

ROBÔ DE COZINHA MULTIFUNÇÕES



Manual de instruções e receitas

ROBOT MULTIFUNÇÕES

MANUAL DE INSTRUÇÕES | RECEITAS

ÍNDICE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Precauções de segurança	4
Especificações técnicas	5
Sistemas de segurança	6
Descrição e partes do robot	6
Painel de controlo e funções	7
Instruções de utilização e funcionamento	7
Limpeza e manutenção	9
Solução de problemas	10

RECEITAS

Receitas	12
Óleos e molhos	16
Entradas	25
Cozinha tradicional	29
Sobremesas e bolos	40
Bebidas, gelados e sorvetes	49
Alimentação infantil	53

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Para sua segurança, leia atentamente o presente manual de instruções antes de utilizar o Robot Multifunções. Não utilize o dispositivo para funções diferentes das que são indicadas no presente manual. **Conserve-o para consulta futura.**

Segurança na instalação

- Antes de ligar o dispositivo à rede elétrica, verifique se a tensão e a alimentação cumprem as especificações requeridas. Não ligue o dispositivo à rede elétrica até que esteja totalmente desembalado e montado.
- O Robot foi concebido exclusivamente para utilização doméstica. Não o utilize para fins comerciais.
- Não utilize o dispositivo no exterior.
- Coloque o dispositivo sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor; deixe uma distancia de segurança até às suas extremidades para evitar que caia. Assegure-se de que deixa espaço suficiente na parte superior quando o estiver a utilizar (armários, elementos suspensos, etc.). É possível que o robot se desloque ou produza ruído enquanto estiver em funcionamento devido à potência.
- Não mergulhe em líquidos a base do jarro nem nenhuma parte elétrica do dispositivo, de modo a evitar que se produzam curtos-circuitos elétricos, os quais podem provocar danos. Utilize um pano húmido para o limpar. Não permita a entrada de líquidos nem de sujidade na base central, nem restos de comida.
- Desligue o cabo da corrente antes de o limpar ou quando não pretender utilizá-lo durante um longo período de tempo.
- Este dispositivo, apenas pode ser reparado por um Serviço de Assistência Técnica oficial (SAT). As reparações que não sejam realizadas por este serviço ou uma utilização inadequada podem provocar riscos para o utilizador e o cancelamento da garantia.
- Não utilize o dispositivo nem sobre, nem perto de fontes de calor como fornos ou placas de vitrocerâmica. Não o exponha ao sol.
- Mantenha o dispositivo fora do alcance das crianças e alerte-as que a placa pode estar quente.
- Este robot não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com incapacidade física, sensorial ou mental, ou que não possuam a experiência ou os conhecimentos necessários, a menos que sejam supervisionados ou estejam instruídos sobre a utilização do robot por uma pessoa responsável e da sua confiança.
- Se qualquer um dos cabos estiver danificado, o SAT ou o seu distribuidor autorizado poderão substituí-lo para evitar situações de perigo.
- Verifique que existe ventilação suficiente à volta do dispositivo para permitir a saída de vapor.

Segurança durante a utilização e funcionamento

- Inspeção periodicamente o dispositivo e os seus acessórios, incluindo o copo medidor e o cabo de ligação, para detetar possíveis danos. Uma peça ou parte danificada pode constituir um perigo. Não o ligue se tiver alguma parte danificada e, contacte o seu distribuidor.
- Não deixe o robot sem vigilância enquanto estiver em funcionamento.
- Não mova nem levante o dispositivo enquanto estiver em funcionamento ou ligado à rede elétrica.

- Não utilize o dispositivo com as mãos molhadas.
- Desligue sempre o dispositivo no botão OFF antes de desligar da corrente elétrica. Não retire o cabo.

Segurança com os acessórios, funções e/ou componentes

- Os acessórios incluídos apenas podem ser utilizados com o Robot.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante não é recomendada uma vez que poderão provocar lesões corporais ou danos no dispositivo.
- A lâmina é muito AFIADA! Não toque nas arestas das lâminas, tenha especial cuidado ao esvaziar o jarro, assim como durante a sua limpeza.
- Não exceda os limites mínimos e máximos assinalados no interior do jarro quando estiver a adicionar os ingredientes.
- O jarro fica quente durante a sua utilização devendo, por isso, pegar no mesmo pela asa.
- Utilize sempre o dispositivo com a tampa do jarro e a junta de borracha limpas. Assegure-se que a borda do jarro está limpa antes de cozinhar. Verifique periodicamente a junta de borracha para verificar que a mesma não apresenta danos. Caso esteja danificada ou tiver alguma folga ou fuga, substitua a junta de borracha de imediato. Contacte o serviço técnico para adquirir uma peça de substituição.
- Não tente abrir a tampa se o robot estiver em funcionamento, faça-o apenas quando as lâminas estiverem completamente paradas.
- Não aqueça o jarro se estiver vazio.
- Depois de utilizar o jarro, não toque no corpo do jarro ou na base central uma vez que estará quente e poderá sofrer queimaduras. Quando abrir a tampa do jarro tenha cuidado com o vapor. Não toque na tampa durante o processo de aquecimento ou cozedura.
- Não utilize a função Turbo nem aumente repentinamente a velocidade se estiver a cozinhar com temperatura.
- Coloque o copo medidor no orifício da tampa sempre que utilizar o robot. Não o utilize se estiver a cozinhar com temperatura.
- Utilize o copo medidor se estiver a utilizar a velocidade alta ou a função Picar gelo para picar ou triturar alimentos frios.
- Utilize uma espátula de madeira ou silicone para remover os alimentos e/ou esvaziar o jarro.

TENHA CUIDADO! Quando terminar de cozinhar a comida estará quente. Tenha cuidado ao retirar a comida do jarro, poderão existir sérios riscos ou queimaduras. Não toque na superfície.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Potência do motor: 600W, CLASSE I
- Potência de calor: 700-900W
- Voltagem: 220-240V, 50-60Hz
- Temperatura regulável: 0-120°C
- Rotações da lâmina rotativa: RPM 2000-8000
- Velocidade regulável: 6 níveis + Turbo
- Capacidade do jarro: 2.8 litros
- Capacidade útil do jarro: 1.5 litros

SISTEMAS DE SEGURANÇA

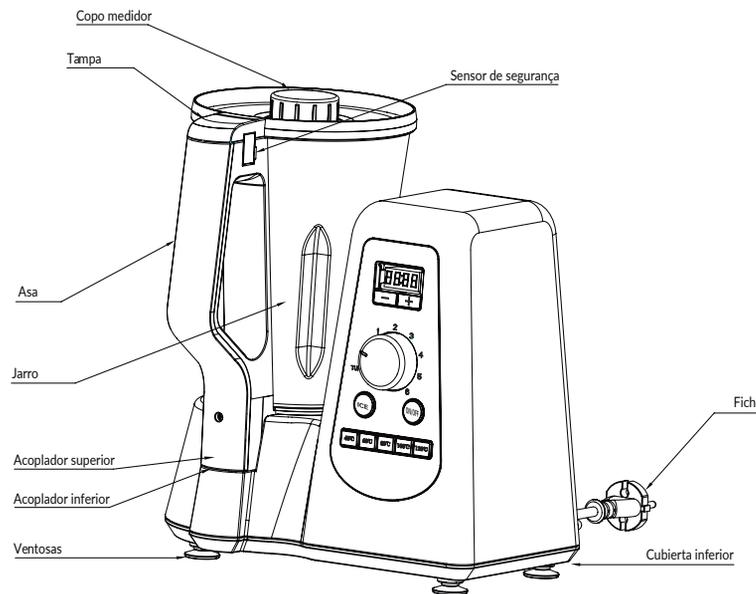
O Robot Multifunções, tem incorporados diferentes sistemas de segurança, que podem inclusive bloquear o funcionamento do robot caso seja detetada alguma falha ou perigo, entre os quais se destacam:

- Duplo sensor na tampa, que não permite ativar o funcionamento até que a tampa esteja fechada corretamente.
- **Anti abrasão:** quando estiver a trabalhar com temperatura, não permite aumentar a velocidade para mais do que 3. Quando terminar de cozinhar com temperatura, o robot continuará a fazer o movimento das lâminas durante 30 segundos, para evitar que a comida fique agarrada ou salpique ao ferver.
- Sistema anti rutura: se o jarro não estiver bem ligado ou não fizer bom contato, será apresentada no ecrã a indicação Erro E2.

DESCRIÇÃO E PARTES DO ROBOT

O Robot de cozinha multifunções, ajuda a preparar qualquer tipo de receita de forma rápida e simples. É o complemento perfeito para cozinhar. Características:

- Permite cozinhar uma multiplicidade de receitas, além de poupar espaço, tempo e energia, uma vez que incorpora as funções de diferentes eletrodomésticos num único dispositivo.
- Funções: triturar, cortar, ralar, bater, massas moles, cozinhar, emulsificar e picar gelo.
- Utilização muito simples e intuitiva através do painel de controlo e do ecrã LED.
- Velocidade, temperatura e tempo ajustável, de acordo com as especificidades de cada receita.
- Função Turbo, máxima potência para picar alimentos duros.
- Função Picar gelo, concebida com a sua própria programação para prolongar a vida útil do produto.
- Aviso sonoro e alarme de fim de programação.
- Lâminas ergonómicas, permitem mover toda a comida dentro da cuba de forma homogénea, evitando que a comida fique presa e faça o efeito de redemoinho.
- Engrenagens metálicas que asseguram a durabilidade e evitam ruturas a curto prazo.
- Inclui escova de limpeza e copo medidor.



PAINEL DE CONTROLO E FUNÇÕES

ON/OFF: Pressione este botão para ligar e/ou desligar o dispositivo. Pressione o botão quando precisar de parar o movimento ou ativar o modo de espera.

+: Pressione este botão para aumentar o tempo, sempre que seja superior a 01:00 min., será apresentado no ecrã. Quando as lâminas estiverem em movimento, não será possível modificar o tempo.

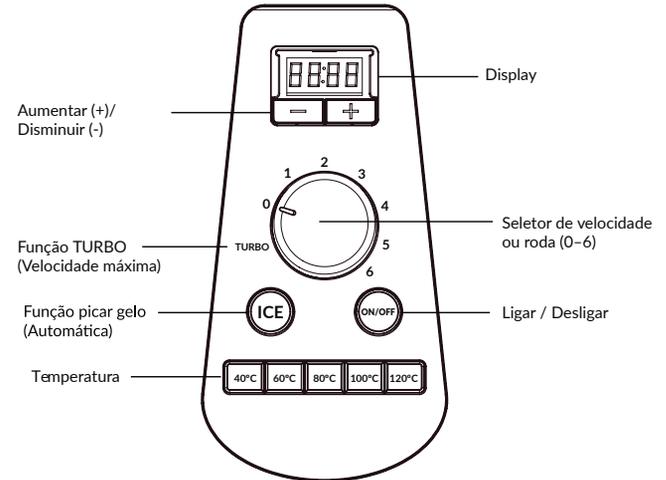
-: Pressione este botão para reduzir o tempo, será apresentado no ecrã. Quando as lâminas estiverem em movimento, não será possível modificar o tempo.

