

Editores do FOOD52

---

# BROWNIES, COOKIES, TORTAS E AFINS

---

60 RECEITAS SENSACIONAIS PARA  
FAZER NUM PISCAR DE OLHOS

*Prefácio*

Amanda Hesser & Merrill Stubbs

*Tradução*

Isabella Pacheco



---

COMPANHIA DE MESA

Copyright © 2015 by Food52

Copyright das fotografias © 2015 by James Ransom

Esta tradução foi publicada por acordo com Ten Speed Press, um selo do Crown Publishing Group, uma divisão da Penguin Random House LLC.

Companhia de Mesa é um selo da Editora Schwarcz S.A.

*Grafia atualizada segundo o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990, que entrou em vigor no Brasil em 2009.*

TÍTULO ORIGINAL Baking: 60 sensational Treats you can Pull off in a Snap

FOTO DE CAPA James Ransom

PREPARAÇÃO Monise Martinez

ÍNDICE REMISSIVO Probo Poletti

REVISÃO Márcia Moura e Carmen T. S. Costa

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Brownies, cookies, tortas e afins : 60 receitas sensacionais para fazer num piscar de olhos / Editores do Food52 ; tradução Isabella Pacheco. — 1<sup>a</sup> ed. — São Paulo : Companhia de Mesa, 2016.

Título original : Baking : 60 sensational Treats you can Pull off in a Snap.

ISBN 978-85-92754-01-3

1. Brownies (Culinária) 2. Cookies (Culinária) 3. Culinária (Receitas) 4. Doces (Culinária) 5. Tortas (Culinária) I. Editores do Food52.

16-06099

CDD-641.5

Índice para catálogo sistemático:

1. Receitas culinárias : Economia doméstica 641.5

[2016]

Todos os direitos desta edição reservados à

EDITORA SCHWARCZ S.A.

Rua Bandeira Paulista, 702, cj. 32

04532-002 — São Paulo — SP

Telefone: (11) 3707-3500

Fax: (11) 3707-3501

[www.companhiadasletras.com.br](http://www.companhiadasletras.com.br)

[www.blogdacompanhia.com.br](http://www.blogdacompanhia.com.br)

[facebook.com/companhiadasletras](https://facebook.com/companhiadasletras)

[instagram.com/companhiadasletras](https://instagram.com/companhiadasletras)

[twitter.com/cialetras](https://twitter.com/cialetras)

# Sumário

---

Prefácio de Amanda Hesser e Merrill Stubbs | x

Introdução | xii      Noções básicas | xv

## PARA O CAFÉ DA MANHÃ

---

Scones de *blueberry* | 2

Rabanada assada de cardamomo  
com calda de limão-siciliano | 5

Biscoitos de iogurte | 8

*Muffins* de cranberry, aveia e linhaça | 11

Pão integral de iogurte e melaço  
com figos e nozes | 12

Melhor pão de banana do mundo | 15

Panqueca holandesa de *buttermilk*  
com peras caramelizadas | 16

Roscas de laranja | 19

Folhado de tomate e *cream cheese* | 20

## COOKIES, BISCOITOS, BARRINHAS E AFINS

---

Cookies de *cream cheese* | 25

Biscoitos italianos de fubá | 26

Bolachas de groselha e cardamomo | 29

Cookies de cereais com aveia e gotas  
de chocolate | 30

Cookies recheados com pasta de  
amendoim e geleia | 33

Biscoitos de amêndoa com chocolate  
amargo e cerejas | 34

Biscoito de açúcar mascavo | 37

Macarons de balsâmico com  
gotas de chocolate | 38

Delícia crocante | 41

Barrinhas de nozes-pecãs e coco | 42

Barrinhas de farofa doce de aveia com  
recheio de ruibarbo | 45

Brownies mágicos | 46

## SOBREMESAS DE FRUTAS

---

Farofinha doce de *blueberry* | 51

Suflê de nectarina | 52

*Crumble* de maçã e açúcar mascavo com  
farofa de biscoito de gengibre | 55

Crocante de aveia e manteiga  
de amêndoa | 56

Torta de creme de *blueberry* | 59

*Galette* de frutas frescas | 61

Torta de pêssego | 64

Torta de pêssego e *blueberry* | 67

## BOLOS CREMOSOS E PUDINS

---

“Sufê” de pudim de pão *challah* | 71  
*Clafoutis* de framboesa | 72  
Pudim *chômeur* | 75  
Arroz-doce com leite de coco e mel | 76

