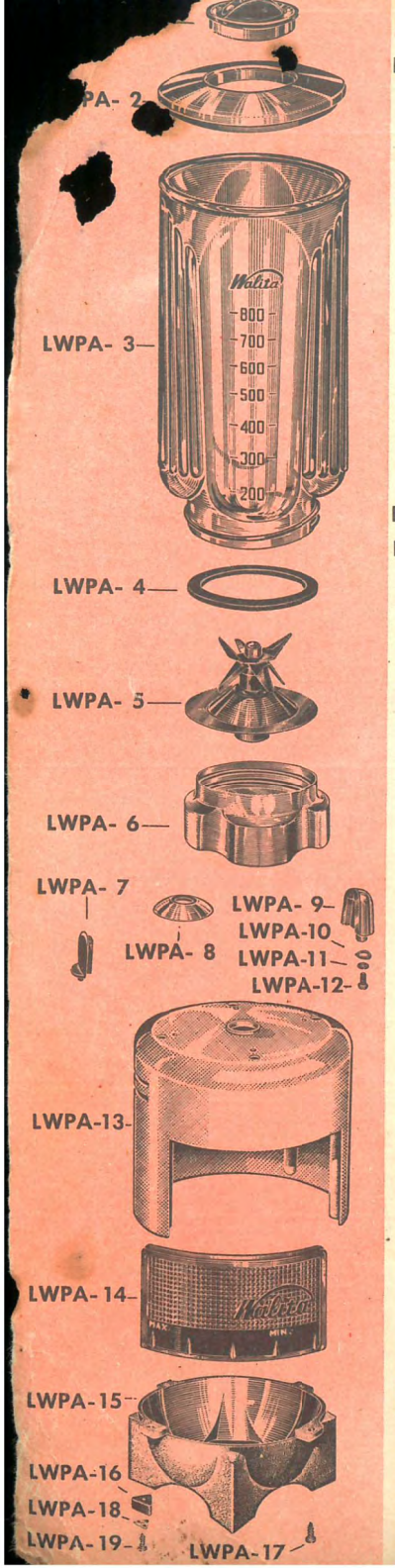

prepare
DOCES QUE FAZEM SUCESSO...
SOPAS DE QUALQUER TIPO...
SUCOS NUTRITIVOS...
com o seu
LIQUIDIFICADOR Walita





Conheça o seu Liquidificador

Walita

- LWPA- 1 — Sobretampa
- LWPA- 2 — Tampa
- LWPA- 3 — Copo de vidro "PYREX"*
- LWPA- 4 — Anel de vedação
- LWPA- 5 — Conjunto de acoplamento
- LWPA- 6 — Suporte para copo
- LWPA- 7 — Calço para suporte
- LWPA- 8 — Protetor para acoplamento
- LWPA- 9 — Capa para calço
- LWPA-10 — Arruela do calço
- LWPA-11 — Arruela de pressão
- LWPA-12 — Parafuso do calço
- LWPA-13 — Base
- LWPA-14 — Placa
- LWPA-15 — Fundo
- LWPA-16 — Pé
- LWPA-17 — Parafuso da base
- LWPA-18 — Arruela triangular
- LWPA-19 — Parafuso do pé
- LWPA-20 — Amortecedor
- LWPA-21 — Porca
- LWPA-22 — Guia de ar
- LWPA-23 — Conjunto do motor
- LWPA-24 — Espaguete
- LWPA-25 — Braçadeira
- LWPA-26 — Botão
- LWPA-27 — Conjunto de escôva com contacto
- LWPA-28 — Amortecedor

IMPORTANTE:

Caso V. venha a precisar de qualquer peça de substituição, faça o pedido a qualquer Revendedor Walita. Não encontrando um em sua cidade, escreva-nos diretamente, mencionando a peça e seu respectivo número.

NOTA: Cada aparelho Walita é acompanhado de um Certificado de Garantia.

ELETRO-INDÚSTRIA WALITA S.A.

São Paulo — Rua Dr. Álvaro Alvim, 76 — Cx. Postal 8018
Rio de Janeiro — Rua México, 90 — 2.º andar
Pôrto Alegre — Rua Sete de Setembro, 1116 — 6.º andar
Curitiba — Rua Mons. Celso, 154 — 10.º andar
Recife — Av. Guararapes, 111 — s/102
B. Horizonte — Rua dos Caetés, 530 — s/401/8

*Marca registrada da Corning Glass Works

Minha amiga:

Quero ser a primeira a cumprimentá-la.

A senhora adquiriu um Walita, adquiriu portanto uma fonte inesgotável de saúde e de economia de tempo.