Gelo: este programa trabalha automaticamente, ativa o movimento das lâminas durante 3 segundos, desativa-o durante 2 segundos, e assim sucessivamente, até um máximo de 03:00 min.

40°C | 60°C | 80°C | 100°C | 120°C: uma vez selecionado o tempo, pressione este botão para selecionar a temperatura desejada. Quando estiver a trabalhar com temperatura, pode alterar a temperatura enquanto o robot estiver a cozinhar. Uma vez terminado o tempo marcado, o robot irá baixar a temperatura e continuar a movimentar as lâminas durante 30 segundos, para evitar que a comida fique agarrada ou compacta.

Roda ou seletor de velocidade: gire a roda até ao nível de velocidade desejado:

- **0:** Posição Stop ou parado
- **1:** perfeita para mexer os alimentos ou cozinhar com temperatura.
- **Turbo:** velocidade máxima, perfeita para conseguir uma mistura homogénea em alguns segundos.
- **2-3:** Intervalo de velocidade média para cortar os alimentos.
- **4-6:** Intervalo de velocidade alta para picar, triturar, polvilhar, etc.

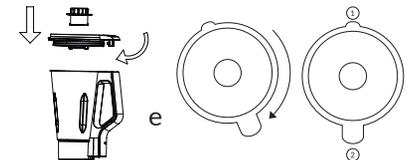


INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

• Colocar o jarro e ligar a máquina

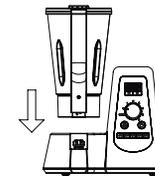
Antes de utilizar o pela primeira vez, lave cuidadosamente o jarro e os restantes elementos com sabão, tendo especial cuidado com a base do jarro: não se pode molhar. De seguida, ligue o cabo elétrico.

Coloque os ingredientes dentro do jarro, segundo a receita e coloque a tampa, tal como apresentado nas imagens: coloque a tampa no jarro, faça pressão para baixo e rode para a esquerda, fixe-se no desenho do “cadeado fechado”. **Importante!** Assegure-se que a extremidade 1, assinalada no desenho, encaixa no jarro, a extremidade 2 encaixa na asa.



Insira o copo medidor no orifício da tampa e rode-o ligeiramente até ficar bem fixo.

Coloque o jarro na base central na posição correta e pressione ligeiramente para baixo para que o conector faça contato corretamente, lembre-se que os conectores se encontram situados na base do jarro. Ligue o dispositivo no botão ON/OFF, o modo de espera ficará automaticamente ativado e o ecrã apresentará 00:00. Assim que tiver colocado corretamente o jarro, poderá começar a cozinhar. Quando não estiver a utilizar o robot durante alguns minutos, o mesmo irá entrar automaticamente em modo de espera e desligar-se.



• Programar o robot

Quando tiver o jarro instalado corretamente com os ingredientes e a tampa colocada juntamente com o copo medidor, apenas terá de programar o robot. Para isso, ligue o robot e selecione os parâmetros necessários, segundo a receita, pela ordem seguinte:

1. **Tempo:** selecione o tempo através dos botões +/-, sempre que seja superior a 01:00 min. até 60:00 min. Se o tempo necessário for inferior a 01:00 minuto, não é possível fazer a programação, devendo-a fazer manualmente.
2. **Temperatura:** pressione o botão da temperatura desejada, poderá alterá-la enquanto estiver a cozer. Se estiver a cozinhar sem velocidade, o robot irá começar a funcionar assim que selecionar o tempo e a temperatura. Se selecionar temperatura, por segurança, a velocidade máxima será 3, poderá continuar a girar a roda, no entanto, a mesma não irá aumentar.
3. **Velocidade:** gire a roda de velocidade até à velocidade desejada, entre 1 e 6. Para trabalhar apenas com velocidade (sem tempo nem temperatura), gire diretamente a roda ou seletor de velocidade para a temperatura desejada e para parar o movimento gire no sentido contrário até 0.

Para parar a programação:

- O robot irá parar o movimento quando o tempo chegar a 00:00 e emitirá um sinal.
- Se estiver a trabalhar com velocidade e quiser parar o movimento: gire a roda da velocidade para 0.
- Se estiver a trabalhar sem velocidade e quiser parar o funcionamento: pressione o botão ON/OFF para parar a programação.

Se esteve a cozinhar com temperatura, para sua segurança, aguarde uns segundos antes de abrir a tampa e, de seguida, retire a tampa do jarro. Por fim, segure na asa do jarro e puxe cuidadosamente para cima para retirar o jarro da base.

• Função “Gelo”:

A função picar gelo utiliza-se sem programação, trabalha automaticamente durante 3 segundos e para 2 segundos, assim sucessivamente. Apenas tem de colocar os ingredientes congelados no jarro, fechar a tampa corretamente e pressionar o botão Gelo, este programa é ideal para fazer granizados, sorvetes ou para picar alimentos duros congelados. Para parar o movimento terminado o tempo necessário, pressione novamente o botão Gelo. Tempo máximo 3 minutos.



CUIDADO

- **Assegure-se de que a tampa está bem fechada e conectada antes de começar a cozinhar.**
- **Não toque no jarro quanto estiver a ser utilizado ou quando tiver terminado de cozinhar uma vez que poderá sofrer queimaduras.**
- **Não molhe a base do jarro.**



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de utilizar o robot pela primeira vez é necessário limpá-lo cuidadosamente, incluindo todos os acessórios que estejam em contato com os alimentos. Deve limpar todos os elementos que estejam em contato direto com a comida, como o jarro, a tampa ou o copo medidor, para isso, siga os seguintes passos:

- Desligue o dispositivo da corrente elétrica
- Limpe os elementos com um esfregão e detergentes suaves. **NÃO** utilize detergentes abrasivos, nem esfregões duros. Seque os elementos cuidadosamente antes de os guardar. *(Não molhe a base do jarro pois poderá danificar os conectores e afetar o funcionamento)*
- Para limpar a base central, utilize um pano macio ou ligeiramente humedecido. Não aplique água diretamente na base para evitar que a mesma penetre no seu interior. Tenha cuidado com as lâminas, as mesmas estão muito afiadas e poderá cortar-se.

Importante:

- Seque muito bem o jarro depois de o limpar. Esta operação irá prolongar a vida do produto.
- Não coloque o jarro ou qualquer outro elemento na máquina de lavar louça.
- Tenha cuidado ao limpar as lâminas do jarro, estas não são desmontáveis e estão muito afiadas.
- Não mergulhe a base central em água ou qualquer outro líquido, pois poderá causar danos irreparáveis não cobertos pela garantia.
- **NÃO MOLHE A BASE DO JARRO, TENHA ATENÇÃO COM AS LIGAÇÕES INFERIORES.**

ADVERTÊNCIA: se ficarem restos de comida agarrados no interior do jarro, acrescente água com umas gotas de detergente ou vinagre e programe 1 minuto, temperatura 40°, velocidade 5. Deixe de molho por uns minutos e limpe o jarro.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se detetar algum problema, verifique as seguintes situações antes de entrar em contato com o serviço técnico. Não desmonte nem manipule o robot.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
<i>É apresentado o erro E1 no ecrã</i>	Falha do sensor. Contate o seu distribuidor ou Serviço técnico.
<i>É apresentado o erro E2 no ecrã</i>	A tampa ou o jarro não estão bem colocados.
<i>As lâminas não estão a misturar corretamente</i>	<ul style="list-style-type: none">· A voltagem não é a correta.· Existe pouca quantidade de ingredientes ou a sua capacidade foi excedida.· Se os ingredientes estiverem congelados, poderá ser necessário baixá-los com uma espátula até ficarem ao alcance das lâminas e voltar a programá-lo uns segundos até conseguir o resultado desejado.
<i>Parou a meio de um programa (estando em funcionamento) e/ou não liga.</i>	<ul style="list-style-type: none">· A máquina está a funcionar há demasiado tempo e parou devido a um sobreaquecimento. Desligue-a e deixe-a repousar durante alguns minutos. Volte a ligá-la.· Por segurança, o motor pode deixar de funcionar se estiver a trabalhar há muito tempo e aquecer, mas se tiver a temperatura e o tempo selecionados continuará a funcionar. Neste caso, desligue o robot e deixe-o arrefecer durante alguns minutos.· A tampa está solta.· O jarro está mal apoiado na base.
<i>Os pedaços dos ingredientes ficam demasiado grandes após a realização do ciclo completo</i>	<ul style="list-style-type: none">· Poderá dever-se ao facto dos pedaços terem sido introduzidos demasiado grandes e o tempo de operação ter sido insuficiente.· Não há água ou líquido suficiente.
<i>Os ingredientes estão duros após o programa de cozedura</i>	<ul style="list-style-type: none">· Corte os ingredientes em pedaços pequenos antes de os colocar· Há demasiado líquido ou comida.· Alguns alimentos requerem mais tempo de preparação, programe o tempo adequado.
<i>A comida ficou agarrada ao fundo e ficou queimada</i>	<ul style="list-style-type: none">· Demasiado açúcar ou amido· Demasiados alimentos e falta de líquidos· Se não tiver velocidade, mas tiver temperatura programada, existe o risco de ficar agarrada.



• *Recipes* •

GELO PICADO

INGREDIENTES

500 g. Gelo caseiro
Não utilize gelo grande,
recomenda-se gelo de cuvete.



PREPARAÇÃO

1. Coloque o gelo no jarro e selecione a “Função gelo” durante 30 segundos.

AÇÚCAR DE CONFEITEIRO

INGREDIENTES

250 g. Açúcar branco

PREPARAÇÃO

1. Despeje o açúcar no jarro (o mesmo deve estar limpo e bem seco).
2. Polvilhe 1 minuto/
Velocidade 6.

Pode aromatizar o açúcar adicionando baunilha, limão, canela, etc. Para isso, adicione o aroma ao açúcar de confeito e polvilhe 30 segundos/Vel. 4.



