

RECEITAS ESPECIAIS



Torta de Banana com Ameixa

Ingredientes

- » 1L de leite condensado
- » 6 bananas caturras maduras
- » 2L de leite “de vaca” (usar a mesma medida do leite condensado ou 2 copos)
- » 6 gotas (aproximadamente) de essência de baunilha
- » 1 colher de Maizena (bem cheia)
- » 200g de ameixa preta
- » 3 ovos
- » 1 pitada de sal

Modo de fazer

Base

- 1 – Misture o leite “de vaca” com o leite condensado e tempere (sal, açúcar etc.).
- 2 – Dissolva a Maizena e as gemas em um pouco de leite e coe (guarde as claras para o suspiro).
- 3 – Junte as gemas dissolvidas à mistura de leite condensado e leite “de vaca”.
- 4 – Leve tudo ao fogo e deixe ferver, formando um creme bem fino.
- 5 – Mexa continuamente até engrossar o creme.
- 6 – Reserve.

Doce de bananas e calda de ameixas

- 1 – Corte as bananas caturras ao meio.
- 2 – Leve ao fogo, fazendo um doce com calda grossa.

3 – Deixe esfriar.

4 – Faça uma calda grossa com as ameixas (sem caroço).

Suspiro

1 – Bata as claras (colocando uma colher de açúcar bem cheia) até ficarem bem firmes, no ponto em que não caiam da batedeira.

Montagem

1 – 1º Creme; 2º Doce de banana; 3º Calda de ameixa (distribua bem as ameixas pela torta); 4º Suspiro (uma camada bem grossa).
2 – Asse em forno brando só até dourar o suspiro, leve à geladeira e sirva depois que a cobertura estiver dura.



Olho de Sogra

Ingredientes

- » 1 copo de leite
- » 200g de açúcar
- » 1 coco ralado fino
- » 2 gemas
- » 500g de ameixas em passa
- » Açúcar refinado (para finalizar os doces)

Modo de fazer

- 1 – Misture o leite, o açúcar e o coco.
- 2 – Deixe engrossar até que o doce se solte do fundo da panela.
- 3 – Bata delicadamente as gemas e misture-as ao doce ainda no fogo.
- 4 – Parta as ameixas ao meio e recheie cada metade com o doce.
- 5 – Passe as ameixas recheadas no açúcar refinado.



Charlotte

Ingredientes

- » 200g de biscoito champagne
- » 1,5 copo de água açucarada
- » 6 colheres de achocolatado
- » 1 lata de leite condensado
- » 1 lata de leite “de vaca”
- » 4 gemas
- » 1 L de creme de leite
- » 4 claras
- » 4 colheres de açúcar refinado

Modo de fazer

Base

- 1 – Misture a água, o sal e o chocolate.
- 2 – Umedeça os biscoitos na mistura e arrume-os no fundo da fôrma em que o doce será servido.

Creme

- 1 – Misture o leite condensado com leite “de vaca”.
- 2 – Bata as gemas delicadamente.
- 3 – Leve a mistura ao fogo até ferver.
- 4 – Tire a mistura do fogo e acrescente as gemas, mexendo até ficarem bem dissolvidas.
- 5 – Leve a panela novamente ao fogo até abrir fervura e desligue imediatamente.
- 6 – Deixe esfriar.

Cobertura

- 1 – Bata as claras em neve até ficarem bem firmes.
- 2 – Acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo até obter um suspiro consistente.
- 3 – Misture o creme de leite ao suspiro delicadamente até ficar homogêneo.

Montagem

- 1 – Vire o creme sobre os biscoitos já arrumados na fôrma.
- 2 – Acomode a cobertura por cima do creme e leve à geladeira.
- 3 – Sirva frio.

* DICA: Fica melhor quando é feito na véspera.



Ovos Nevados

Ingredientes

- » 6 ovos
- » 1L de leite
- » Açúcar a gosto para temperar o leite
- » 6 gotas (aproximadamente) de essência de baunilha, ou licor de cacau, ou casca de limão
- » Pitada de sal

Modo de fazer

- 1 – Separe as claras das gemas.
- 2 – Bata as claras em neve até ficarem bem firmes e reserve-as.
- 3 – Bata delicadamente as gemas e reserve-as.
- 4 – Leve o leite ao fogo em uma panela grande até ferver e baixe o fogo.
- 5 – Tire pedaços da clara em neve com uma colher de sopa e coloque no leite fervendo.
- 6 – Deixe cozinhar por aproximadamente meio minuto e vire para cozinhar do outro lado.
- 7 – Tire as neves cozidas do leite e deposite-as na tigela em que o doce será servido.
- 8 – Tempere o leite (depois de cozinhar as claras) com o açúcar, o sal e a essência de baunilha.
- 9 – Tire a panela do fogo e acrescente as gemas batidas.
- 10 – Misture delicadamente as gemas no leite.
- 11 – Leve a panela novamente ao fogo e tire imediatamente após a fervura.
- 12 – Vire o creme sobre as claras acomodadas na tigela.
- 13 – Leve à geladeira para servir frio.

ÍNDICE DE FOTOS ANTIGAS

Página	Foto
16	Família Guimarães Cadaval no Parque Municipal (Belo Horizonte, final da década de 1940)
19	Luiz e Diva (s/data)
29	Residência da Família Guimarães Cadaval (Belo Horizonte, 2012)
32	Diva (s/data)
36	Recorte – Notícia do Diário de Minas sobre os 100 anos de Diva (2006)
37	Diva (entre 2006 e 2008)
53	Geladeira da Família Guimarães Cadaval (década de 1940, ainda em funcionamento em 2019)
65	Instalações da Fábrica de Banha Irmãos Perrella, em Belo Horizonte (s/data)
67	a) Lata de Gordura de Coco Carioca b) Feira livre
69	Armazém Colombo, Belo Horizonte (1950)
72	Maria Sílvia e José Luiz no dia do casamento (27/09/1958)
75	Luiz, Diva, Maria Neuza, Maria Lucia e Daisy almoçando na Churrascaria Camponesa, em Belo Horizonte (década de 1960)
77	Diva (provavelmente na década de 1930)
81	Palmeira de açaí
83	Maria Neuza e Raimundo no dia do casamento (05/01/1954)
96	Maria Sílvia, Mauricio, Daisy, Diva, Maria Neuza, Maria Lucia, Carlos Alberto e Paulo, em Belo Horizonte (2001)

SOBRE OS AUTORES



Mauricio Cadaval nasceu em Belo Horizonte, em 1941. Formado em Sociologia e Administração, hoje aposentado, foi consultor de transportes urbanos e professor da Universidade de Brasília.



Ana Paula Drumond Guerra nasceu em Belo Horizonte, em 1970. É jornalista, mestre em Letras, historiadora oral e curadora de memórias pessoais.