Ao usar o seu Walita, na preparação de pratos e de sucos, a senhora estará aproveitando, em seu valor integral, todo o teor vitamínico dos legumes e das frutas empregados nos mesmos. Estará, portanto, contribuindo para o desenvolvimento sadio de seu filhinho, para o sucesso de seu marido, enfim, para a sua própria felicidade. Felicidade essa, baseada no sorriso franco de um rostinho rosado, no bom humor de um homem bem alimentado e na espôsa sadia que está sempre disposta e que com satisfação se dedica ao que há de mais belo na vida: — o LAR.

Sendo, portanto, a alimentação a base de nossa saúde e por conseguinte da nossa felicidade, é a ela que devemos dar tôda a atenção e, com esmêro e carinho estudar todos os seus inúmeros problemas.

Para auxiliá-la a resolver êsses problemas, surgiu Walita, que facilitará todo o seu trabalho, economizará tempo e ingredientes.

Algumas das inúmeras possibilidades do seu WALITA:

- Liquidificar legumes e frutas, preparar bebidas, sucos e sopas saudáveis, ricos em vitaminas.
- Misturar e bater bebidas ou cremes.
- Moer carnes, frios para sanduíches e croquetes, café torrado, chocolate etc.
- Picar frutas e legumes para saladas e sobremesas.
- Ralar queijo, raízes duras, côco, batatas, biscoitos etc.
- Triturar sementes e nozes para saladas e sobremesas.
- Reduzir frutas e legumes a pastas de cozimento rápido, destinados a refeições especiais para crianças, adultos em regime dietético ou convalescentes.

Os resultados... bem, a Senhora verá por experiência. Êste livrinho foi carinhosamente preparado para que a senhora conheça melhor o seu precioso WALITA. Procurei apresentar os tipos de receitas na sequência em que seriam possìvelmente usadas no decorrer do dia. As 235 receitas úteis e fáceis que êle contém, são apenas algumas das novas combinações gostosas e cheias de vitaminas que a senhora poderá preparar — o início de sua grande aventura culinária com o seu Liquidificador WALITA!

Faustina de Campos Guedes

bebidas e vitaminas

Haverá maneira mais agradável de tomar vitaminas? Veja as inúmeras e deliciosas combinações que WALITA pode preparar — e estas são apenas algumas sugestões. Faça também suas próprias experiências, combinando os sucos e vegetais de sua preferência. Sempre que desejar combinações geladas, adicione alguns cubos de gêlo às receitas seguintes. Deixe o Liquidificador trabalhar até combinar bem os ingredientes.

E... mais uma palavrinha. Para aquêles que desejam emagrecer, WALITA é simplesmente indispensável: selecione as frutas e vegetais com pouco valor calórico e prepare um coquetel de vitaminas. Os sucos tomados uma hora antes das refeições não engordam. Os que desejam engordar, devem tomá-los logo após as refeições.

CENOURAS E ABACAXI

2 xícaras de suco de abacaxi,
1 xícara de cenouras cruas cortadas em pedaços no sentido das fibras e
1 colher das de sopa de suco de limão.

Colocar os sucos no recipiente de vidro, ligar o motor e juntar as cenouras. Deixar bater até que os ingredientes fiquem bem misturados.

COQUETEL RICO EM FERRO

2 xícaras de suco de laranja,
1 colher das de sopa de suco de limão e
½ xícara de fôlhas de espinafre.

Colocar os sucos no recipiente de vidro, ligar o motor e adicionar o espinafre. Deixar bater até misturar bem.

REPOLHO VITAMINADO

1 xícara de suco de abacaxi,
1 colher das de sopa de suco de limão e
2 xícaras de repôlho finamente picado.

Colocar os ingredientes líquidos no liquidificador, ligar o motor e juntar o repôlho. Deixar bater até misturar bem.

AGRIÃO LIQUEFEITO

1 e ½ xícara de suco de abacaxi ou laranja e
1 xícara de agrião picado.

Colocar o suco no recipiente, ligar o motor e adicionar o agrião aos poucos. Deixar bater até misturar bem.

COQUETEL DE TOMATES

2 xícaras de suco de tomate,
1 colher das de sopa de limão e
1 xícara de beterraba cortada em pedaços, acompanhando as fibras.

Ligar o motor, colocar os ingredientes no recipiente de vidro e deixar bater durante cêrca de 2 minutos.

ALFACE LIQUEFEITA

1 e ½ xícara de suco de tomate,
1 pitada de sal e
1 xícara de alface (picada).

Colocar o suco e o sal no liquidificador, ligar o motor e adicionar a alface. Bater até combinar bem.

néctares e sucos de frutas



néctares e sucos de frutas

Sirva estas delícias sempre bem geladas. Todos vão gostar, pois não há idade, tratando-se de coisas saborosas!

