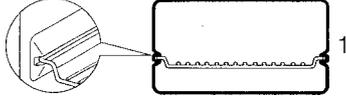
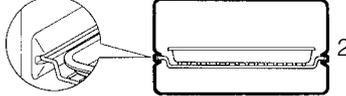
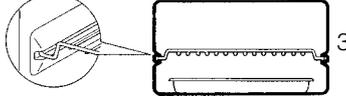
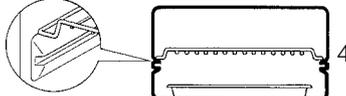
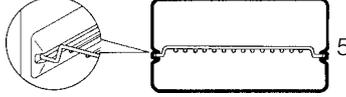
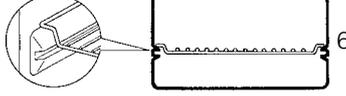
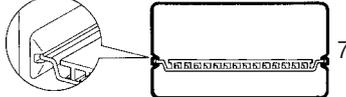




## PROGRAMAS DE COZEDURA

Programa	Posição manípulo superior (ON/OFF + tempos de torragem)	Posição manípulo inferior (selector programas/termóstato)	Posição grelha Piza stone
Manter a comida quente	I	60	 1
Cozedura com forno	I	Até 230°C	 2
Cozedura com grill	I		 3
			 4
Pão torrado em fatias	Até 7 minutos 	TOAST	 5
Sandes de pão torrado	Até 7 minutos 	TOAST	 6
Piza	I	PIZZA	 7

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de funcionamento ..... ver placa de especificações  
Potência eléctrica total absorvida..... ver placa de especificações

Este aparelho está conforme as prescrições Directiva CEE 87/308 referente à supressão de interferências de rádio. Os materiais e os objectos destinados ao contato com produtos alimentares estão conformes às prescrições da directiva CEE 89/109.

## RECOMENDAÇÕES

Antes de utilizar o forno, verifique se a tensão da rede corresponde à indicada na placa dos dados do aparelho.

- Ligue o aparelho a tomadas de corrente que possuam uma capacidade mínima de 10 A e com uma eficiente ligação à terra.
- Faça atenção pois, enquanto estiver a funcionar, o fio de alimentação não deve estar em contacto com as paredes quentes do forno.
- Lave com cuidado todos os acessórios antes de utilizá-los.
- Ponha a funcionar seu forno durante uns 20 minutos para tirar o característico cheiro de "novo", coloque o termóstato ao máximo. Aconselha-se a arejar o local durante esta operação.
- Enquanto o forno estiver a funcionar, as partes metálicas e o vidro tornam-se quentes; toque o forno com manoplas e puxadeiras de plástico. NÃO DEIXE O FORNO AO ALCANCE DAS CRIANÇAS.
- Não movimentar o forno enquanto estiver a funcionar.
- Se precisar substituir os fios de alimentação utilize somente fios de borracha HO5 RRF que possuam uma secção de 3 x 1 mm., conforme as leis.

## CONSELHOS ÚTEIS

- Para pré-aquecer o forno, coloque o botão do termóstato na posição desejada: a luz piloto acende e o forno aquece, quando a luz desliga isto significa que o pré-aquecimento terminou e que pode-se introduzir o prato para a cozedura.
- O tempo de cozedura depende da qualidade dos produtos, da temperatura dos alimentos congelados e do gosto pessoal. Os tempos indicados nas tabelas a seguir são somente indicativos e, por isso, susceptíveis de variação.
- Para a cozedura de alimentos congelados controle os tempos aconselhados nos pacotes dos produtos.

## PROGRAMAS DE COZEDURA

### 1) MANTER A COMIDA QUENTE

Coloque o manípulo inferior na posição 60° e gire o manípulo superior até à posição "I" com a grelha em posição 1 (ver tabela "Programas de cozedura").

### 2) COZEDURA COM FORNO

- Coloque a grelha na posição 2 (ver tabela "Programas de cozedura").
- Apoie em cima da grelha o prato ou outro recipiente parecido (ex. pírex).
- O manípulo superior deverá encontrar-se na posição "I".
- Gire o manípulo inferior no sentido dos ponteiros do relógio e coloque-o à temperatura escolhida (ver tabela).
- Ao fim da cozedura, para desligar o forno, gire o botão timer até a posição "O", e coloque o termóstato selector na posição "●".