GANACHE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

300 g. Chocolate glaceado
100 ml. Natas
100 g. Manteiga



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro o chocolate e corte-o programando 30 segundos/Velocidade 5. Com uma espátula desça o chocolate que fica nas paredes do jarro.
2. Coloque as natas e programe 2 minutos/40°/Vel. 1.
3. Adicione a manteiga e programe 3 minutos/40°/Velocidade 1. Confirme que o resultado é uma mistura homogênea

** Utilizar de imediato antes de ficar endurecido.*

CARNE PICADA

INGREDIENTES

500 g. Carne magra em pedaços
(semicongelada)



PREPARAÇÃO

1. Coloque a carne no jarro e pique-a 15 segundos/
Velocidade 6.

NOTA: É muito importante que a carne esteja semicongelada antes de a picar.

QUEIJO RALADO

INGREDIENTES

150 g. Queijo Parmesão
(em pedaços)



PREPARAÇÃO

1. Coloque o queijo no jarro e selecione Turbo durante 30 segundos.

Se não ficar suficientemente ralado, repita a operação.

REFOGADO À BASE DE ALHO E CEBOLA

INGREDIENTES

60 ml. Azeite
150 g. Cebola (cortada aos cubos)
2 Dentes de alho
Sal



PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes no jarro e pique 10 segundos/Velocidade 3. Com uma espátula baixe os legumes até ao fundo do jarro.
2. Salteie durante 4 minutos/100°/Velocidade 1.
3. Se deseja o resultado mais triturado, volte a programar 5 segundos/Velocidade 3.

REFOGADO DE CARNE E LEGUMES

INGREDIENTES *Para 4 pessoas*

100 g. Cenoura
100 g. Cebola
100 g. Pimento (verde e/ou vermelho)
500 g. Carne picada mista
2 Dentes de alho
50 ml. Azeite
Sal
Pimenta



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro a cenoura, a cebola, o pimento, o alho, o sal e a pimenta. Pique 30 segundos/Velocidade 5.
2. Adicione o azeite, programe 5 minutos/100°/Velocidade 1.
3. Adicione a carne picada, misture-a com uma espátula, para que não fiquem pedaços agarrados e programe 10 minutos/120°/Velocidade 1.

FARINHA DE AMÊNDOA

INGREDIENTES

200 g. Amêndoa crua

PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro as amêndoas. Triture 1 minuto/ Velocidade 6.
2. Assegure-se que ficam completamente moídas, caso contrário mexa-as com uma espátula e selecione Turbo até conseguir o resultado desejado.



FARINHA DE GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

250 g. Grão-de-bico seco

PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro o grão de bico. Selecione Turbo 30 segundos. De seguida, programe 1 minuto/ Velocidade 6.
2. Se não ficar completamente moído, mexa-o com uma espátula e selecione Turbo até que fique a seu gosto.



FARINHA DE ARROZ

INGREDIENTES

400 g. Arroz

PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro o arroz. Programe 1 minuto/ Velocidade 6.
2. Assegure-se que ficam completamente moídas, caso contrário mexa-as com uma espátula e selecione Turbo durante 20 segundos. Repetir se necessário.



FARINHA DE MILHO

INGREDIENTES

250 g. Milho

PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro o milho. Selecione 2 minutos/ Velocidade 6.
2. Assegure-se que fica completamente moído, caso contrário, mexa-o com uma espátula e selecione Turbo até que fique a seu gosto.



AZEITE AROMÁTICO DE ALHO

INGREDIENTES

15 Dentes de alho
500 ml. Azeite



PREPARAÇÃO

1. Pique os dentes de alho 15 segundos/Velocidade 4.
2. Adicione o azeite e programe 4 minutos/60°/Velocidade 1.
3. Deite o azeite num recipiente opaco.

Azeite ideal para massas, pizzas e pão.

AZEITE AROMÁTICO DE MALAGUETA

INGREDIENTES

4 Malaguetas cortadas
500 ml. Azeite



PREPARAÇÃO

1. Coloque as malaguetas no jarro e pique durante 20 segundos/Velocidade 4.
2. Adicione o azeite no jarro e aqueça durante 4 minutos/60°/Velocidade 1.
3. Deite o azeite preparado num recipiente

Perfeito para dar um toque saboroso e picante às suas pizzas e massas.

AZEITE AROMÁTICO DE LIMÃO

INGREDIENTES

Casca de 3 limões
500 ml. azeite



PREPARAÇÃO

1. Coloque as cascas de limão e o azeite no jarro e aqueça 4 minutos/60°/Velocidade 1.
2. Deite o azeite num recipiente.

Óleo ideal para massas, pizzas e pão.

CONDIMENTO DE COMINHO

INGREDIENTES

100 ml. Azeite
35 ml. Vinagre
1 Colher de chá de cominhos
½ Colher de chá de sal



PREPARAÇÃO

1. Deite o azeite no jarro, o vinagre, o cominho e o sal. Misture programando 30 segundos/Velocidade 5.

Ideal para acompanhar legumes grelhados ou saladas, antes de servir deve misturar para que os ingredientes fiquem impregnados de sabor.

AZEITE DOCE PRETO

INGREDIENTES

- 75 g. Azeitona preta sem caroço
- 60 g. Azeite extra virgem
- 30 g. Caramelo líquido



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro as azeitonas e polvilhe durante 15 segundos/Velocidade 6.
2. Adicione o resto dos ingredientes e emulsione selecionando Velocidade 5 durante 20 segundos.

Sirva-o para acompanhar os seus pratos de peixe, pizzas, pão ou saladas. Pode também tomá-lo como canapé.

VINAGRETE DE MODENA

INGREDIENTES

- 150 ml. Azeite extra virgem
- 50 ml. Vinagre de Modena.
- 1 Pitada de açúcar e sal



PREPARAÇÃO

1. Coloque os ingredientes no jarro e emulsione selecionando Velocidade 4 durante 25 segundos.
2. Sirva imediatamente com a salada.

Seguindo as instruções de elaboração, poderá fazer o vinagrete com qualquer tipo de vinagre: de Jerez, Modena, maçã, balsâmico, arroz, etc.

MAIONESE

INGREDIENTES

- 300 g. Óleo de girassol
- 2 Ovos
- 1 Colher de vinagre ou sumo de
- ½ Limão
- Sal



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro os ovos, o sumo de limão ou o vinagre e o sal. Misture 10 segundos/Velocidade 2.
2. Com o copo medidor colocado com a boca para baixo da tampa, selecione a Velocidade 2, sem tempo programado, e deite o azeite pouco a pouco sobre a tampa, levantando um pouco o copo medidor, sem no entanto o retirar. O óleo irá cair em fio no jarro.

MAIONESE DE ALHO OU ALHO E AZEITE

INGREDIENTES

- 250 ml. Óleo de girassol
- Sumo de um limão
- 50 ml. Azeite extra virgem
- 50 g. Alho
- 1 Colher de chá de sal
- 2 Ovos



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro o sumo de limão, o azeite, os ovos, os alhos e o sal. Programe 3 minutos/Velocidade 5. Com a espátula desça os restos da mistura da tampa e do interior do jarro até às lâminas.
2. Com o copo medidor colocado na tampa com a boca para baixo, programe 3 minutos/Velocidade 3, deite o azeite reservado, pouco a pouco, sobre a tampa, sem retirar o vaso medidor. O óleo irá cair em fio no jarro.

MOLHO ROSA

INGREDIENTES

300 ml. Óleo de girassol
50-100 g. Ketchup
3 gemas de ovo
Sumo de um limão
Algumas gotas de Tabasco
(opcional)
Sal



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro todos os ingredientes com exceção do óleo. Misture 15 segundos/Velocidade 4.
2. Com o copo medidor colocado com a boca para baixo na tampa, selecione a Velocidade 2 e deite, pouco a pouco, o óleo sobre a tampa, sem programar tempo, o qual irá cair lentamente na mistura.

MOLHO BRAVO

INGREDIENTES

3 Colheres de óleo
1 Colher de colorau
½ Malagueta cortada às rodelas
½ Colher de chá de tabasco
1 Colher de vinagre
125 g. Tomate frito



PREPARAÇÃO

1. Deite o óleo no jarro e programe 1 minuto/80°/Velocidade 1.
2. Adicione o colorau, a malagueta, o tabasco e o vinagre. Refogue 1 minuto/80°/Velocidade 2.
3. Acrescente o tomate frito e bata 1 minuto/Velocidade 4.

Perfeito para acompanhar com batatas, caso goste de picante, seja generoso no tabasco!

MOLHO PICÓN

INGREDIENTES

- 4 Dentes de alho
- 1 Malagueta
- 1 Colher de chá de sementes de cominho
- 1 colher de chá sal
- 150 ml. Azeite extra virgem
- 15 ml. Vinagre
- 1 Colher de colorau



PREPARAÇÃO

1. Coloque os alhos, a malagueta e o cominho no jarro e triture durante 20 segundos/Velocidade 5. Com a espátula desça os restos das especiarias da tampa e das paredes do jarro até às lâminas.
2. Adicione o sal, o óleo, o vinagre e o colorau. Misture durante 30 segundos/Velocidade 5.
3. Acabe de ligar o molho programando 2 minutos/ Velocidade 4, até que todo o conjunto fique homogéneo.

Nota: Antes de adicionar os cominhos no copo, é conveniente salteá-los durante uns instantes na frigideira. Para o molho ficar mais grosso, adicione migas de pão.

MOLHO VERDE

INGREDIENTES

- 1 Ramo de salsa fresca, apenas as folhas limpas e secas
- 2-3 Dentes de alho
- 100 ml. Azeite extra virgem
- 100 ml. Vinho branco
- 300 ml. Caldo de peixe ou de legumes
- Sal



PREPARAÇÃO

1. Adicione os alhos e selecione a velocidade 4 durante 10 segundos. Com a espátula desça os restos do alho da tampa e das paredes do jarro até às lâminas.
2. Adicione o azeite e programe 1 minuto/60°/Velocidade 1.
3. Adicione o vinho e programe 2 minutos/60°/Velocidade 1.
4. Adicione o caldo de peixe ou de legumes e programe 8 minutos/60°/Velocidade 1.
5. Adicione a salsa reservada e remexa durante 5 segundos/ Velocidade 2. Sirva imediatamente.

Perfeito para dar mais sabor aos seus pratos de peixe.

MOLHO DE QUEIJO

INGREDIENTES 700 g.

250 g. Queijo de cabra ou azul
2 Ovos
400 g. Natas magras
Pimenta



PREPARAÇÃO

1. Coloque os ingredientes no jarro e programe 6 minutos/100°/Velocidade 2.

Nota: Sirva de imediato sobre massa previamente cozida, carnes, etc.

MOLHO DE BOLETOS COM QUEIJO AZUL

INGREDIENTES Para 4 pessoas

½ Litro de água
1 Cubo de caldo de legumes
200 g. Boletos
100 g. Queijo azul
20 g. Farinha
1 Colher de natas



PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes, exceto a água, programe 1 minuto/ Velocidade 5 para misturar.
2. De seguida, deite a água no jarro e programe 8 minutos/100°/Velocidade 1.
3. Se desejar que fique mais triturado, programe 10 segundos/Velocidade 5.