COQUETEL DE MORANGOS

2 xícaras de suco de abacaxi ou laranja,
1 xícara de morangos frescos e
1 colher das de sopa de castanhas de caju.

Colocar os sucos no recipiente, ligar o motor e adicionar as castanhas de caju. Bater durante 2 minutos.

BEBIDA DE NOZES

1 copo de suco de abacaxi,
1 cenoura de tamanho médio,
1 colher das de sopa de nozes picadas e
10 uvas.

Colocar o suco de abacaxi no liquidificador, ligar o motor e adicionar os demais ingredientes. Bater bem.

NÉCTAR DE ABRICÔS

1 xícara de abricôs secos,
2 xícaras de suco de abacaxi,
3 colheres das de chá de mel e
2 colheres das de sopa de aveia.

Ligar o motor e adicionar os ingredientes na ordem da receita. Bater até que fiquem bem misturados.

NECTAR DE UVAS

½ xícara de uvas, sem sementes,
½ copo de água e
2 colheres das de sopa de açúcar.

Ligar o motor e adicionar os ingredientes. Bater bem.

NÉCTAR DE PÊSSEGOS

2 xícaras de pêssegos em pedaços,
2 xícaras de suco de abacaxi e
2 colheres das de sopa de mel.

Ligar o motor e adicionar os ingredientes, deixando combinar bem.

FRUTAS E OVOS

2 xícaras de suco de abacaxi, maçã ou uva,
1 gema e
Açúcar à vontade.

Colocar os ingredientes no recipiente de vidro e ligar o motor, deixando bater por 2 minutos.

VIDA INFANTIL

Ligar o liquidificador e triturar: 1 cenoura de tamanho regular, cortada em pedaços. Desligar o aparelho e juntar:

4 colheres das de sopa de aveia,
2 colheres das de sopa de mel,
1 colher das de sopa de açúcar e
1 copo de leite.

Bater muito bem e servir em copos.

VIDA BRANCA

Colocar no liquidificador:

¼ de litro de leite fresco.

Ligar o aparelho e juntar:

Um pouco de sal ou de açúcar,
½ xícara da parte branca de um salsão, bem tenro, cortada em pedaços e
½ xícara de maçã picada.

Bater por alguns instantes. servir em copos altos.

VIDA-VIDA

Colocar no liquidificador:

1 copo de leite fresco e
2 cálices de licor de água mineral.

Ligar o aparelho e acrescentar duas colheres das de sopa de tomate picado, um pouquinho de salsa e um pouquinho de aipo verde. Bater por um minuto. Servir em copos altos.

POMPADOUR

Colocar no liquidificador:

¼ de litro de suco de uva.

Ligar o aparelho e juntar:

1 colher das de sopa de açúcar.
½ xícara das de chá de pedacinhos de laranjas,
½ xícara de tomate maduro, picado, e ½ copo de leite.

Bater por um minuto e servir em copos apropriados, polvilhando a bebida com uma pitada de nozmoscada.

VIDA VERMELHA

Colocar no liquidificador:

½ copo de suco de uva.

Ligar o liquidificador e juntar:

½ xícara de cenoura cortada em pedaços,
1 tomate pequeno,
½ laranja cortada em pedaços e açúcar.

Bater por um minuto e servir em copos apropriados.

LARANJADA COM GEMA

Colocar no liquidificador:

1 gema e açúcar.

Se desejar, acrescentar uma colher das de sopa de aveia. Ligar o aparelho e juntar um copo de suco de laranja e cubos de gêlo. Bater por um minuto. Servir em copos de refrêsco.

LEITE COM MAÇÃ

Colocar no liquidificador:

¾ de um copo de leite e
¾ de um copo de suco de maçãs.

Ligar o aparelho e juntar:

1 maçã ácida de tamanho regular cortada em pedaços e
1 colher de sopa de açúcar.

Bater até que tudo se liquefaça perfeitamente. Servir em copinhos polvilhados com uma pitada de "Paprika".

LIMONADA SUÍÇA

Ligar o liquidificador e triturar um limão galego, sem sementes, descascado e cortado em 4 pedaços. Desligar, juntar açúcar e água bem gelada. Ligar novamente e adicionar água até encher o copo. Coar e servir.

OBSERVAÇÕES: — *Um limão é suficiente para 5 copos de limonada.*

LARANJADA ROSADA

Colocar no liquidificador:

1 copo de suco de laranja,
1 cálice de groselha,
Gêlo moído e açúcar.

Bater por 1 minuto e servir.