TABELA DE COZEDURA	Temperatura °C	Tempos de cozedura	Posição grelha
Pão	230	45 min.	2
Soufflé	230	30 min.	2
Filetes de peixe	200	30 min.	2
Xarroco	200	30 min.	2
Peixe gratinado	200	30 min.	2
Trutas	200	30 min.	2
Porco assado (1 kg.)	230	80 min.	2
Vitela assada (1 kg.)	230	80 min.	2
Frango (pedaços - 1,0 kg.)	230	75 min.	2
Codornizes	230	50 min.	2
Verduras gratinadas	200	12 min.	2
Batatas gratinadas ao molho branco	200	45 min.	2
"Pasticcio"	230	38 min.	2
Verduras recheadas	200	50 min.	2
Lasanhas	230	38 min.	2
Massa doce	200	15 min.	2
Torta de fruta	200	35 min.	2
Plum cake	200	48 min.	2
Soufflé de fruta	200	22 min.	2
Biscoitos	200	30 min.	2
Merengues	150	30 min.	2

Para cozer comida que precise de aquecimento especialmente na parte inferior, aconselha-se a utilizar somente a resistencia inferior.

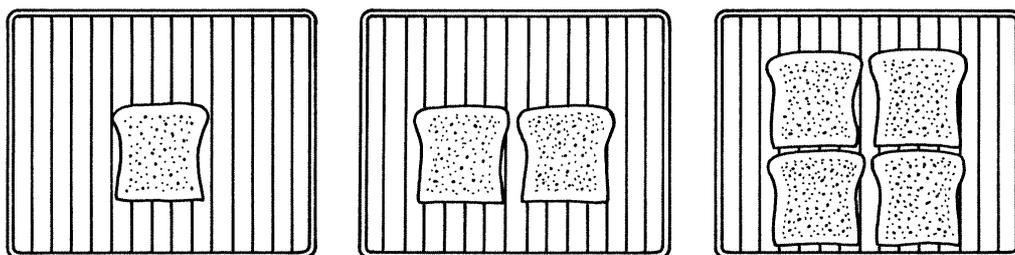
### 3) COZEDURA COM GRILL

- Coloque a grelha com os alimentos a grelhar e o prato (ver a tabela "Programas de cozedura", posição 3 ou 4).
- Apoie o prato por cima da resistência inferior para recolher as gotas de gordura.
- Deixe a porta entreaberta.
- Gire o manípulo inferior até a posição [☐].
- O manípulo superior deve ser na posição "I". Depois de acabada a cozedura, gire o manípulo superior até a posição "O" e o forno desligará.

Tabella de cozedura	Tempo de cozedura	Posição grelha
Costeleta de novilho ou porco (1 cm)	10 min. cada lado	4
Costeleta de novilho ou porco (2 cm)	13 min. cada lado	3
Costeleta de anho	12 min. cada lado	3
Salsichas/ chouriço	10 min. cada lado	3
Bife	5 min. cada lado	4
Würstel	6 min. cada lado	4
Carne assada no espeto	45 min.	3

### 4) TORRAGEM AUTOMÁTICA

- Para torrar coloque as fatias de pão, dependendo da quantidade, como indicado na figura.



1. Colocar a grelha na posição 5 para torrar as fatias, ou na posição 6 para os sandes quentes de pão torrado (sandwiches) (ver tabela "Programas de Cozedura").
2. Coloque as fatias ou os sandes no centro da grelha como indicado na figura e fechar a porta.
3. Colocar o manípulo inferior na posição TOAST. Se o forno produzir condensação por cima do vidro da porta, isto é perfeitamente normal. A condensação evaporar-se-á logo que o forno estiver quente.
4. Posicionar o manípulo superior por cima do grau de torragem desejado (1 - 7 min.). Quanto maior for o tempo escolhido, tanto maior será o grau de torragem que poderá obter. Se estiver a utilizar o forno pela primeira vez, escolha uma posição intermédia e torre algumas fatias de pão para controlar o grau de torragem. Depois regular o selector dependendo dos gostos pessoais.
5. Depois de passado o tempo escolhido, um sinal acústico indicará que o prazo de tempo acabou. A este ponto, a torragem terminou e as resistências desligam automaticamente.