Perfeito para acompanhar todo o tipo de alimentos: batatas, peixes ou carnes!

MOLHO ESPANHOL

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

250 g. Cebola
2 Dentes de alho
50 ml. Azeite extra virgem
1 Colher de tomate concentrado (opcional)
100 ml. Vinho branco
300 ml. Água
1 Pitada de sal
1 Pitada de noz-moscada
1 Pitada de pimenta
1 Cubo de caldo de carne (opcional)
1 Pitada de cravinho moído
Salsa picada



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro a cebola e os alhos. Programe 3 segundos/Velocidade 5. Com a espátula desça os restos dos legumes da tampa e do interior do jarro até às lâminas.
2. Adicione o óleo e programe 5 minutos/100°/Velocidade 1.
3. Adicione o concentrado de tomate e programe 2 minutos/80°/Velocidade 2 (neste momento, pode triturar na velocidade 5 se desejar o molho mais fino).
4. Adicione o vinho e programe 2 minutos/100°/Velocidade 1.
5. Adicione a água, o cubo de caldo de carne, a noz-moscada, a pimenta e o cravinho. Programe 10 minutos/100°/Velocidade 1, sem colocar o copo medidor. Coloque um coador sobre a tampa para evitar salpicos.

BECHAMEL

INGREDIENTES 1000 g.

- 30 ml. de azeite extra virgem
- 75 g. Manteiga
- 110 g. Farinha
- 750 g. Leite gordo
- 1 Colher de chá de sal
- 1 Pitada de pimenta
- 1 Pitada de noz-moscada



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro o óleo e a manteiga. Programe 1 minuto/100°/Velocidade 2.
2. Abra a tampa e adicione a farinha à volta das lâminas. Programe 1 minuto/100°/Velocidade 1.
3. Passado o tempo programado, adicione o leite, a pimenta e a noz-moscada, feche a tampa e selecione Turbo durante 5 segundos. De seguida, programe 5 minutos/80°/Velocidade 2.
4. Cubra com este molho o prato que desejar.

MOLHO À BOLONHESA

INGREDIENTES Para 4 pessoas

- 30 g. Aipo em pedaços
- 70 g. Cenoura em pedaços
- 100 g. Cebola aos quartos
- 50 g. Azeite virgem
- 400 g. Carne picada mista
- 400 g. Tomate triturado
- 1 Folha de louro
- 1 Colher de chá de sal
- 1 Pitada de pimenta
- 1 Pitada de noz-moscada



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro o aipo, a cenoura e a cebola. Triture 30 segundos/Velocidade 5. Com uma espátula baixe os legumes até ao fundo do jarro.
2. Adicione o tomate triturado, azeite, sal, pimenta e orégãos e salteie durante 3 minutos/100°/Velocidade 2.
3. Quando terminar o tempo programado (mexa-os bem com uma espátula para que fiquem soltos), e programe 1 minuto/Velocidade 2, para misturar os ingredientes.
4. Por fim, programe 5 minutos/100°/Velocidade 3.

GASPACHO ANDALUZ

INGREDIENTES *Para 4 pessoas*

- 700 g. Tomates maduros descascados
- 2 Dentes de alho
- 50 g. Pimento verde
- 40 g. Cebola
- 70 g. Pepino descascado
- 40 ml. Vinagre
- 1 Colher de chá de sal
- 75 ml. Azeite extra virgem (fino)



PREPARAÇÃO

1. Corte todos os legumes e introduza-os dentro do jarro, adicione o vinagre, o sal e o azeite. Programe 30 segundos/Velocidade 3.
2. Passado esse tempo, programe 30 segundos/Turbo.

Sirva-o com os mesmos legumes do que para o gaspacho e o pão, cortados em cubos pequenos. Pode adicionar água fria ou gelo se for preciso arrefecê-lo antes de servir.

CARAMUJOS DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

- Massa quebrada
- 200 g. Fiambre
- 200 g. Queijo Edam em pedaços
- 200 g. Queijo creme
- 1 Ovo batido para pincelar os caramujos



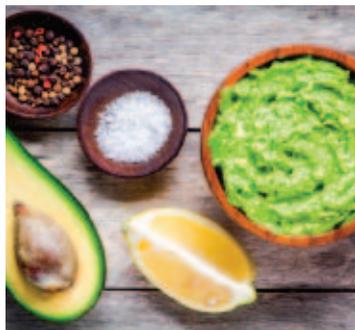
PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°
2. Coloque o presunto no jarro e programe 15 segundos/Velocidade 5. Adicione os queijos e misture programando 20 segundos/Velocidade 3.
3. Estenda a massa formando um retângulo e unte-a com a mistura. Enrole, tentando que fique apertada e corte em rodelas com aproximadamente 2 cm. com uma faca afiada. Coloque-as numa bandeja de forno sobre papel vegetal.
4. Pincele os caramujos com o ovo batido e introduza-os no forno durante 15 a 20 minutos. Retire-os quando estiverem dourados.

GUACAMOLE

INGREDIENTES *Para 4-6 pessoas*

- 2 Abacates maduros
- 1 Cebolinha
- 1 Tomate vermelho
- 1 Raminho de coentros
- 1 Jalapeño ou uma colher de chá de tabasco
- 60 ml. de azeite Sumo de metade de um limão



PREPARAÇÃO

1. Corte todos os ingredientes e coloque-os no jarro, programe 30 segundos/Velocidade 5.
2. Deite o guacamole numa taça e sirva acompanhado com nachos.

HUMMUS

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

- 2 Dentes de alho médios
- 400 g. Grão de bico cozido
- 60 g. Água
- 30 g. Sumo de limão
- 40 g. Sésamo torrado (óleo de gergelim)
- ½ Colher de chá de sal
- 70 g. Azeite



PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes no jarro e programe 1 minuto/Velocidade 6.

Sirva a preparação num prato, borrife com o azeite e polvilhe com colorau ou cominhos.

TOMATES RECHEADOS

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

- 4 Tomates vermelhos (duros)
- 40 g. Pimento vermelho aos pedaços
- 40 g. de cebola aos pedaços
- 100 g. de delícias do mar
- 1 Ovo cozido
- 1 Lata de atum
- 100 g. Maionese



PREPARAÇÃO

1. Corte a parte de cima do tomate e esvazie o interior com a ajuda de uma colher de chá. Reserve.
2. Coloque a polpa dos tomates no jarro com uma pitada de sal e pique com duas batidas do Turbo. Coe a polpa para lhe retirar o líquido e reserve.
3. Coloque no jarro o pimento vermelho, as delícias do mar, a cebola, o ovo cozido, a polpa de tomate e o atum (escorrido), sal e pimenta, e selecione 1 minuto/ Velocidade 3.
4. Abra a tampa e adicione a maionese, misture durante 20 segundos/ Velocidade 3.
5. Recheie os tomates e coloque-os no frigorífico.

PATÉ DE ATUM E ANCHOVAS

INGREDIENTES *Para 4-6 pessoas*

- 100 g. Manteiga
- 3 Ovos cozidos
- 300 g. Atum em óleo (escorrido)
- 2 Latas pequenas de anchovas (escorridas)
- Pimenta



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro a manteiga e derreta-a durante 1 minuto/40°/Velocidade 1.
2. Adicione o resto dos ingredientes e triture 1 minuto/ Velocidade 6. Verifique que a textura ficou homogênea, caso contrário, baixe o paté até ao fundo do jarro e volte a triturar durante 30 segundos/Velocidade 6.

Coloque numa taça e sirva com tostas pequenas

PATÉ DE MAR

INGREDIENTES *Para 4-6 pessoas*

- 1 Lata de sardinhas em tomate
- 1 Lata de mexilhões em escabeche
- 1 Lata de cavala em óleo
- 1 Colher de chá de manteiga
- Algumas gotas de Tabasco



PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes no jarro, juntamente com a calda das latas, programe 1 minuto/Velocidade 5.
2. Se desejar um resultado mais fino, repita o passo anterior.

Sirva com umas folhas de alface ou fatias de pão.

VINAGRETE DE MAR

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

- 450 g. Delícias do mar
- 1 Pimento vermelho (pequeno)
- 1 Pimento verde (pequeno)
- 1 Cebola
- 100 ml. Azeite
- 50 ml. Vinagre



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro todos os ingredientes e programe 30 segundos/Velocidade 6.

Se desejar, pode picar mais os ingredientes programando mais uns segundos.

PATÉ CREMOSO DE PRESUNTO IBÉRICO

INGREDIENTES *Para 4-6 pessoas*

200 g. Presunto ibérico curado em
pedaços
250 g. Queijo creme
200 g. Natas gordas
Pimenta preta



PREPARAÇÃO

1. Coloque o presunto no jarro e triture-o 1 minuto/
Velocidade 6.
2. Adicione o queijo, as natas e a pimenta e misture com
uma espátula para juntar todos os ingredientes.
3. Retire do jarro e sirva com tostas pequenas, vol-au-vents
ou picos e/ou regañás

CREME DE LEGUMES

INGREDIENTES *Para 4 pessoas*

1 Cebola (200g. aprox.)	1 Batata
1 Alho francês (150 g. aprox.)	1 Dente de alho
1 Cenoura	50 ml. azeite
1 Talo de aipo	500 ml. de água
1 Nabo	Sal
1 Curgete pequena ou ½ grande (descascada e aos pedaços)	Pimenta



PREPARAÇÃO

1. Corte em vários pedaços todos os legumes e a batata.
2. Coloque o alho, a cebola, o alho francês e o azeite no
jarro e corte durante 10 segundos/Velocidade 5. Com uma
espátula baixe os legumes até ao fundo do jarro.
3. Salteie durante 4 minutos/100°/Velocidade 1.
4. Adicione a cenoura, o aipo, o nabo e corte 30 segundos/
Velocidade 5.
5. Adicione a água, o sal, a pimenta, a batata e a curgete.
Programa 20 minutos/100°/Velocidade 1.

CREME DE CURGETE

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

150 g. Alho francês cortado às rodelas
700 g. Curgete cortada em pedaços
8 Porções de queijo
30 g. Manteiga
30 ml. Azeite
1 Dente de alho
1 Pitada de sal, de pimenta, de noz-moscada e de salsa ou cebolinho picado
700 ml. de água



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro o alho francês e o alho e corte durante 10 segundos/ Velocidade 5. Passado este tempo, baixe os ingredientes para o fundo do jarro com a ajuda de uma espátula.
2. Adicione o azeite e a manteiga e salteie 3 minutos/100°/ Velocidade 2.
3. Adicione as curgetes. Adicione a água, o sal, a pimenta e a noz moscada. Programe 20 minutos/100°/Velocidade 1.
4. Quando acabar o tempo, aguarde uns minutos até que baixe um pouco a temperatura, adicione as porções de queijos e triture 1 minuto/Velocidade 6. Quando estiver bem triturado, acrescente mais alguns segundos à mesma velocidade.
5. Sirva com um pouco de salsa ou cebolinho picado.

