lima
- 10cl azeite
- 1 colher de gengibre ralado
- 10 folhas de hortelã

1. Na taça com a lâmina picadora, coloque a polpa do melão, a manga, o sumo de lima, o azeite e o gengibre.
2. Misture à velocidade 12 durante 4 min.
3. Sirva frio com folhas de hortelã.

- 400g melancia
- 100g iogurte grego
- 40g açúcar em pó

1. De véspera, corte a melancia em cubos de 1 cm e retire a casca e coloque-a no congelador.
2. No dia seguinte, coloque os cubos de melancia na taça e triture durante 30 segundos à velocidade 8.

3. Retire a taça do robot, abra a tampa, raspe as paredes da taça com a ajuda da espátula. Adicione o açúcar em pó e o iogurte e triture à velocidade 8 durante 20 segundos.
4. Sirva de imediato em taças de vidro e leve ao congelador por mais 30 min para formar bolas de gelado.

MARMELADA DE FRUTOS VERMELHOS

TEMPO TOTAL 30MIN



ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



4min



-



26min

Conselho

A utilização da gelatina permite reduzir a quantidade de açúcar normalmente utilizada na marmelada. Para realizar marmeladas, a temperatura deve ser de 105 °C.

- 600g frutos vermelhos (amoras, framboesas, morangos)
- 400g açúcar
- 5cl sumo de limão
- 1 folha de gelatina (2g)

1. Coloque todos os ingredientes na taça do robot com a lâmina picadora. Misture à velocidade 3 durante 10 segundos.
2. Programe a velocidade 2 a 105°C durante 25 min sem a tampa doseadora. 5 minutos antes do final do programa, adicione a folha de gelatina rehidratada em água fria pelo orifício da tampa.
3. Verta a mistura em recipientes herméticos.

BOLO MÁRMORE

TEMPO TOTAL 45MIN



ACESSÓRIOS

Picadora

Manual



42min



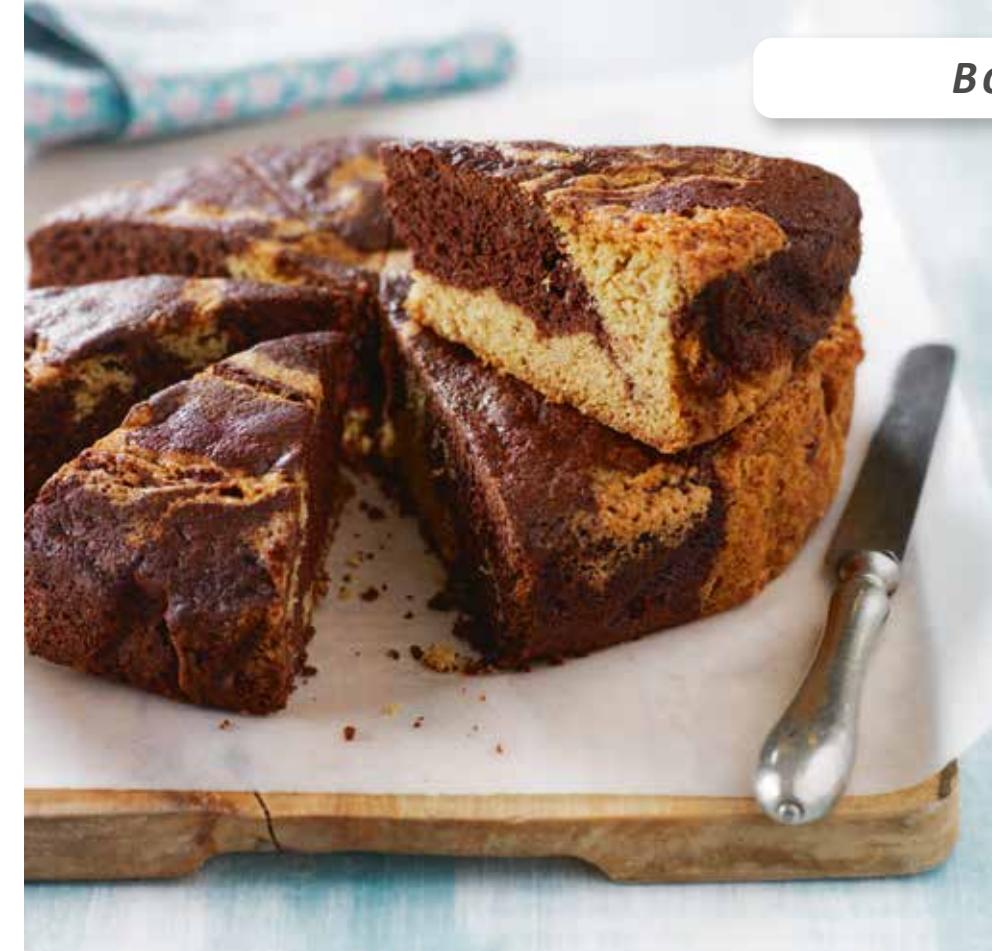
-



3min

Conselho

Pode substituir o cacau por pasta de pistáchio ou perfumar uma parte da massa com limão.



- 175g de farinha
- 1 saqueta de fermento químico (11g)
- 200g de açúcar
- 3 ovos
- 175g de manteiga amolecida
- 25 de cacau em pó, sem açúcar

1. Pré-aqueça o forno a 180°C (Termóstato 6).
2. Unte uma forma para bolo e polvilhe com farinha. Coloque todos os ingredientes na taça, exceto o cacau. Feche a tampa. Misture à velocidade 4 durante 2 min 30 s.
3. Verta metade da massa na forma. Adicione o cacau na taça e misture à velocidade 3 durante 30 s. Verta a massa com cacau na forma e misture rapidamente com uma colher.
4. Leve ao forno durante cerca de 40 min. Verifique se o bolo está cozido com a ponta de uma faca. Quando estiver cozido, deixe arrefecer e desenforme.

BOLO DE PERA

TEMPO TOTAL 49 MIN



4 a 6



Pastry



40min

ACESSÓRIOS

Picadora



5min



4min

- 4 peras
- 125g de manteiga
- 150g de açúcar mascavado
- 3 ovos
- 140g de farinha
- 1 saqueta de fermento químico
- Canela
- Rum

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma para bolo.
2. Descasque as peras, corte-as em cubos pequenos e coloque-os na forma. Na taça do robot, coloque todos os ingredientes. Feche a tampa.

3. Selecione o programa Pastry e misture à velocidade 4 durante 4 min. Verta a massa sobre as peras e leve ao forno durante cerca de 40 min.
4. Quando o bolo estiver cozido, desenforme-o e deixe arrefecer.

clickchef robot de cozinha



Criação culinária Elena Aymerich Huyghues

- Ref. 8020005500 - ISBN : 978-2-37247-128-2 - SEB DEVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842 -
- *Depósito legal do segundo semestre 2019 - Todos os direitos reservados*
- *Acabado de imprimir no segundo semestre de 2020 - Portugal*
- *Desenhado e realizado por*  **CONTENT Factory**