### ALGUMAS SUGESTÕES PARA UMA TORRAGEM PERFEITA

- O pão cortado em fatias espessas ou o pão congelado precisa de um tempo de torragem maior.
- Uma fatia única de pão precisa de um tempo de torragem inferior respeito à torragem de muitas fatias.
- Se desejar torrar mais fatias de pão em sucessão seleccione, por meio do manípulo superior, o prazo de tempo mais curto.

## 5) COZEDURA DA PIZA

- Coloque a grelha na posição 7 (ver tabela “Programa de Cozedura”) e apoie a placa para piza em cima da grelha.
- Gire o manípulo superior até à posição “I”
- Coloque o manípulo inferior até à posição 230°C e pré-aqueça o forno durante 5-7 minutos.
- Coloque a piza na própria placa e deixe cozer durante 8 minutos utilizando a temperatura 230°C.
- Escolha, por meio do manípulo inferior, a posição “PIZZA” e deixe-a nesta posição durante uns 8 minutos a mais até acabar a cozedura.
- Para desligar o forno, gire o manípulo superior até a posição “O” e coloque o manípulo inferior na posição “●”.

N.B. Não utilize azeite ou gordura para cozer a piza.

## LIMPEZA

### LIMPEZA DA PLACA PARA PIZA

- Elimine eventuais resíduos de cozedura com uma espátula ou com uma faca de lâmina larga. Para uma limpeza mais profunda, aconselha-se a aquecer no forno a placa para piza e a limpá-la com palha-d’ aço. Enxague muito bem com água quente. Não utilize detergentes.
- Depois de uns tempos de sua utilização a placa tornar-se-á mais escura. Isto não compromete absolutamente suas características.

### LIMPEZA DO APARELHO

- Quando limpar o interno do forno, utilizar um pano húmedo e nunca utilizar detergentes abrasivos.
- Evitar o uso de produtos com amoníaco.
- Para evitar a formação de fumo e maus cheiros durante a cozedura aconselha-se a limpar frequentemente o forno.
- Antes de qualquer tipo de limpeza tire sempre a ficha da tomada de corrente.
- Não imergir o forno na água, nem lavá-lo abaixo da torneira.
- A grelha e o prato lavam-se como qualquer tipo de louça, tanto a mão como na máquina de lavar louça.
- Para a limpeza da parte externa utilize sempre uma esponja húmida. Evite empregar produtos abrasivos, pois poderiam danificar o verniz.
- Para a limpeza da parte interna de alumínio do forno não utilize nunca produtos que possam corroer o alumínio (detergentes spray em garrafas) e não arranhe as paredes com objectos pontiagudos ou cortantes.
- Para limpar o fundo do forno abrir a portinhola movendo o gancho (fig. A) e depois apoiar o forno em posição vertical (fig. B). Assim, conseguirá limpar confortavelmente o forno. Depois de limpo, feche a portinhola certificando-se de que esta esteja presa correctamente.