Copinhos de limão | 79  
*Cheesecake* de *sour cream* com massa de biscoito de chocolate | 80  
Bolo *tres leches* de coco | 83

## BOLOS PARA O DIA A DIA

---

Bolo de iogurte e morango | 87  
Bolo fácilimo de maçã | 88  
Bolo inglês | 91  
Bolo de nozes-pecãs e mel | 92

Bolo de especiarias | 95  
Bolo de chocolate | 96  
Bolo de creme de tomate e especiarias com cobertura de *cream cheese* | 99

## BOLOS E TORTAS PARA OCASIÕES ESPECIAIS

---

Cupcake-brownie de manteiga *noisette* | 102  
Torta invertida de caqui com creme de Maple | 105  
Bolo macio com cobertura de chocolate meio amargo | 107  
Bolo com farofa doce de cereja e amêndoa | 111  
Cupcakes de gergelim preto com cobertura cremosa de chá verde | 112

Bolo de azeite, ricota e ameixa | 115  
Bolo de especiarias, na frigideira, com massa de caramelo cremoso | 116  
Bolo sem glúten de limão, amora e milho | 119  
Bolo de banana com cobertura caramelizada | 120  
*Crumble* de abóbora | 124

## RECEITAS SALGADAS

---

Pãezinhos divinos de melão e aveia | 129  
Pão de pimenta-do-reino com cebolinha e parmesão | 130  
Pizza branca de semente de gergelim e azeite | 133  
Biscoitinhos crocantes de queijo | 134

Pão de milho com manjerição e cebola | 137  
*Galette* salgada com verduras e queijo *gruyère* | 138  
Pizzas de massa fina não sovada | 141  
Pãezinhos grelhados | 145

## Prefácio

---

Uma de nós considera-se uma boleira; a outra não. No entanto, nós duas frequentemente cozinhamos em casa. Amanda teve um treinamento mais formal (a ideia de abrir uma massa de pizza ou fazer um fermento para pão não lhe causa arrepios), enquanto Merrill cresceu se aventurando em bolos caseiros. Assim, embora apenas uma de nós possa montar um *croquembouche* sem suar a camisa, ambas acreditamos em um estilo mais descompromissado de cozinhar no dia a dia.

Quando falamos de “cozinhar sem compromisso” (que de fato foi o primeiro título, drasticamente rejeitado, para este livro), nos referimos ao tipo de comida que você pode fazer em uma noite qualquer durante a semana, depois que a mesa do jantar for retirada e as crianças estiverem dormindo, sem ter que varar a noite até tão tarde a ponto de ficar com as pálpebras pesadas no dia seguinte. É o tipo de prática culinária que você pode encarar como uma atividade divertida, do mesmo modo que faz Amanda com os seus gêmeos de oito anos de idade; todo fim de semana eles fazem um bolo simples para ter em casa e comer de sobremesa depois do jantar durante a semana.

Estamos falando de bolos práticos, de biscoitos que não necessitam de acompanhamento ou de acabamento, suflês, pães rápidos, *galettes*, pudins e *muffins*. Este era o modo de cozinhar da sua avó — despretensioso e reconfortante. Cada receita vem com dicas e truques aprendidos com anos de prática, como se fôssemos amigos trocando receitas um com o outro. Nenhuma dessas receitas irá prendê-lo na cozinha por horas, e cada uma delas resulta em algo consistentemente delicioso. Queríamos criar um livro que pudesse ser a sua mão direita quando você quisesse cozinhar algo no forno.