CREME DE ERVILHA

INGREDIENTES *Para 4 pessoas*

400 g. Ervilhas congeladas
100 g. Cebola picada em quartos
100 g. Alho francês cortado em pedaços
70 ml. Azeite
½ Litro de água
1 Colher de chá de sal



PREPARAÇÃO

1. Coloque o azeite no jarro e aqueça 5 minutos/100°/ Velocidade 1.
2. Adicione a cebola, o alho francês e o sal. Corte 15 segundos/ Velocidade 4.
3. Salteie 9 minutos/120°/Velocidade 2.
4. Adicione as ervilhas e refogue durante 2 minutos/ 100°/Velocidade 2. De seguida, programe 2 minutos/ Velocidade 6.
5. Adicione a água e programe 5 minutos/100°/Velocidade 3.

CREME DE COGUMELOS

INGREDIENTES *Para 4 pessoas*

250 g. Cogumelos frescos
500 ml. Caldo de legumes
250 ml. Leite
40 g. Manteiga
40 g. Farinha
100 ml. Natas magras
½ Colher de sal
Pimenta
Limão



PREPARAÇÃO

1. Corte os cogumelos às rodelas e borrife-os com sumo de limão.
2. Junte no jarro o caldo de legumes, o leite, a manteiga, a farinha, as natas magras, o sal e a pimenta e programe 10 minutos/100°/Velocidade 1.
3. Adicione os cogumelos cortados e programe 1 minuto/Velocidade 3.
4. Programe 5 minutos/100°/Velocidade 2.

CREME DE MARISCO

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

300 g. Filetes de pescada em pedaços	2 Dentes de alho
200 g. Filetes de tamboril em pedaços	80 ml. Azeite extra virgem
300 g. Camarão	200 ml. caldo de peixe
200 g. Alho francês	50 ml. Brandy ou vinho
100 g. Cebola	Sal e pimenta
200 g. Tomate triturado	



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro o azeite durante 1 minuto/60°/Velocidade 1.
2. Adicione a cebola, o alho, a salsa e o tomate. Programe 5 minutos/ 100° / Velocidade 3.
3. Terminado o tempo, adicione os restantes ingredientes e selecione 1 minuto/Velocidade 6.
4. Por fim, programe 10 minutos/100°/Velocidade 3.
5. Se desejar um creme mais fino, aguarde alguns minutos para que a temperatura baixe e selecione 1 minuto/Velocidade 6.

CREME DE ENDÍVIAS COM TRUFAS

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

- 4 Endívias
- 1 Trufa (para decorar)
- 75 ml. Azeite
- 2 Cebolas tenras
- 1 Alho francês
- 2 Batatas pequenas cortadas às rodelas
- 100 ml. Água
- 250 ml. Natas
- Sal
- Pimenta
- 1 l. de água para ferver as endívias.



PREPARAÇÃO

1. Introduza as endívias no jarro juntamente com o litro de água. Programe 5 minutos/100° (sem velocidade). Retire as endívias ferverdas, escorra-as e reserve.
2. Coloque no jarro o azeite, o alho francês, a cebola e programe 5 minutos/100°/Velocidade 1.
3. De seguida, adicione as batatas, misture com uma espátula e programe 5 minutos/100°/Velocidade 1.
4. Para terminar, adicione as endívias, a pimenta, as natas e 100 ml. de água. Programe 5 minutos/ 100° / Velocidade 3.

Se desejar uma textura mais fina, deixe arrefecer durante alguns minutos até que a temperatura do jarro baixe e programe 1 minuto/ Velocidade 5.

VICHYSOISE

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

- 300 g. Alho francês (apenas a parte branca) cortado em rodelas
- 250 g. Batata em pedaços
- 200 g. Natas
- 50 g. Manteiga
- 50 ml. Azeite
- 700 ml. água
- 1 alho
- 1 Colher de chá de sal
- 1 Pitada de pimenta branca
- 1 Pitada de noz-moscada
- Salsa ou cebolinho para decorar



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro o alho francês e o alho e corte durante 10 segundos/ Velocidade 4. Passado este tempo, baixe os ingredientes para o fundo do jarro com a ajuda de uma espátula.
2. Adicione o azeite e a manteiga no jarro e refogue durante 8 minutos/100°/Velocidade 1.
3. Adicione 200 ml. de água e triture 1 minuto/Velocidade 5.
4. Junte as batatas, o sal, a pimenta e a água restante. Programe 20 minutos/ 100° / Velocidade 1.
5. Aguarde uns minutos até que a temperatura baixe e bata durante 1 minuto/Velocidade 6.
6. Adicione a noz-moscada e as natas. Programe 8 minutos/80°/Velocidade 3.

SALMOREJO

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

- 1000 g. Tomates maduros e vermelhos
- 150 g. Pão branco ralado (do dia anterior)
- 150 g. Azeite extra virgem (e mais um pouco para adornar)
- 30 g. Vinagre
- 1 - 2 Dentes de alho
- 3 Ovos cozidos picados (adornar)
- 100 g. Presunto ibérico picado (para adornar)
- 1 Colher de chá de sal



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro os dentes de alho, o tomate e o sal. Programe 1 minuto/Velocidade 5.
2. Adicione o pão e o vinagre e triture 2 minutos/Velocidade 6. Verifique a textura, a qual deve ficar homogénea, uma vez que o tempo pode variar dependendo dos tomates.
3. Programe a velocidade 3 e deite o azeite pouco a pouco sobre a tampa sem retirar o copo medidor, até terminar de o incorporar. Despeje o salmorejo numa bacia de escorrer e reserve no frigorífico.

Sirva frio em tigelas e decore a superfície com pedaços pequenos de presunto, ovos picados e um fio de azeite.

CREME DE ALHO

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

- 100 ml. Azeite
- 6 - 8 Dentes de alho cortados em lâminas
- 100 g. Pão do dia anterior
- 1 Colher rasa de colorau
- 1500 ml. Água
- 2 Cubos de caldo de carne
- 4 Ovos
- 100 g. Presunto ibérico em cubinhos (opcional)



PREPARAÇÃO

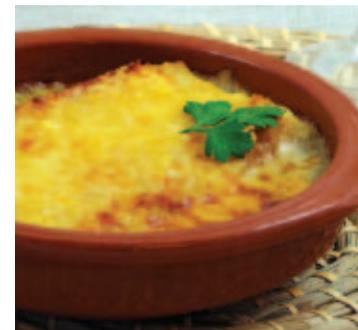
1. Coloque no jarro o azeite e programe 1 minuto/100°/ Velocidade 1.
2. Adicione os alhos e programe 6 minutos/120°.
3. Adicione o presunto e 1 ou 2 fatias de pão e programe 1 minuto/100°/Velocidade 1. Adicione o colorau pelo bocal nos últimos segundos.
4. Adicione a água e os cubos de caldo. Programe 20 minutos/ 100° / Velocidade 1.
5. Quando terminar o tempo programado, pare a máquina e adicione os ovos.

Adicione alguns pedaços de pão mesmo antes de servir.

CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

- 50 ml. Azeite extra virgem
- 500 g. Cebola cortada aos quartos
- 1000 ml. Água
- 2 Cubos de caldo
- Pimenta branca
- 1 Colher de chá Jerez (opcional)
- 6 Fatias de pão torrado
- 50 g. Queijo emmental ralado
- 50 g. Queijo parmesão ralado



PREPARAÇÃO

1. Coloque o azeite no jarro e programe 2 minutos/120°/ Velocidade 1.
2. Adicione a cebola e corte programando 10 segundos/ Velocidade 4 (pode colocar a cebola em rodela finas).
3. Com a espátula desça os restos da cebola da tampa e do interior do copo até às lâminas e programe 10 minutos/100°/Velocidade 1.
4. Adicione a água, os cubos de caldo e a pimenta. Programe 20 minutos/120°/Velocidade 1.
5. Adicione o Jerez. Deite o conteúdo do copo em formas pequenas individuais refratárias. Coloque em cada uma delas uma fatia de pão torrado e polvilhe com os queijos ralados.
6. Gratine no forno durante alguns minutos (até que o queijo fique fundido) e sirva de imediato.

BRANDADA DE BACALHAU

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

2 Dentes de alho
100 ml. Azeite
100 ml. Óleo de girassol
400 g. Bacalhau desfiado
150 ml. Leite
Pimenta branca moída



PREPARAÇÃO

1. Coloque os alhos no jarro e programe 15 segundos/Velocidade 3.
2. Adicione o azeite juntamente com os alhos e programe 3 minutos/120°/Velocidade 1. Ao terminar, retire o azeite para um recipiente resistente ao calor e reserve.
3. Adicione no jarro o bacalhau, o leite e a pimenta programando 6 minutos/100°/Velocidade 1.
4. Abra a tampa e retire o jarro da máquina, aguarde 10 minutos para a temperatura baixar.
5. Coloque o jarro na máquina e triture durante 1 minuto/Velocidade progressiva 4-6.
6. Verifique se a textura ficou homogênea e, de seguida, com o copo medidor colocado na tampa, programe Velocidade 2, sem definir tempo. Deite o azeite reservado pouco a pouco pelo bocal batendo no copo medidor para que o mesmo caia no jarro em fio.

Guarde no frigorífico para comer com tostas ou para usar em outras receitas. É o recheio perfeito para os pimentos de biquinho.

LASANHA

INGREDIENTES *Para 4-6 pessoas*

18 Placas de lasanha pré-cozida	60 g. Azeite extra virgem
100 g. Queijo Parmesão	500 g. Carne picada
130 g. Cenouras	1 colher de chá de sal
130 g. Cebolas	1 Pitada de pimenta
180 g. Cogumelos laminados	Orégãos
4-5 folhas de aipo ou 50 g. pimento verde	800 g. Bechamel (ver receita)
1 Dente de alho	
400 g. Tomate triturado (natural ou em conserva)	



PREPARAÇÃO

1. Coloque o queijo parmesão partido em quadro pedaços no jarro. Selecione Turbo durante 30 segundos. Retire e reserve.
2. Corte a cenoura, a cebola, o alho e os cogumelos, introduzindo-os no jarro juntamente com as folhas de aipo, o tomate e o azeite. Selecione 5 minutos/100°/Velocidade 2. Abra a tampa e baixe os ingredientes que tenham ficado nas paredes do jarro com a ajuda de uma espátula.
3. De seguida, adicione a carne picada, o sal e as especiarias. Programe 3 minutos/100°/Velocidade 3.
4. Pré-aqueça o forno a 180°.
5. Coloque num recipiente para levar ao forno, uma capa de folhas de lasanha pré-cozinhadas, cubra com o molho que preparou e repita o passo até à altura que pretender, devendo sempre terminar com uma capa de folhas de lasanha por cima.
6. De seguida, prepare a receita do molho bechamel (página 28) e cubra a lasanha com o mesmo.
7. Polvilhe com o queijo reservado.
8. Introduza no forno a 180° por cima e por baixo até que fique bem gratinada, aproximadamente 15-20 minutos.