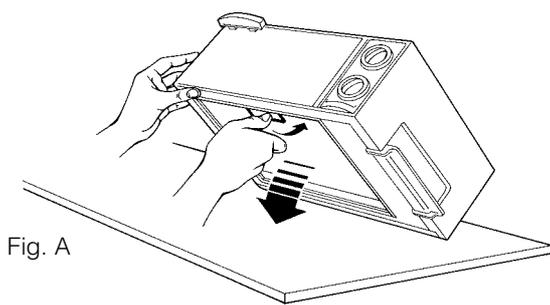


Fig. A

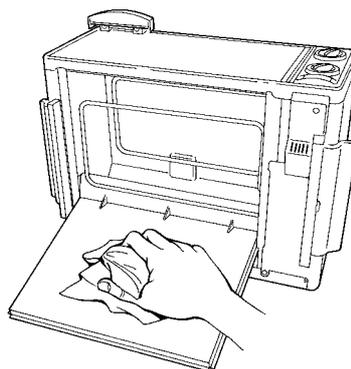


Fig. B

# INDICAÇÕES PARA A COZEDURA

## Cozedura com grill

- Pré-aquece-se o forno durante 5/8 minutos na posição GRILL
- Coloca-se a grelha com os alimentos a grelhar e o prato como indicado na figura, posição 3 ou 4. As posições da grelha podem variar dependendo do espessor do alimento a grelhar. Grelha em posição 3 para alimentos em pedaços grandes. Grelha em posição 4 para grelhar alimentos pequenos.
- Deixa-se a porta entreaberta
- Costeleta de porco ou novilho espessor 1 cm 10' cada lado
- Costeleta de porco ou novilho espessor 2 cm 13' cada lado
- Costeleta de anho 12' cada lado
- Salsichas 10' cada lado
- Würstel 6' cada lado
- Bife 5' cada lado
- Hamburgers 9' cada lado
- Carne espetada 45' em total
- Aconselha-se a verter meio copo de água no prato para facilitar a limpeza e evitar o fumo causado pela gordura.
- Quando a cozedura estiver acabada, para desligar o forno, gire o manipulador superior até à posição "0".

## Cozedura piza (fresca)

- Pré-aquece-se o forno a 230°C durante 10 minutos com a piza stone inserida (grelha em posição 7).
- Leva-se a piza ao forno sempre a 230°C e coze-se durante 8 minutos.
- Gira-se o manipulador do selector até a posição PIZZA e coze-se uns 8 minutos a mais.
- Depois de cozido, para desligar o forno, vira-se o manipulador superior até à posição "0".

## Piza congelada

Pré-aquece-se o forno a 230°C durante 10 minutos com a piza stone inserida. Quando o forno atingir a temperatura desejada, coloca-se a piza congelada em cima da piza stone e coze-se durante 6 minutos a 230°C, e mais outros 8 minutos em posição PIZZA (grelha em posição 7). Serve-se logo.

## Torragem do pão

- Coloca-se a grelha com os alimentos a torrar (sem o prato), posição 5, (ver tabela "Programas de cozedura"). Não ponha o prato por cima da grelha para a função toast.
- Gire o manipulador inferior até a posição TOAST.
- Feche a porta.
- O manipulador do timer deve-se encontrar na posição do tempo de torragem escolhido.
- Depois de acabada a cozedura, para desligar o forno, gire o manipulador superior até à posição "0".

## Torragem toast italianos

- Coloca-se a grelha com os alimentos a torrar na posição 6 (ver tabela "Programas de cozedura"). Não ponha absolutamente o prato por cima da grelha para a função toast.
- Gire o manipulador inferior em posição TOAST.
- Feche a porta.
- O manipulador superior deve estar na posição do tempo de torragem escolhido.
- Depois de acabada a cozedura, para desligar o forno, gira-se o manipulador superior até à posição "0".

## Toast italiano

Para 3 pessoas

- 6 fatias de pão para sanduíches
- 6 fatias de queijo
- algumas fatias de fiambre

Colocam-se por cima da grelha 3 fatias de pão para sanduíches. Coloca-se por cima de cada fatia o queijo, o presunto e uma última fatia de queijo. Colocam-se por cima as fatias de pão que sobraram. Leva-se ao forno, gira-se o manipulador do selector até à posição TOAST, grelha em posição 6, e torra-se durante uns 5 minutos.