As receitas são dos nossos leitores, colaboradores e membros da equipe. Muitas delas são preciosas, de família, e nunca apareceram no site; outras são do Food52 e se tornaram lendas em nosso escritório. Nossa ex-editora Marian Bull nos apresentou uma querida receita de família, a Farofinha doce, uma versão ainda mais descontraída de um *crumble* que, com um nome como esse, como poderia não estar neste livro? Há *scones* levíssimos de autoria de mrslarkin, colaboradora de longa data do Food52 cujo apelido profissional é Lady Scone, e nós incluímos a receita dos *cookies de cream cheese* da mãe de Merrill, que passaram a ser cultuados, ao longo dos anos, pelos devotos de suas bordas crocantes, caramelizadas, e do seu recheio macio ligeiramente ácido.

Todas essas receitas memoráveis foram habilmente selecionadas e reunidas pela nossa editora Sarah Jampel. Sarah é como um dançarino dervixe: editando, moldando e coordenando, ela finaliza um ou dois capítulos antes de terminarmos nosso café da manhã. Ela não deixou nada escapar e ainda roubou muitos dos tabuleiros de sua mãe para as sessões de fotos deste livro. Sob sua direção cuidadosa, um livro de receitas de forno tomou forma, e esperamos que ele se torne um recurso igualmente indispensável, seja você um cozinheiro experiente ou não.

Amanda Hesser e Merrill Stubbs

# Introdução

---

O segredo para obter sucesso na cozinha é escolher boas receitas. Sim, é importante seguir cuidadosamente as instruções e comprar os ingredientes certos, mas a verdadeira chave para cozinhar com sucesso é encontrar receitas que garantam biscoitos, bolos, tortas e pãezinhos que não só possuam um sabor muito melhor do que qualquer coisa que você poderia comprar em uma loja, como também façam você sorrir involuntariamente e talvez até mesmo fazer uma dancinha.

No Food52, acreditamos que independentemente do quão ocupado você seja, do quanto odeie bagunça e acredite fortemente em sua incapacidade de seguir uma receita, você não precisa sempre terceirizar as comidas para os profissionais. Qualquer um pode comer biscoitos fresquinhos de manhã e pães caseiros à tarde sem que isso exija muito tempo ou energia. Basta encontrar receitas confiáveis e infalíveis, cozinhá-las com frequência e, durante esse percurso, ir aprendendo algumas dicas úteis que o transformarão em um cozinheiro melhor.

Neste livro você encontrará receitas que culminarão em resultados deliciosos sem ocupar o seu dia inteiro; receitas que você pode fazer em uma noite qualquer durante a semana e aproveitar durante dias; mais divertidas do que estressantes e mais gratificantes do que frustrantes. Essas receitas vêm de livros antigos de culinária, de cadernos de receita guardados nas cozinhas das avós e de amigos cujas sobremesas foram estrelas em festas. Como habitam tantos lugares, usamos o nosso site para colecioná-las e para preservar os brownies, tortas, cookies, bolos, biscoitos e os pães que viveram felizes, durante muito tempo, em cozinhas como a sua.

Para conseguirmos reduzir o enorme acervo das receitas espetaculares em nosso site até encontrar as mais adoradas (e sem frescuras), convocamos nossa equipe e nossos colaboradores fiéis. Como sempre, eles fizeram a parte deles. Ao final, as sessenta receitas que selecionamos são preciosidades; cada uma delas deixou os editores do Food52 exaltados na tentativa de compartilhar as histórias da primeira vez que provaram as *bolachas de groselha e cardamomo* (p. 29) ou fizemos os *biscoitinhos crocantes de queijo* (p. 134). Esta coletânea atravessa regiões americanas e épocas: a *torta de pêssego e blueberry* (p. 67) de Gaffney, Carolina do Sul; um creme de limão resgatado de uma caixa antiga de receitas na casa de

uma tia na Virgínia (p. 79); *roscas de laranja* (p. 19), do Alabama; o *bolo de chocolate* que a Amanda comeu em todos os aniversários da sua infância e adolescência (p. 96); *biscoitos de amêndoa com chocolate amargo e cerejas*, da Dakota do Norte (p. 34); e as *barrinhas de nozes-pecãs e coco* que a avó da editora Sarah Jampel descobriu em uma aula de culinária em Long Island, em 1960 (p. 42).