QUICHE LORENA

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

Massa quebrada
130 g. Queijo Gruyère ou
Emmental
150 g. Bacon em fatias
4 Ovos grandes
400 ml. Leite
100 ml. Natas magras
40 g. Farinha
30 g. Manteiga
10 ml. Azeite
1 Colher de chá de sal
Pimenta



PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°. Prepare uma tarte de massa quebrada. Leve ao forno e reserve. Mantenha o forno ligado à mesma temperatura.
2. Rale o queijo durante 20 segundos/Velocidade 6 e reserve.
3. Corte o bacon durante 10 segundos/Velocidade 3. Guarde uma camada para decorar, fazendo tiras, se desejar.
4. Coloque no jarro o leite, as natas, a farinha, a manteiga, o azeite, o sal e a pimenta. Programe 5 minutos/80°/Velocidade 1.
5. Adicione os ovos e o bacon cortado e misture 20 segundos/Velocidade 1.
6. Deite o recheio na tarte de massa de tarte, cubra com o queijo ralado e decore com as tiras de bacon. Leve ao forno durante 15 minutos a 180°.

PISTO MANCHEGO

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

150 g. Pimento vermelho cortado
aos pedaços
150 g. Pimento verde cortado aos
pedaços
300 g. Cebola picada em quartos
300 g. Curgete, sem descascar,
cortada em pedaços médios
100 ml. Azeite
500 g. Tomate frito
1 colher de chá de sal
1 Pitada de pimenta



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro os pimentos, a curgete e a cebola. Corte 10 segundos/Velocidade 2.
2. Adicione o azeite e as verduras reservadas e programe 10 minutos/100° (Sem Velocidade).
3. Adicione o tomate, o sal e a pimenta. Programe 5 minutos/100° (Sem Velocidade).

LENTILHAS

INGREDIENTES *Para 4-6 pessoas*

400 g. Lentilha pardina
100 g. Chouriço (para guisar)
200 g. Abóbora-menina cortada
1 Punhado de espinafres
1 Cebola cortada
2 Dentes de alho laminados
1300 ml. Água
Azeite
Colorau picante ou doce
Sal



PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes no jarro, exceto as lentilhas e a água, e programe 25 minutos/100° (sem velocidade).
2. De seguida, abra a tampa e adicione as lantejoulas e a água, misture com uma espátula e programe 30 minutos/100° (sem velocidade).

FEIJÃO COM CHOURIÇO

INGREDIENTES *Para 4-6 pessoas*

350 g. Feijão branco (colocado de molho na noite anterior)
1 Cebola cortada
3 Dentes de alho cortados
1 Pedaco de toucinho
1 Chouriço pequeno
1 Morcela pequena
150 g. Tomate triturado
1400 ml. Água
Sal



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro todos os ingredientes e programe 10 minutos/120° (sem velocidade).
2. Quando a água estiver a ferver, programe 60 minutos/100° (sem velocidade). Deixe o copo medidor sobreposto na tampa, sem chegar a encaixá-lo totalmente.

COZIDO

INGREDIENTES *Para 4-6 pessoas*

- 1 Osso de vaca
- 1 Coxa de frango partida
- 1 Porção de ossos de assuã
- 1 Porção de costelas de vitela
- 1 Morcela branca (embutido opcional)
- 1 Ramo de aipo aos bocados
- 1 Cenoura em pedaços
- 2 Batatas médias cortadas
- ½ Nabo
- 1400 ml. Água
- Sal



PREPARAÇÃO

1. Adicione todos os ingredientes no jarro, juntamente com o sal e a água. Feche a tampa e, sem colocar o copo medidor, programe 60 minutos/100° (sem velocidade).

ARROZ BRANCO

INGREDIENTES *Para 4-6 pessoas*

- 300 g. Arroz bomba
- 6 Dentes de alho pelados
- 600 ml. Água
- 100 ml. Azeite
- Sal



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro o azeite e os alhos e programe 2 minutos/120° (sem velocidade).
2. Adicione a água e o sal, programe 5 minutos/120° (sem velocidade).
3. Quando a água estiver a ferver, adicione o arroz e misture com uma espátula, programe 18 minutos/100° (sem velocidade)

CREMA DE LIMÓN

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

350 g. Leite condensado
4 Iogurtes de limão
Sumo de dois limões



PREPARAÇÃO

1. Coloque os ingredientes no jarro e programe 1 minuto/ Velocidade 4.
2. Coloque em recipientes pequenos para servir e guarde-o no frigorífico.
3. Para servir, acompanhe-o com frutos vermelhos.

CREME DE PASTELEIRO

INGREDIENTES *800 g.*

100 g. Açúcar
500 ml. Leite gordo
50 g. Maizena
3 Ovos
1 Colher de chá de baunilha, ou
açúcar de baunilha



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro todos os ingredientes e programe 10 minutos/100°/Velocidade 4
2. Retire para um recipiente com película aderente pegada ao creme ou deite numa manga de pasteleiro (para não criar crosta na superfície). Deixe resfriar e reserve no frigorífico durante pelo menos 1 hora antes de o servir

NOTA: Pode fazer o creme de pasteleiro apenas com gemas, utilizando nesse caso, 6 gemas em vez de 3 ovos.

NATAS

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

- 75 g. Açúcar
- 6 Gemas de ovo ou 3 ovos inteiros
- 600 ml. Leite gordo
- 1 Colher de chá de açúcar de baunilha
- Canela, moída, para polvilhar
- 2 Colheres de café de maisena



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro o açúcar, as gemas de ovo, o leite, a maisena e o açúcar de baunilha. Programe 9 minutos/80°/ Velocidade 4.
2. Quando terminar o tempo programado, verifique se tem espuma. Se tiver, programe 2 minutos/80°/Velocidade 2. Se não tiver espuma, programe 2 minutos/ Velocidade 2, sem temperatura.
3. Deite as natas imediatamente num recipiente ou em formas individuais (pode colocar uma bolacha tipo Maria na superfície), deixe arrefecer e polvilhe com canela em pó.

NOTA: O tempo é estimado para ingredientes à temperatura ambiente. Se utilizar ingredientes retirados diretamente do frigorífico, programe 12 minutos.

FLAN DE QUEIJO CREME

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

- 2 Saquetas de requeijão
- 2 Ovos
- 130 g. Açúcar
- 20 g. Açúcar de baunilha
- 400 g. Queijo creme
- 500 g. Leite
- Caramelo líquido



PREPARAÇÃO

1. Deite o caramelo num molde de aproximadamente 30x20 cm., procurando que se impregne bem no fundo e nas paredes do mesmo. Reserve.
2. Coloque no jarro todos os ingredientes e programe 10 minutos/100°/Velocidade 3.
3. Passado esse tempo, deite a mistura no molde reservado e deixe-o arrefecer no frigorífico umas 3 horas até que coalhe.

PANNACOTA

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

- 400 ml. Natas gordas
- 200 g. Leite gordo
- 100 g. Açúcar
- 4 Lâminas de gelatina neutra



PREPARAÇÃO

1. Coloque as folhas de gelatina de molho em água fria, num prato.
2. Adicione as natas, o leite e o açúcar dentro do jarro. Programe 5 minutos/80°/Velocidade 3.
3. Adicione as folhas de gelatina, previamente escorridas e misture durante 30 segundos/Velocidade 3.
4. Coloque em moldes individuais e deixe umas horas no congelador.

Sirva com fruta ou xarope de caramelo, chocolate ou morango.

TARTE DE QUEIJO

INGREDIENTES *Para 8 pessoas*

- 200 g. Biscoitos
- 80 g. Manteiga à temperatura ambiente
- 250 ml. Água
- 1 Saqueta de gelatina neutra
- 400 g. Queijo creme
- 200 g. Natas magras
- 40 g. Açúcar



PREPARAÇÃO

1. Coloque as bolachas no jarro e borrife durante 10 segundos/ Velocidade 6.
2. Adicione a manteiga e misture durante 10 segundos/ Velocidade 4. (Confirme que ficou bem misturado e sem gromos da manteiga)
3. Cubra com a mistura o fundo de um molde redondo desmontável, de aproximadamente 24 ou 26 cm. de diâmetro, pressione para que fique compacto. Reserve no congelador enquanto prepara o recheio.
4. Deite a água no jarro e aqueça durante 6 minutos/100°/ Velocidade 1.
5. Adicione pela seguinte ordem: a gelatina, o queijo, as natas e o açúcar. Misture 30 segundos/Velocidade 5.
6. Retire o molde do congelador e deite a mistura. Guarde no frigorífico até que o recheio fique solidificado (umas 3 horas). *Pode cobrir a tarte com marmelada*

TARTE DE SANTIAGO

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

250 g. Amêndoas cruas
100 g. Açúcar
Casca de 1 limão (apenas a parte amarela)
4 Ovos
Manteiga (para barrar o molde)
Açúcar de confeiteiro (para polvilhar)



PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°.
2. Coloque as amêndoas no jarro e triture programando 10 segundos/Velocidade 4. Retire do jarro e reserve.
3. Sem lavar o jarro, coloque o açúcar e a casca de limão e programe 15 segundos/Velocidade progressiva 4-6.
4. Adicione os ovos e as amêndoas reservadas programando 15 segundos/Velocidade 3.
5. Deite a mistura num molde desmontável barrado com manteiga.
6. Leve ao forno durante 15 ou 20 minutos a 180°. Deixe arrefecer e desmolde.

Decore a tarte colocando a silhueta de uma cruz de Santiago ou uma concha de vieira no centro e polvilhe toda a superfície com açúcar de confeiteiro.