REFRÊSCO IV.o CENTENÁRIO

Colocar no liquidificador:

½ copo de soda,
2 cálices de suco de abacaxi,
2 cálices de framboesas e
1 cálice de suco de laranja.

Ligar o aparelho e juntar duas colheres de sorvete de nata. Bater por 1 minuto. Servir em copos apropriados.

REFRÊSCO DE FRUTAS

Colocar no liquidificador:

½ copo de suco de maçã e
½ copo de suco de laranja.

Ligar o aparelho e juntar:

3 colheres das de sopa de tomates maduros cortados em pedaços. Açúcar à vontade.

Bater por um minuto; servir em taças acompanhadas de colherinhas.

VITAMINA QUATROCENTÃO

1 banana nanica,
2 cálices de groselha,
1 copo de água e
1 colher de chantilly.

Colocar os ingredientes no Liquidificador Walita e ligar no máximo. Bater ½ minuto e servir.

REFRÊSCO À GRAPE FRUIT

Colocar no Liquidificador Walita:

½ copo de água mineral,
3 cálices de suco de Grapefruit e
1 fatia de abacaxi.

Ligar o motor no máximo e acrescentar:

4 colherinhas das de café, de açúcar.

Depois de bater 2 minutos, parar o motor e servir.

REFRÊSCO ELVA

Liquidificar:

100 g de morangos,
2 colheres de açúcar e
1 colher de chantilly.
Juntar o suco de 2 laranjas.

Bater bem e servir com castanha do Pará ralada no Liquidificador Walita.

MAMÃO GELADO

Colocar no Liquidificador Walita:

1 fatia de mamão, cortada em pedaços,
Suco de 1 limão e
Açúcar à vontade.
Servir com gêlo picado.

SUCO QUE EMBELEZA

Extrair na Centrífuga Walita o suco de:

1 macinho de salsa,
1 macinho de manjerona e
½ maçã ácida.

Colocar no Liquidificador Walita os sucos e juntar 2 colheres de coalhada e açúcar à vontade. Bater bem e servir.

REFRÊSCO DE CÔCO

Ralar no Liquidificador Walita:

100 g de côco cortado em pedaços.

Juntar o suco de 2 laranjas, 1 gema e açúcar. Bater bem.

PÊSSEGOS COM SUCO DE UVA

Cortar 1 pêssego em pedaços e colocá-lo no Liquidificador Walita com um pouco de açúcar. Acrescentar ½ copo de suco de uva e 1 copo de água bem gelada. Bater bem e servir.

REFRÊSCO DE AMORAS

Colocar no Liquidificador Walita:

100 g de amoras,
Açúcar a gôsto e
1 copo de água bem gelada.

Servir em copos altos, com gêlo picado.

bebidas com frutas e álcool



bebidas
com frutas e álcool

MA CHÉRIE

Colocar no liquidificador:

½ copo de suco de uva branca e
2 cálices de gêlo moído ou soda gelada.

Ligar o aparelho e juntar:

1 pedaço de abacaxi cortado em pedaços,
1 cálice de licor de suco de laranja,
½ damasco em compota ou fresco e
2 goles de gin.

Bater por um minuto e servir em taças.

MLLE. FROU-FROU

Colocar no liquidificador:

½ copo de leite fresco e
1 cálice de calda de açúcar em ponto de xarope.

Ligar o aparelho e juntar:

1 colher das de sopa de morangos,
½ banana cortada em pedaços,
3 colheres das de sopa de pedacinhos de maçã e
Um gole de "Kirsch".

Bater por alguns instantes e servir em copos apropriados.

REFRIGERANTE AGRADÁVEL

Colocar no liquidificador:

½ copo de chá prêto frio e
½ copo de leite fresco.

Ligar o aparelho e juntar:

Um pouco de açúcar,
1 colher das de sopa de morangos,
2 colheres das de sopa de creme de baunilha,
2 colheres das de sopa de pedacinhos de maçã e
2 goles de licor Beneditino.

Bater por um minuto e servir em copos apropriados.

BEBIDA WALITA

Colocar no liquidificador:

½ copo de leite e
2 cálices de licor de creme de baunilha líquido.

Ligar o aparelho e juntar:

2 colheres das de sopa de morangos,
1 colher das de sopa de açúcar cristalizado e
2 goles de "Kirsch".