Apesar da diversidade de receitas neste livro, todas elas fazem parte da mesma família. Recorra a estas receitas fáceis naquelas noites de segunda-feira em que você tem pouco tempo ou paciência para fazer uma cobertura cremosa e também quando precisar de uma sobremesa festiva para surpreender e impressionar os convidados. Elas não vão exigir horas de dedicação, mas vão proporcionar a satisfação igual às receitas que levam o dia todo para ficarem prontas. Algumas, como a *rabanada assada* (p. 5), podem ser feitas de véspera; outras, como os *biscoitos de iogurte* (p. 8), não requerem nenhum planejamento; e muitas, como o *cupcake-brownie de manteiga noisette* (p. 102), são perfeitas para fazer em um dia chuvoso e guardar no freezer para quando você precisar daquela dose extra de chocolate.

Apostamos que os *cookies de cereais com aveia e gotas de chocolate* (p. 30) vão se tornar os seus preferidos e, embora você já deva ter comido bolo *tres leches* em algum restaurante, acreditamos que a versão com coco da página 83 será mais interessante do que qualquer outra que você já tenha experimentado antes (e o melhor: você aprenderá como é simples fazer esse bolo em casa). Muitas dessas receitas contam com uma vasta gama de ingredientes — como óleo de coco, farinha de centeio, sementes de gergelim preto e leite de coco —, que acrescentam uma nova dimensão de sabores e texturas e não são difíceis de encontrar. Outras, tais como o *bolo de nozes-pecãs e mel* (p. 92) ou os *brownies mágicos* (p. 46), utilizam produtos básicos que você talvez já tenha na sua despensa. E nenhuma delas vai fazer você se desesperar para encontrar fôrmulas de acetato ou para descobrir como fazer massa folhada.

Nós esperamos que este livro o encoraje a fazer os seus próprios rolinhos integrais e a transformar frutas frescas de verão em geleia para rechear uma *galette* crocante. Quando você testar sua massa de pizza caseira pela primeira vez, descobrirá que o resultado é mais gostoso e satisfatório do que qualquer coisa que poderia comprar no supermercado. Além disso, terá o prazer de saber que foi você quem fez. Vá em frente e marque as páginas. Derrame leite nelas, polvilhe farinha e recheie-as com as suas próprias anotações. Faça uma pilha de cookies e ofereça aos seus amigos e familiares, mas se prepare para compartilhar as receitas.



## Noções básicas

---

Ao longo do livro, você encontrará dicas e truques para tornar o ato de cozinhar mais fácil e prazeroso (e para servir de fonte para você explorar mais receitas no futuro). Eis aqui um guia rápido.

### FAZENDO E ARMAZENANDO INGREDIENTES

---

Como fazer *buttermilk*  
em casa | 11

Como moer temperos frescos | 15

Como manter o açúcar  
mascavo fresco | 42

Como fazer açúcar mascavo  
em casa | 51

Como fazer açúcar  
perfumado | 72

Como fazer farinha de amêndoa sem  
fazer manteiga de amêndoa | 95

Como fazer farinha de bolo  
em casa | 124

### ATALHOS E TRUQUES CULINÁRIOS

---

Como envelhecer o pão  
rapidamente | 7

Como lidar com massa  
de biscoito grudenta | 26

Como resfriar rapidamente uma  
pequena porção de líquido | 60

### TÉCNICAS ESSENCIAIS PARA ASSAR

---

Como medir farinha com  
precisão | 25

Como tirar caroços grandes  
de frutas | 52

Como misturar a manteiga  
na massa | 63

Como fazer chantili | 106

Como derreter chocolate | 109

Como separar a clara da gema  
facilmente | 109

Como evitar bater a massa  
em excesso | 115

### DECORAR, APRESENTAR E EMBALAR

---

Como embalar biscoitos para  
enviar pelo correio | 38

Como montar e cobrir  
um bolo | 123