MADALENAS CASEIRAS

INGREDIENTES

2 Ovos
300 g. de Farinha de pastelaria
150 g. Açúcar
2 Saquetas 1 de bicarbonato de sódio + e 1 de creme de tártaro (2 brancos + 2 azuis)
Raspa de 1 limão
250 ml. Leite gordo
150 ml. Azeite
1 iogurte



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro todos os ingredientes pela seguinte ordem: o leite, o azeite, a raspa de um limão, os ovos, as saquetas gaseificantes, o açúcar e a farinha. Coloque a tampa e programe 2 minutos/Velocidade 5.
2. Uma vez terminado o processo, abra e distribua os moldes das madalenas, deixando sempre um dedo por baixo da borda, polvilhe com açúcar e coloque no forno a 180° durante 20 minutos.

NOTA: Para uma preparação uniforme, deixe espaço livre entre as madalenas para levar ao forno, coloque-as de forma a que não toquem umas nas outras, porque durante a preparação irão aumentar o seu tamanho.

BISCOITO MARMORADO

INGREDIENTES *Para 6-8 pessoas*

200 g. Manteiga à temperatura ambiente

200 g. Açúcar

4 Ovos médios

1 Colher de chá de baunilha líquida ou de açúcar de baunilha

250 g. Farinha de pastelaria

1 Pitada de sal

1 Colher de fermento em pó

15 g. Cacau puro em pó



PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°. Unte um molde de plum-cake de 25x11x7.5 cm. com manteiga ou forre-o com papel de forno.
2. Coloque a manteiga no jarro juntamente com o açúcar e misture durante 30 segundos/Velocidade 2.
3. Volte a selecionar a velocidade 3 sem programar tempo e adicione os ovos um a um pelo bocal. Quando estes estiverem bem integrados, adicione a baunilha líquida (ou açúcar de baunilha) e continue a misturar durante mais alguns segundos.
4. Pese a farinha numa taça juntamente com o sal e o fermento e programe novamente 1 minuto/Velocidade 3. Vá adicionando a farinha pelo bocal.
5. Retire metade da mistura para uma taça e reserve.
6. Adicione o cacau à metade da mistura que ficou no jarro. Programe 10 segundos/Velocidade 3 e termine de misturar com a espátula.
7. No molde preparado, vá enchendo as duas misturas alternando entre as misturas (as duas cores), termine de alisar com a espátula e leve ao forno durante 45 minutos a 180° aproximadamente.

BISCOITO BASE SEM AÇÚCAR

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

300 g. Farinha de pastelaria (e um pouco mais para polvilhar o molde)

1 Iogurte natural ou de limão

4 Ovos

20 ml. Edulcorante líquido

120 ml. Óleo de girassol

1 Saqueta de fermento em pó

1 Pitada de sal

Manteiga para barrar o molde



PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°
2. Unte o molde com manteiga, polvilhe ligeiramente com farinha e reserve.
3. Coloque no jarro o iogurte, os ovos, o edulcorante, o azeite, a farinha, o fermento e o sal. Programe 1 minuto/ Velocidade 4. Acabe de envolver a mistura com a espátula, se for necessário.
4. Deite a mistura no molde e bata suavemente sobre a parte de cima para que a massa fique bem distribuída, a superfície fique regular e não se formem bolhas de ar no biscoito.
5. Leve ao forno durante 30 minutos a aproximadamente 180°.

BISCOITO LARANJA SEM AÇÚCAR

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

1 Laranja de sumo, sem descascar, cortada em quartos

3 Ovos

20 ml. Edulcorante líquido

100 g. Manteiga à temperatura ambiente (e um pouco mais para polvilhar o molde)

130 ml. Natas magras

250 g. Farinha de pastelaria

1 Saqueta de fermento em pó

1 Pitada de sal



PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°
2. Unte o molde com manteiga, polvilhe ligeiramente com farinha. Reserve.
3. Coloque no jarro o edulcorante, a laranja e os ovos. Programe 3 minutos/40°/Velocidade 4.
4. Adicione a manteiga e as natas e misture 30 segundos/ Velocidade 2.
5. Adicione a farinha, o fermento e o sal. Programe 1 minuto/ Velocidade 3. Com a espátula, termine de envolver a mistura com a espátula.
6. Deite a mistura no molde e bata suavemente sobre a parte de cima para que a massa fique bem distribuída, a superfície fique regular e não se formem bolhas de ar no biscoito (o molde não deve encher-se mais do que metade).
7. Leve ao forno durante 30 min. a aproximadamente 180°.

BROWNIE RÁPIDO

INGREDIENTES *Para 4-6 pessoas*

150 g. Chocolate para sobremesas cortado
2 ovos
100 g. Açúcar
100 g. Manteiga
70 g. Farinha
1 pitada de sal
Nozes cortadas



PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°
2. Unte o molde com manteiga, polvilhe com farinha.
3. Coloque no jarro a manteiga, o açúcar, a farinha, os ovos e o chocolate e selecione Turbo 30 segundos.
4. Programe 1 minuto/Velocidade 5. Adicione as nozes reservadas e misture durante 30 segundos/Velocidade 2.
5. Deite no molde preparado, distribuindo bem a massa. Dê uns golpes na parte de cima para alisar a superfície e para sair o ar.
6. Leve ao forno durante 20 minutos (se o molde for de silicone, leve ao forno durante 25 minutos).

PLUM-CAKE

INGREDIENTES *Para 6-8 pessoas*

100 g. Passas 150 g.
50 ml. Vinho doce (Marsala, Porto, etc.) Manteiga, à temperatura ambiente
100 g. Pepitas de chocolate 4 Ovos
1 Casca de laranja (sem a parte branca) 50 ml. Leite
200 g. Açúcar 300 g. Farinha
1 Colher de fermento em pó



PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°. Coloque as passas numa taça e regue-as com o vinho. Reserve.
2. Coloque o açúcar e a casca de laranja e borrife durante 10 segundos/Velocidade progressiva 4-6.
3. Adicione a manteiga no jarro e programe 1 minuto/Velocidade 2.
4. Selecione velocidade 3 (sem tempo). Adicione os ovos pelo bocal, um a um, quanto estiverem integrados, adicione o leite e a farinha misturada com o fermento e continue a misturar durante alguns segundos, até que fique homogêneo.
5. Adicione as pepitas de chocolate e as passas com o vinho à massa. Misture com movimentos envolventes com a ajuda de uma espátula.
6. Deite a mistura num molde de 30x12x8 cm. untado com manteiga ou forrado com papel de forno. Leve ao forno durante 45- 50 minutos a 180°.

COCA DOCE

INGREDIENTES *Para 8-10 pessoas*

350 g. Farinha de pastelaria
140 g. Manteiga aos pedaços e
fria 200 ml. Água
50 ml. Azeite
1 Pitada de sal
1 Colher de chá de açúcar 50 ml.
de anis
1 Colher de fermento em pó
Açúcar para envolver
Pinhões ou nozes (opcional)



PREPARAÇÃO

1. Introduza todos os ingredientes no jarro, pela mesma ordem, e programe 1 minuto/Velocidade 6.
2. Abra a tampa e baixe com uma espátula a farinha que possa ter ficado agarrada às paredes do jarro.
3. Programa 1 minuto / Velocidade 6.
4. Pré-aqueça o forno a 200° com calor por cima e por baixo.
5. Retire a massa do jarro e estenda-a na bandeja do forno, deixando-a muito fina.
6. Introduza a massa no forno durante aproximadamente 25 minutos. Assim que estiver dourada, borrife com açúcar por cima.

Poderá decorar a coca com pinhões ou nozes e passas... segundo o seu gosto!

COCA DE MOLLITAS

INGREDIENTES *Para 8-10 pessoas*

Ingredientes para a massa:

300 g. Farinha
200 ml. Água
200 ml. Azeite
40 g. Fermento em pó

Ingredientes para as “mollitas”:

200 g. Farinha
100 ml. Azeite
1 Colher de chá de sal



PREPARAÇÃO

1. Para preparar a massa, adicione todos os ingredientes no jarro e programe 2 minutos/Velocidade 4. Retire a massa do jarro e deixe repousar numa taça tapada com um pano durante 30 minutos.
2. Pré-aqueça o forno a 180°.
3. Estenda a massa numa bandeja de forno e introduza-a no forno a metade da altura e coza com calor apenas até 20-25 minutos.
4. Enquanto a massa coze, prepare as mollitas: deite
5. numa taça a farinha, o azeite e o sal, misture com os dedos formando bolinhas.
6. Quando a massa estiver cozida, retire-a do forno e distribua as “mollitas” por cima. Leve ao forno durante 5 minutos a 180° com calor apenas por cima.

COCA SALADA

INGREDIENTES *Para 8-10 pessoas*

350 g. Farinha de pastelaria
140 g. Manteiga aos pedaços e
fria 200 ml. Água
50 ml. Azeite
1 Pitada de sal
1 Colher de fermento em pó
Sal para envolver



PREPARAÇÃO

1. Introduza todos os ingredientes no jarro, pela mesma ordem, e programe 1 minuto/Velocidade 6.
2. Abra a tampa e baixe com uma espátula a farinha que possa ter ficado agarrada às paredes do jarro.
3. Programa 1 minuto / Velocidade 6.
4. Pré-aqueça o forno a 200° com calor por cima e por baixo.
5. Retire a massa do jarro e estenda-a na bandeja do forno, deixando-a muito fina.
6. Introduza a massa no forno durante aproximadamente 25 minutos. Assim que estiver dourada, polvilhe com sal por cima.

PUDIM DE TORRÃO DE ALICANTE

INGREDIENTES *Para 6-8 pessoas*

1 Tablete de torrão de Jijona
(suave)
½ l. Leite
200 g. Natas magras para bater
2 Saquetas de requeijão
Caramelo líquido



PREPARAÇÃO

1. Coloque o torrão em pedaços no jarro e triture 10 segundos/Velocidade 4.
2. Adicione os restantes ingredientes e programe 8 minutos/100°/Velocidade 2.
3. Coloque o caramelo na base do molde que vai utilizar para fazer o pudim e deite a mistura.
4. Deixe arrefecer e coalhar no frigorífico

BEBIDA LÁCTEA DE LIMÃO

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

2 Limões médios, lavados, com casca e partidos em metades
130 g. Açúcar
1 litro Leite muito frio.



PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes no jarro. Feche a máquina, segure o copo medidor com uma mão (pode salpicar) e programe 30 segundos/Velocidade 5.
2. Coe a mistura e deite numa jarra para servir.

Consumir imediatamente, não se pode conservar.

SORVETE DE CAFÉ

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

370 g de leite condensado (embalagem pequena)
3 Colheres de café solúvel
1 Kg. Cubos de gelo



PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes no jarro, programe Função gelo sem tempo, até que o gelo esteja picado a seu gosto.