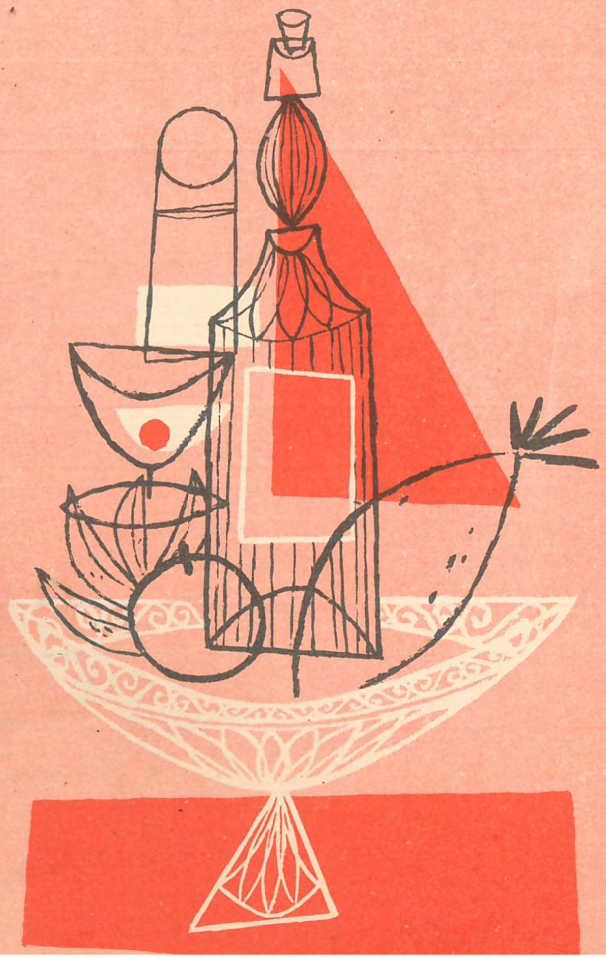
Bater por um minuto e servir em copos apropriados.

BOJÃOZINHO WALITA

Adapta-se ao liquidificador, prepara ràpidamente temperos e permite guardar por longo tempo o produto pronto.



coquetéis



coquetéis

FIZZ PRATEADO

Dissolver 2 colheres das de chá bem cheias de açúcar, no suco de um limão, adicionar 1 cálice (duas onças) de Rum (Prata), a clara de um ôvo e ½ xícara das de chá de gêlo partido.

Bater no liquidificador Walita ou em coqueteleira e despejar em copos de Highball com cubos de gêlo. Completar o copo com sifão ou soda.

FIZZ DOURADO

Repetir a receita anterior, substituindo-se, porém, a clara pela gema de ôvo.

JULEP DE HORTELÃ

Numa colher das de chá de açúcar, esmagar bem 6 fôlhas de hortelã pimenta, adicionar água, apenas o suficiente para dissolver o açúcar. Usar um copo alto e encher ¾ do mesmo com gêlo moído. Adicionar 2 cálices de rum. Mexer e adicionar gêlo para completar o copo. Cortar três ramos de hortelã e com êles enfeitar o copo como um pequeno buquê.

GILDA

2 colheres das de chá de grenadine,
1 colher das de sopa de suco de abacaxi,
1 cálice grande de rum e
1 xícara das de chá de gêlo moido bem fino.

Bater de preferência em liquidificador Walita e servir em taças de champanhe, ornando com cereja, se assim preferir.

COQUETEL EXTRA-VELHO

Em 1 copo de Old Fashioned pôr:

1 colher das de chá de açúcar,
5 gotas de Angostura (Bitter) e
1 colher de água.

Misturar bem e adicionar gêlo,

1½ cálice de rum.

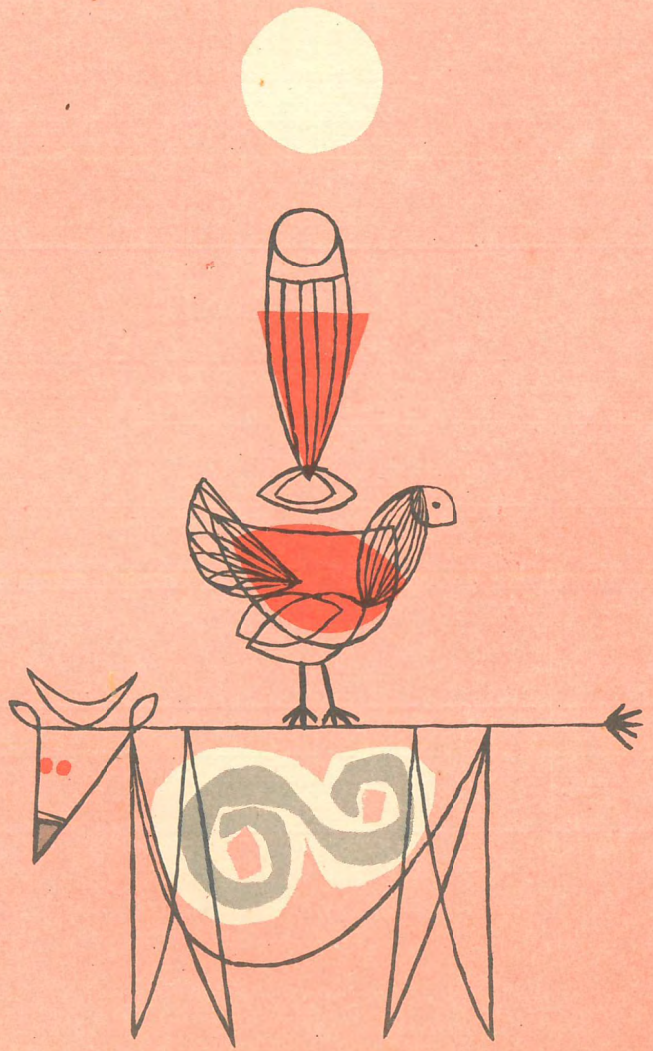
Enfeitar com fatia de laranja, abacaxi, cereja ou casca de limão. Encher o copo com soda ou água natural e misturar.