TABELA DE COZEDURA	Temperatura °C	Tempos de cozedura	Posição grelha
Lasanhas	230°C	38 min.	1
Macarronetes	230°C	30 min.	1
Peito de frango	230°C	40 min.	1
Frango em pedaços	230°C	75 min.	1
Rolo de carne	230°C	70 min.	1
Bacalhau	200°C	30 min.	1
Fatias	200°C	35 min.	1
Trutas	200°C	30 min.	1
Espargos	230°C	18 min.	1
Batatas recheadas	230°C	65 min.	1
Tomates	230°C	35 min.	1
Biscoitos	200°C	30 min.	1
Pasteis	200°C	35 min.	1
Torta de compota	200°C	35 min.	1
Merengues	150°C	30 min.	1
Pêssegos	175°C	30 min.	1
Torta de requeijão	200°C	45 min.	1

# RECEITAS

## Massa para piza

### Ingredientes

- farinha de trigo 500 g
- fermento de padeiro 20 g
- azeite
- sal

Esmiuça-se o fermento de padeiro e põe-se numa chávena, para dissolvê-lo juntam-se 2 colheres de água morna. Põe-se a farinha e o sal sobre a mesa e misturam-se os dois ingredientes, depois coloca-se a farinha, misturada com o sal, em monte e acrescenta-se, no meio, uma colher de azeite, o fermento de padeiro e, aos poucos, água morna; tanta quanta for preciso para obter uma massa macia. Amassa-se tudo energeticamente, até obter uma massa elástica. Coloca-se a massa numa tigela polvilhada de farinha e, por meio duma faca, faz-se uma cruz na massa. Cobre-se com um pano limpo e polvilhado de farinha. Deixa-se levedar a massa num lugar tépido e sem correntes de ar. Para ficar pronta a massa deverá ter o dobro do volume inicial. Antes de utilizá-la aconselha-se a amassá-la mais um pouco antes de estendê-la e pôr-lhe por cima qualquer tipo de tempero.

## Piza á Pugliese

### Ingredientes para 4 pessoas

- massa para piza 300 g
- uma cebola média
- queijo de ovelha ralado
- sal, orégão, azeite, pouco

Pré-aquece-se o forno a 230°C durante 10 minutos com a piza stone inserida. Entretanto, estende-se a massa (em camada fina) e faz-se um disco. Põe-se a cebola crua, levemente picada. Junta-se azeite, orégão, sal e abundante queijo de ovelha ralado, melhor se este for bem picante. Por meio duma pequena pá, coloque a massa em cima da piza stone. Coze-se durante 6 minutos a 230°C, e mais outros 8 minutos em posição PIZZA (grelha em posição 7). A cebola deverá estar crocante enquanto azeite e queijo formarão uma casquinha estaladiça. Serve-se logo.

## Piza á Napolitana

### Ingredientes para 4 pessoas

- massa para piza 300 g
- polpa de tomate 200 g
- mozzarella 150 g
- filetes de anchova
- sal, orégão, pouco azeite

Pré-aquece-se o forno a 230°C durante 10 minutos com a piza stone inserida. Entretanto, estende-se a massa (em camada fina) e forma-se um disco. Coloca-se a polpa de tomate, a mozzarella cortada fininha e os filetes de anchova. Junta-se sal, azeite e orégão a gosto. Por meio de uma pequena pá coloque a piza sobre a piza stone. Coze-se durante 6 minutos a 230°C, e mais outros 8 minutos em posição PIZZA (grelha em posição 7). Serve-se logo.

## Piza quatro estações

### Ingredientes para 4 pessoas

- massa para piza 300 g
- polpa de tomate 200 g
- mozzarella 150 g
- alguns filetes de anchovas
- azeitonas pretas 50 g
- alcachofras em azeites 50 g
- fiambre 50 g
- sal, orégão
- pouco azeite

Pré-aquece-se o forno a 230°C durante 10 minutos com a piza stone inserida. Entretanto, estende-se a massa (em camada fina) e forma-se um disco. Põe-se o tomate em cima da massa e divide-se a massa em quatro partes fazendo uma cruz com a faca. Em cima do primeiro dos quatro quartos põem-se as alcachofras, no segundo põem-se as azeitonas, no terceiro o fiambre e no último a mozzarella aos bocados. Junta-se azeite, orégão e sal. Por meio duma pequena pá, coloca-se a massa em cima da piza stone. Coze-se durante 6 minutos a 230°C, e mais outros 8 minutos em posição PIZZA (grelha em posição 7). Serve-se logo.

