

MOLHO DE VILÃO

4 colheres (de sopa) de bom azeite,
2 colheres (de sopa) de vinagre branco,
1 cebola,
1 dente de alho,
1 ramo salsa picada muito fina,
sal refinado e um pouco de pimenta em pó.

BOLO COM MAÇÃS

Batem-se 5 ovos completos com 240 gr de açúcar até engrossarem. Junta-se 240 gr manteiga amolecida em banho-maria, 3 colheres de sopa de leite, 3 colheres de nata fresca, 1 cálice de rum e mexe-se muito bem.

Deitam-se 280 gr farinha de trigo peneirada, com um colher de sopa bem cheia de fermento em pó.

Leva a farinha pouco a pouco, batendo sem parar até a massa fazer bolhas.

Espalha-se numa lata forrada e bem untada, tapa -se com rodela de maçã reineta crua descascada que se espetam na massa.

Polvilha-se com bastante açúcar pilé e mete-se em forno de temperatura moderada, para cozer.

BOLO DE CHOCOLATE

Bater fortemente 125 gr de manteiga sem sal, até que fique pasta fluida e esbranquiçada; adicionar 125 gr de açúcar em pó, 125 gr farinha trigo, 1 colher das de sopa de farinha de arroz, 2 gemas de ovos, 125 gr chocolate derretido e desfeito (a fogo lento) em 3 colheres das de sopa de, água e meia colher das de chá de fermento.

Misturar tudo muitíssimo bem e, por fim, incorporar 3 claras de ovos batidas em castelo.

Vazar a mistura numa forma barrada com manteiga e levar a cozer em lume pouco esperto.