REBOQUE

⅓ de copo de Cointreau ou Triple Sec,
⅓ de copo de suco de limão,
⅓ de copo de rum e
Gêlo moído.

Bater bem. Servir em taças de coquetel, com cereja Maraschino, se preferir.

batidas de ovos com leite



batidas de ovos com leite

EGG-NOG COM SUCO DE FRUTA

Colocar no liquidificador:

1 ôvo inteiro,
Açúcar,
Casquinha de limão,
1 copo de suco de abacaxi ou de laranja e
Gêlo moído.

Bater por um minuto. Servir em seguida.

EGG-NOG – OLD BOYS

Colocar no liquidificador:

2 cálices de água mineral,
2 cálices de leite,
1 ôvo,
Açúcar à vontade,
Um pouquinho de casca de limão e
2 colheres das de sopa de gêlo moído.

Ligar o motor na velocidade alta: Bater por 2 minutos. Servir.

BUTTERFLY-EGG-NOG

Colocar no liquidificador:

½ copo de leite,
1 ôvo,

Ligar o aparelho e juntar:

1 colherinha das de café de chocolate em pó,
2 colherinhas de mel,
Açúcar e
2 colheres das de sopa de gêlo moído.

Bater por um minuto e servir em seguida.

RIGI EGG-NOG

Colocar no liquidificador:

4 cálices de leite fresco e
1 ôvo.

Pôr em movimento o aparelho e juntar:

1 cálice de Kirsch,
1 cálice de Cherry Brandy,
2 cálices de xarope de Framboesa e
2 colheres de gêlo moído.

Depois de colocar o último ingrediente, bater por um minuto. Servir em cálice apropriado.

EGG-NOG STANDARD

Colocar no liquidificador:

1 copo de leite fresco.

Ligar o aparelho e juntar:

3 colherinhas de açúcar e
1 ôvo.

Bater por algum tempo e servir em copo apropriado.

EGG-NOG COM ABACAXI

Colocar no liquidificador:

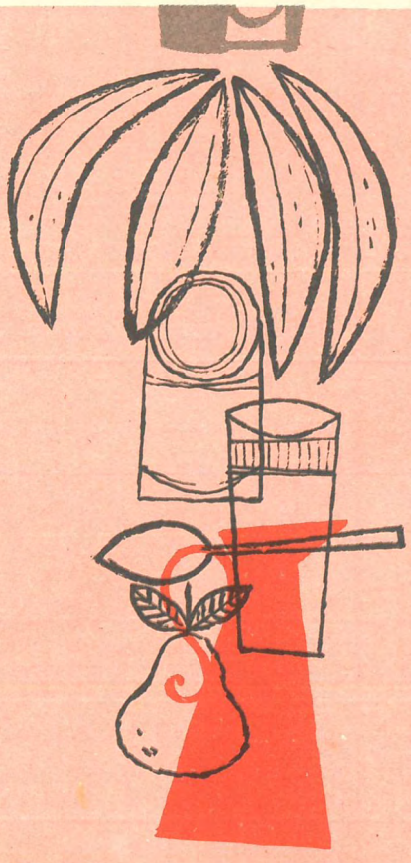
½ copo de leite,
1 ôvo.

Ligar o aparelho e juntar:

Açúcar,
1 rodela de abacaxi cortado em pedaços e
2 colheres das de sopa de gêlo moído.

Bater por algum tempo e servir em copos apropriados.

bebidas de léite e milkshakes



bebidas de leite

COQUETEL DE AVEIA

2 xícaras de leite quente ou frio,
6 castanhas de caju,
3 colheres das de sopa de aveia,
1 colher das de sopa de açúcar ou mel e
1 ôvo.