## Piza com Pimentos

### Ingredientes para 4 pessoas

- massa para piza 300 g
- polpa de tomate 200 g
- mozzarella 150 g
- pimento cortado em fatias 1
- sal
- azeite (um pouco)

Pré-aquece-se o forno a 230°C durante 10 minutos com a piza stone inserida. Entretanto, estende-se a massa (em camada fina) e faz-se um disco. Coloca-se a polpa de tomate, a mozzarella em fatias, as fatias de pimento. Tempera-se com azeite e sal. Com a ajuda duma pequena pá coloca-se a massa em cima da piza stone. Coze-se durante 6 minutos a 230°C, e mais outros 8 minutos em posição PIZZA (grelha em posição 7). Serve-se logo.

## Piza "Maragarida"

### Ingredientes para 4 pessoas

- massa para piza 300 g
- polpa de tomates 200 g
- 'mozzarella' (queijo fresco) 150 g
- orégão, sal
- pouco azeite

Pré-aquece-se o forno a 230°C durante 10 minutos com a piza stone inserida. Entretanto estende-se a massa (camada fina) formando um disco. Enfeita-se com polpa de tomate e algumas fatias de mozzarella. Junta-se orégão, azeite e sal. Coloca-se a massa em cima da piza stone. Coze-se durante 6 minutos a 230°C, e mais outros 8 minutos em posição PIZZA (grelha em posição 7). Serve-se logo.

---

### Lasanhas no forno

---

Ingredientes para 4 pessoas

- massa com ovo para lasanhas 200 g
- polpa de novilho moída 300 g
- abundante cebola, cenoura e aipo picados
- polpa de tomate 2 colheres de sopa
- manteiga 30 g, queijo ralado
- azeite 2 colheres de sopa
- molho branco (feito com 35 g de farinha, leite 1/2 litro, manteiga, sal, queijo ralado e noz-moscada)
- sal e pimenta

Faz-se o molho de carne: numa panela põe-se a cebola picada, aipo e cenoura, a carne moída, o azeite, a manteiga, sal e pimenta. Mexe-se e coze-se em lume brando durante uns minutos. Quando as verduras ficarem bem macias e a carne começar a corar, derrama-se um pouco de água e a polpa de tomate, faz-se ferver e coze-se com a tampa durante uma hora.

Cozem-se as lasanhas, em água fervente e salgada durante 5 minutos.

Coam-se uma por uma, e estendem-se por cima de um pano, deixam-se esfriar. Faz-se o molho branco da seguinte maneira: derrete-se a manteiga em lume brando. Põe-se a farinha, mexe-se até obter um creme homogéneo. Quando o molho começar a ferver (deve ficar branco), junta-se o leite e continua-se a mexer. Junta-se o queijo ralado, a noz-moscada e o sal (tempo de cozedura 10-15 minutos).

O molho branco deverá estar bastante líquido. quando todos os ingredientes estiverem prontos, pré-aquece-se o forno a 230°C, e unta-se o recipiente; coloca-se no fundo a primeira camada, depois deita-se a primeira camada de molho de carne, um pouco de queijo ralado e uma camada de molho branco junto com uns bocadinhos de manteiga. Continua-se assim, formando camadas, a última deverá ser de molho branco. Leva-se ao forno e coze-se durante 38 minutos sempre a 230°C, grelha em posição 2.

---

### Batatas recheadas

---

Ingredientes para 4 pessoas

- batatas médias 8
- fiambre 100 g
- cogumelos 100 g
- ovos 2
- manteiga, queijo ralado
- salsa picada, sal e pimenta

Pré-aquece-se o forno a 230°C (grelha em posição 2). Quando o forno atingir a temperatura, cozem-se as batatas no forno, com a casca, durante 25 minutos. Depois tira-se a casca e cavam-se para podê-las rechear. Cozem-se os cogumelos, em fatias, na manteiga, junta-se o fiambre e a salsa bem picados e acrescenta-se a parte cavada das batatas. Mistura-se tudo com os ovos, põe-se sal e pimenta. Recheiam-se as batatas, arrumam-se num pirex untado e cobrem-se com queijo ralado e alguns bocados de manteiga. Leva-se ao forno e coze-se durante 40 minutos.