SORVETE DE MELANCIA

INGREDIENTES *Para 4 pessoas*

- 50 g. Açúcar
- 500 g. Melancia congelada
- 2 Colheres de sumo de limão

PREPARAÇÃO

1. Com o jarro limpo e seco, coloque o açúcar e borrife durante 10 segundos/Vel 6.
2. Adicione a melancia e o sumo de limão. Triture 30 segundos/Função gelo.



SORVETE DE MORANGO

INGREDIENTES *Para 4 pessoas*

- 50 g. Açúcar
- 500 g. Morango congelado
- 2 Colheres de sumo de limão



SORVETE DE LIMÃO

INGREDIENTES *Para 4 pessoas*

- 100 g. Açúcar
- 400 g. Gelo (passado por água)
- 3 limões descascados
- 150 ml. de água

PREPARAÇÃO

1. Corte os limões em quatro pedaços e coloque-os no jarro.
2. Adicione o gelo, o açúcar e a água. Selecione Função gelo. Verifique que não ficou nenhum pedaço, Se necessário, repita novamente o passo.



A função gelo tem o tempo pré-determinado de 3 minutos.

PREPARAÇÃO

1. Com o jarro limpo e seco, coloque o açúcar e borrife durante 30 segundos/Velocidade 6.
2. Acrescente a fruta e o sumo de limão. Triture durante 20 segundos/ Velocidade progressiva 4-6. Baixe os ingredientes até ao fundo do jarro e repita a operação. Baixe de novo os ingredientes e verifique que não ficou nenhum pedaço de fruta, se tal ocorrer, repita de novo o passo.

Pode preparar esta receita alternando a fruta, como morangos, melão, pêsego, banana... sempre que esteja previamente congelada.

LIMONADA

INGREDIENTES *Para 4 pessoas*

- 100 g. Açúcar
- 2 Limões lavados e com a casca, cortados em quartos
- 1 Litro de água
- 100-200 g. Cubos de gelo (opcional)



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro, limpo e seco, o açúcar e borriفة durante 20 segundos/Velocidade progressiva 4-6.
2. Adicione os limões e a água. Selecione Turbo 2 ou 3 vezes, mantendo este modo durante 2 segundos.
3. Coe a mistura e sirva numa jarra.
4. Adicione os cubos de gelo para ficar mais frio.

NOTA: para fazer limonada sem açúcar, substitua o açúcar por 10-15 g. de aspartame e siga diretamente para o passo 2.

MOJITO

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

- 3 Limas lavadas e inteiras
- 330 ml. Água
- 1 Lata de Sprite ou Seven-up
- 130 g. Açúcar mascavado
- 80-100 ml. de rum branco
- 10-20 Folhas de hortelã (depende do tamanho)
- 800 g. Cubos de gelo



PREPARAÇÃO

1. Coloque as limas e a água no jarro, selecione Turbo/10 segundos. Coe o líquido e reserve.
2. Lave o jarro com água fria e deite o líquido reservado, a Sprite, o açúcar, o rum, a hortelã e o gelo (se utilizar gelo industrial, lave-o previamente com água fria). Programa 1 minuto / Velocidade 6.

Se quiser fazer uma versão de mojito sem álcool, substitua o rum por água ou refresco.

SUMO DE MORANGO E LARANJA

INGREDIENTES *Para 4 pessoas*

5 Laranjas grandes descascadas
(sem a parte branca nem as
sementes)

250 g. Morangos

150 ml. Água (opcional)

3 Colheres de açúcar (opcional)



PREPARAÇÃO

1. Descasque as laranjas sem que fique a parte branca e coloque-as no jarro juntamente com os morangos. Programe 1 minuto/ Velocidade 6.
2. Verifique se ficou a seu gosto e, se não for o caso, acrescente a água e/ou o açúcar.

SUMO CONCENTRADO VITAMÍNICO

INGREDIENTES *Para 4 pessoas*

100 g. Rábanos

200 g. Maças em quartos, sem
sementes

150 g. Cenouras em pedaços

Sumo de uma ou duas laranjas

200 g. Gelo (opcional)



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro os ingredientes pela seguinte ordem: sumo de laranja, gelo, cenoura e rábanos. Selecione Turbo durante 5 segundos.
2. De seguida, programe 3 minutos/Velocidade 6. Se não ficar ao seu gosto, repita a operação.

PAPA DE PEIXE COM LEGUMES

INGREDIENTES *2-4 raciones*

- 50 g. Feijão verde
- 250 g. Batatas
- 250 g. Cenoura
- 200 g. Abóbora-menina
- 250 g. Pescada (ou qualquer peixe branco)
- 350 ml. Água
- 20 ml. Azeite
- ½ Colher de chá de sal



PREPARAÇÃO

1. Corte todos os legumes e coloque-os no jarro. Triture 30 segundos/Velocidade 4.
2. Acrescente a água, o sal e o óleo. Programe 10 minutos/100°/Velocidade 2.
3. Adicione o peixe cortado e programe 5 minutos/100°/Velocidade 2.
4. Para terminar, aguarde uns minutos até que a temperatura baixe e programe 1 minuto/Velocidade 6.

PAPA DE BANANA E CEREAIS

INGREDIENTES *2-4 raciones*

- 4 Bananas
- 60 g. Arroz inflado
- 250 ml. Leite
- 40 g. Açúcar

PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes no jarro e programe 2 minutos/Velocidade 4.
2. Baixe os ingredientes até ao fundo do jarro e repita o passo 1.



PAPA DE IOGURTE E BISCOITOS

INGREDIENTES *2-4 raciones*

- 2 Iogurtes
- 16 Biscoitos
- Açúcar (se o iogurte for sem açúcar)

PREPARAÇÃO

1. Coloque os ingredientes no jarro e programe 30 seg./Vel. progressiva 4-6.
2. Se verificar que ficou algum pedaço de biscoito na superfície sem ter sido triturado, baixe-a com uma espátula e triture durante mais alguns segundos.



RECHEIO PARA SANDES DE PERÚ E MAÇA

INGREDIENTES 300 g.

300 g. Fiambre de peru
100 g. Maça verde, descascada e cortada em quartos
1 Colher de chá de sumo de limão
Pimenta
4 Colheres de molho cocktail ou molho rosa



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro o fiambre de peru, a maça, o sumo e a pimenta. Programe 1 minuto/Velocidade 4. Retire para uma taça e misture com o molho cocktail.

Poderá fazer outros recheios como de atum e arroz ou presunto e queijo.

CREME DE CACAU E AVELÃS

INGREDIENTES

100 g. Avelãs descascadas e torradas no forno
150 g. Açúcar
100 g. Chocolate glaceado
100 g. Chocolate com leite
100 g. Chocolate branco
200 ml. Leite gordo
150 ml. Óleo de girassol



PREPARAÇÃO

1. Triture as avelãs e o açúcar, programando 1 minuto/Velocidade progressiva 4-6, para ficar muito fino.
2. Adicione os chocolates ao jarro e selecione Turbo durante 10 segundos. Repita a operação umas 3-4 vezes.
3. Adicione o leite, o azeite e programe 1 minuto/Velocidade 4. Por último, programe 7 minutos/50°/Velocidade 2.
4. Deite a mistura em uma ou várias taças de cristal e deixe-a arrefecer.

CREPES

INGREDIENTES *Para 6 pessoas*

- 500 g. de leite
- 500 g. de farinha de pastelaria
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- Manteiga para barrar a frigideira



PREPARAÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes no jarro pela seguinte ordem: leite, ovos e farinha. Programe 1 minuto/ Velocidade 5. Deixe repousar a massa pelo menos durante 30 minutos antes de a utilizar.
2. Unte uma frigideira com um pouco de manteiga e quando estiver bem quente, deite um pedaço de massa na frigideira fazendo com que se estenda por toda a superfície. Quando estiver dourada, vire-a do outro lado e doure o outro lado. Retire e sirva.

GELATINAS

INGREDIENTES *50 unidades*

- 2 Saquetas de gelatina neutra em pó
- 200 ml. Água
- 150 g. Açúcar
- 1 Saqueta de gelatina de frutas em pó (sabor à sua escolha)
- Açúcar para envolver
- Óleo de girassol (para o molde)



PREPARAÇÃO

1. Coloque no jarro a gelatina neutra, a água e o açúcar. Programe 3 minutos/100°/Velocidade 1.
2. Adicione-o sobre de gelatina com sabor, misture durante 15 segundos/Velocidade 3 e de seguida, programe 5 minutos/100°/Velocidade 1.
3. Deite a mistura num molde (previamente barrado com óleo de girassol) e deixe repousar 12 horas à temperatura ambiente.
4. Corte as gelatinas (poderá fazê-lo com corta-massas de diferentes formas) e envolva-as em açúcar.

NUVENS

INGREDIENTES 20-30 unidades

2 Saquetas de gelatina neutra em pó (2 saquetas de 10 g. cada uma)

100 g. Gelatina de morango ou framboesa (pode utilizar uma saqueta e uma colher de outra saqueta de gelatina, uma vez que as saquetas costumam ter 85 gramas, por isso, será necessário retirar uma colher do outro).

200 ml. Água

300 g. Açúcar

Açúcar de confeiteiro para envolver ou Maizena

Óleo



PREPARAÇÃO

1. Deite no jarro a gelatina neutra, a água e o açúcar. Programe 5 minutos/ 100° / Velocidade 1.
2. Adicione a gelatina de sabor e misture durante 10 segundos/Velocidade 3.
3. De seguida, programe 5 minutos/100°/Velocidade 1.
4. Deixe arrefecer dentro do jarro. Uma vez fria e meio coada, programe 6 minutos/Velocidade 4.
5. Forre um tupperware ou um molde retangular com aproximadamente 15x23 cm com plástico aderente ou película ou use moldes individuais. Barre com óleo e polvilhe com açúcar de confeiteiro e deite sobre o mesmo a gelatina montada. Deixe à temperatura ambiente umas 12 horas.
6. Passado esse tempo, deite a gelatina numa mesa e com uma faca grande e bem afiada, corte com precisão algumas tiras e, de seguida, em retângulos.
7. Envolve em açúcar de confeiteiro cada uma das nuvens.
8. Se preferir nuvens menos doces, o efeito será o mesmo, envolvendo-as com maizena em vez de açúcar.

NOTA: Deve cortá-las com uma faca ou corta-massa. Se nunca o fez antes, poderá ter a impressão de que se vão desfazer, no entanto, tal não acontece, uma vez que depois de cortadas, recuperam a forma. Se quiser, poderá barrar um pouco de óleo na faca para que esta não se pegue, mesmo que não seja necessário. Deve partir as tiras com precisão, ao início perdem um pouco a forma, mas quando passar a lâmina, recupera a sua forma.

ROBOT MULTIFUNÇÕES

MANUAL DE INSTRUÇÕES | RECEITAS