Colocar o leite e as castanhas de caju no recipiente, ligar o motor por alguns segundos. Juntar o restante e deixar misturar bem. Servir frio ou quente.

GEMADA

2 xícaras de leite,
2 gemas,
2 colheres das de sopa de açúcar e Canela em pó, ou baunilha, à vontade.

Colocar os ingredientes no recipiente e ligar o motor, deixando bater até misturar bem.

BANANA E LEITE

1 banana,
1 xícara de leite e
Açúcar.

Colocar os ingredientes no recipiente e ligar o motor, deixando bater até misturar bem.

LEITE DE TÂMARAS

4 tâmaras sem sementes,
1 xícara de leite,
½ banana e
Açúcar.

Colocar os ingredientes no recipiente e ligar o motor, deixando bater até misturar bem.

MORANGOS E LEITE

1 xícara de morangos,
1 xícara de leite e
1 ou 2 colheres das de sopa de açúcar.

Colocar os ingredientes no recipiente e ligar o motor, deixando bater até misturar bem.

MILKSHAKE DE BANANA

3 xícaras de leite,
2 bananas prata maduras, picadas,
2 colheres das de sopa de açúcar ou mel e
1 colherinha de baunilha.

Colocar o leite no liquidificador, ligar o motor e juntar aos poucos os ingredientes, deixando bater bem.

MILKSHAKE DE AMEIXA

Proceder como na receita de Milkshake de bananas, substituindo as bananas por 1 xícara de ameixas pretas.

MILKSHAKE DE TÂMARAS

Substituir, como acima, as bananas por 1 xícara de tâmaras.

MILKSHAKE DE MORANGO

Substituir, como acima, as bananas por 2 xícaras de morangos frescos ou 2 colheres das de sopa de geléia de morangos.

MILKSHAKE DE COMPOTAS

Substituir, ainda, como acima, as bananas por qualquer compota de frutas, tal como pêssego, abricô, abacaxi, goiaba e cereja.

CREME DE ABACATE COM LEITE

2 abacates,
1 xícara de leite,
3 colheres das de sopa de açúcar e
½ colher das de sopa de suco de limão.

Colocar tudo no liquidificador e ligar o motor, batendo bem.

CREME DE MAMÃO

1 prato de mamão cortado,
2 xícaras de creme chantilly e
1 colher das de sopa de açúcar.

Ligar o motor e colocar o mamão aos poucos, juntamento com o açúcar, batendo bem.
Adicionar, por fim, o creme chantilly e bater apenas 30 segundos. Servir gelado.

CHOCOLATE COM LEITE

2 xícaras de leite (quente ou frio),
2 colheres das de sopa de chocolate em pó,
3 colheres das de sopa de açúcar e Baunilha à vontade.

Colocar tudo no liquidificador e ligar o motor na velocidade média. Servir gelado ou quente.

COQUETEL BAHIA

1 xícara de leite desnatado,
1 colher das de sopa de leite de côco e
½ banana.

Bater 45 segundos.

MILKSHAKE DE PÊSSEGOS

Colocar no liquidificador:
1 copo de leite fresco e
1 cálice de peach brandy.

Ligar o aparelho e juntar:
1 pêssego fresco ou em compota,
2 colheres de gêlo moído e
2 colheres de açúcar.

Bater bem. Servir em cálice apropriado.

MILKSHAKE SEM ÁLCOOL

Colocar no liquidificador:
1 cálice de suco de laranja ou abacaxi,
3 cálices de leite fresco,
2 colheres das de café, de açúcar e
1 colher das de sopa de Ovomaltine.

Colocar o liquidificador em movimento. Bater um minuto e servir em copo apropriado.

MILKSHAKE DE FRUTAS

Colocar no liquidificador:
3 cálices de leite,
2 cálices de xarope de grenadine.

Ligar o aparelho e juntar:
½ banana e
½ pera.

Bater 2 minutos e servir.

MISTURADOR DE MASSAS

Adaptável ao seu WALITA.
Para bater e misturar massas pesadas ou cremes delicados.
Vem com um espremedor grátis!



MILKSHAKE DE CASTANHAS DO PARÁ

(Rico em proteínas)

Colocar no liquidificador Walita:

1 copo de leite,
10 castanhas do Pará,
Raspa de limão,
Açúcar a gôsto e
1 gema.

Bater bem e servir.

As castanhas podem ser substituídas por nozes, avelãs ou amêndoas.

MILKSHAKE DE MANGA

Colocar no liquidificador Walita:

Fatias de manga,
Suco de 1 laranja,
Açúcar,
1 copo de leite e
Gêlo picado.