---

### Macarronetes gratinados com alcachofras

---

Ingredientes para 4 pessoas

- alcachofras corações 250 g (também congelados)
- molho branco 500 g
- macarronetes frescos 250 g
- queijo parmesão 50 g
- alho e salsa picados
- azeite 2 colheres de sopa
- sal e pimenta

Cortam-se as alcachofras em fatias e cozem-se durante 15 minutos com alho, salsa, azeite, sal e pimenta. Coze-se a massa e tira-se enquanto estiver mal passada. Faz-se o molho branco e batem-se as alcachofras na batedeira. Juntam-se 2 colheres de molho branco ao molho de alcachofras e acrescenta-se o queijo. Mistura-se tudo muito bem e coloca-se o composto num recipiente. Põe-se uma camada de molho branco por cima de tudo. Entretanto, pré-aquece-se o forno a 230°C com a grelha em posição 2. Leva-se ao forno e deixa-se cozer durante 30 minutos. Serve-se quente.

---

### Carne Espetada

---

Ingredientes para 4 pessoas

- carne mista: porco, vitela, peru ou frango 400 g
- um pimento
- toucinho fumado inteiro 100 g
- salva algumas folhas
- sal

Corta-se a carne, o toucinho e o pimento em pedaços de tamanho médio e enfiam-se nos espetos junto com algumas folhas de salva. Entretanto, pré-aquece-se o forno utilizando a posição Grill durante 5-10 minutos. Colocam-se os espetos em cima da grelha (grelha em posição 3 ou 4); coze-se durante 46 minutos e vira-se duas vezes durante a cozedura. Para obter um bom resultado, aconselha-se a deixar a pequena porta entreaberta durante a cozedura e a colocar o prato no fundo do forno para poder recolher a gordura. (Para evitar fumo e maus cheiros, aconselha-se a pôr um pouco de água no prato).

---

### Tomates amarelos

---

Ingredientes para 4 pessoas

- tomates grandes 4
- ovos 3
- meio copo de leite
- queijo ralado (2 colheres de sopa)
- manteiga e sal

Corta-se a parte de cima dos tomates, tiram-se as sementes e cavam-se, bastante profundamente, porém deixando uma boa parte da polpa. Batem-se os ovos numa tigela, salga-se e junta-se o queijo ralado e o leite. Arrumam-se os tomates num pirex untado, recheiam-se com o creme de ovos e coloca-se, por cima de cada tomate, um bocadinho de manteiga. Entretanto, pré-aquece-se o forno a 230°C. Leva-se ao forno e deixa-se cozer durante 35 minutos, grelha em posição 2.

---

### Trutas com azeitonas

---

Ingredientes para 2 pessoas

- truta salmonada 500 g
- azeitonas pretas sem caroço 50 g
- cebola e salsa abundante e bem picada
- azeite, 2 colheres
- vinho branco seco, 1/2 copo
- sal e pimenta

Pré-aquece-se o forno a 200° C. Amanha-se e lava-se a truta muito bem. Arranja-se no recipiente, junto com a cebola e a salsa picada, o azeite, o vinho branco, as azeitonas, sal e pimenta. Leva-se ao forno e coze-se durante 30 minutos com a grelha em posição 2. Durante a cozedura, derrama-se o próprio molho por cima do peixe.

---

### Pêssegos recheados

---

Ingredientes para 4 pessoas

- 5 pêssegos
- alguns biscoitos almendrados
- vinho tinto 1+1/2 copo
- 1 cálice de licor marasquino
- 1 gema de ovo
- açúcar 50 g

Cortam-se quatro pêssegos ao meio, sem tirar a casca, tiram-se os caroços e com uma colher de chá cava-se um pouco a polpa. Põe-se a polpa numa tigela e junta-se a do pêssego que sobrou; mexe-se junto com os biscoitos esmiuçados, a gema de ovo, uma colher de chá de açúcar e o marasquino. Recheiam-se os pêssegos com este composto. Entretanto, pré-aquece-se o forno a 175°C durante uns 10 minutos. Arrumam-se os pêssegos num recipiente de pírex, acrescenta-se o vinho, misturado com o açúcar e , por cima, polvilha-se uma colher de açúcar. Leva-se ao forno e coze-se durante 30 minutos, com a grelha em posição 2. Serve-se quente com a calda por cima.

---

### Merengues com natas

---

Ingredientes para 6 pessoas

- claras 3
- açúcar 150 g
- natas batidas 1/2 litro
- manteiga, pouca farinha

Com estas doses podem-se fazer 24 merengues. Batem-se as claras em castelo, bem firme. Depois junta-se, peneirando-o e aos poucos, o açúcar. Unta-se a placa do forno, polvilha-se com pouca farinha e pré-aquece-se o forno a 150°C. Deita-se a massa na seringa e fazem-se os merengues (da dimensão de meio ovo), e polvilham-se com açúcar. Levam-se ao forno durante uns 30 minutos, grelha em posição 2. Atenção: os merengues não devem tomar cor, nem solidificar. Quando estiverem completamente frios, cava-se um pouco a parte chata com uma colher de chá, recheiem-se com as natas batidas e unem-se dois a dois.

---

### Frango assado

---

Ingredientes para 4 pessoas

- frango aos bocados 1 Kg
- azeite 2 colheres
- vinho branco espumoso 125 ml
- um dente de alho, umas folhas de salva e alecrim
- 1 cubo de caldo, sal e pimenta

Lava-se bem o frango e enxuga-se. Colocam-se os bocados de frango num recipiente, junta-se o cubo de caldo esmiuçado, o dente de alho inteiro, os aromas, o vinho branco, o azeite e a pimenta. Entretanto, pré-aquece-se o forno a 230°C e coze-se durante 75 minutos com a grelha em posição 2. Durante a cozedura aconselha-se a girar os bocados umas duas vezes.

---

### Torta de Requeijão

---

Ingredientes para 4 pessoas

- massa folhada 250 g
- uma gema de ovo
- requeijão fresco 350 g
- 3 figos frescos médios ou 4 pequenos
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de cacau amargo
- essência de limão ou casca de limão ralada q. b. (só a parte amarela)
- 5-6 biscoitos almendrados

Estende-se a massa e forra-se uma forma do diâmetro de 22-24 cm. Misturam-se com a batedeira eléctrica o requeijão, a gema, o açúcar, o cacau, os figos, a casca de limão e os biscoitos. Antes de levar ao forno, esmiuçam-se uns 2 biscoitos almendrados por cima do recheio e enfeita-se a torta com a massa que sobrou. Entretanto pré-aquece-se o forno a 200°C, leva-se ao forno e coze-se durante 45 minutos com a grelha em posição 2.

---

### Torta de compota

---

Ingredientes para 4 pessoas

- farinha de trigo 200 g
- açúcar 100 g
- margarina e manteiga 100 g
- 3 gemas de ovo
- pouco sal
- casca de limão (ou laranja) ralada
- 1 gema de ovo
- compota de ameixas ou outro tipo a gosto

Antes que mais nada faz-se a massa doce. Coloca-se a farinha misturada com o açúcar em monte, na parte central junta-se sal, 3 gemas, a manteiga e a margarina em cubos, a casca de limão ou laranja ralada. Mexe-se tudo e mistura-se bem. Quando a massa estiver lisa e homogénea, faz-se uma bola, põe-se a farinha, cobre-se com um pano e deixa-se repousar durante uma meia hora, ou pouco mais, num lugar fresco. Depois de passado o tempo de repouso, pré-aquece-se o forno a 200°C. Estende-se a massa com o rolo e coloca-se na forma untada, depois faz-se uma borda de massa de cerca 1 cm em volta da forma. Junta-se a compota e enfeita-se com pequenas tiras de massa que irão formar uma espécie de grade. Pincela-se a superfície da torta com uma gema batida e coze-se no forno durante 35 minutos, grelha em posição 2.