Bater bem e servir em seguida.

MILKSHAKE DE MAÇÃ

Colocar no liquidificador Walita:

1 maçã ácida picada,
3 colheres de açúcar,
¼ de limão e
1 copo de leite.

Bater bem e servir.



MILKSHAKE WALITA

Descascar uma banana e cortar em pedaços. Colocar no Liquidificador Walita.
Juntar um ôvo e um pouco de açúcar. Bater até obter um creme. Acrescentar um copo de leite frio. Bater bem e servir imediatamente.

MILKSHAKE DE BANANA

Colocar no Liquidificador Walita uma banana descascada e cortada em pedaços. Juntar açúcar e 1 colher das de chá de vanilina. Ligar o liquidificador e acrescentar um copo de leite gelado.

MILKSHAKE CARNAVAL

Colocar no Liquidificador Walita 1 banana descascada e cortada em pedaços. Juntar um pouco de açúcar, 1 colher das de sopa de chocolate em pó, 1 colher das de chá de vanilina. Ligar o aparelho e acrescentar 1 copo de leite.

MILKSHAKE JENNY

Colocar no Liquidificador Walita 1 banana e 1 pedaço de abacaxi picado bem miúdo.
Juntar um pouco de açúcar. Ligar o liquidificador e acrescentar um copo de leite frio.
Pode-se adicionar sorvete de nata ou creme a qualquer milkshake.

APROVEITE BEM ESTAS RECEITAS

As bebidas à base de leite são gostosas e fazem bem! São excelentes para crianças e também para gente grande!

aperitivos



aperitivos

COQUETEL S. PAULO

½ xícara de água,
1 ôvo,
1 colher das de sopa de açúcar e
1 cálice de rum.

Bater até misturar bem.

Servir gelado.

GEMADA REAL COM VINHO DO PÔRTO

2 ovos,
½ copo de vinho do Pôrto,
1 colher das de sopa de açúcar e
4 cubos de gêlo.

Colocar tudo no liquidificador, ligar o motor em alta velocidade.

FIZZ PRATEADO

2 colheres das de sopa de açúcar,
Suco de 1 limão,
1 cálice de rum,
1 clara de ôvo e
½ xícara de gêlo partido.

Ligar o motor e colocar os ingredientes aos poucos. Bater bem. Servir em copos altos, com cubos de gêlo. Completar o copo com água ou soda. Mexer bem.

ÊLE E ELA

Ligar o liquidificador e triturar:

1 limão galego, sem sementes, (proceder como na receita de "Batida Paulista").

Desligar e juntar uma colher das de sopa de açúcar, duas medidas de rum, um cubo de gêlo. Bater um minuto, coar e servir.

FIZZ DOURADO

O mesmo que o prateado, substituindo a clara pela gema de ôvo.

BATIDA PAULISTA

Ligar o liquidificador e triturar:

1 limão galego, bem lavado, cortado em 4 pedaços e sem as sementes.

Desligar, juntar açúcar e um copo de caninha; gêlo moído.
Bater um minuto, coar e servir em cálice decorado com um anelzinho de açúcar.
Modo de decorar o cálice: Um pires de suco de limão, um pires de açúcar. Umedecer a borda do cálice no suco de limão e, em seguida, emborcar no açúcar.
Colocar o cálice no refrigerador meia hora antes de servir o aperitivo, que deve ser despejado um pouco abaixo do anelzinho do açúcar.

BATIDA DE CÔCO

Ligar o liquidificador e ralar:

1 côco cortado em pedaços.

Levar ao fogo e fazer uma cocada mole juntando 2 gemas e açúcar. Deixar esfriar. Bater no liquidificador juntamente com o doce, 1 garrafa de caninha; deixar por umas horas no refrigerador. Coar e engarrafar, mantendo sempre no refrigerador.

RICO EM CÁLCIO

Colocar no liquidificador:

1 ôvo inteiro (com casca),
Açúcar, casquinha de limão,
Um copo de Martini doce,
4 cálices de rum e
Gêlo moído.

Ligar o aparêlho por alguns minutos. Servir em copos apropriados.

COQUETEL Á SICILIANA

Colocar no liquidificador:

3 colheres das de sopa de leite condensado,
1 fatia de abacaxi cortada em pedaços, e
Suco de 1 limão.

Ligar o aparelho e acrescentar:

1 pouco de rum ou gin,
um pouco de açúcar e gêlo.

LUAR DE RECIFE

Colocar no liquidificador:

½ copo de gêlo moído,
1 cálice de conhaque velho,
Açúcar à vontade,
2 gotas de angostura e
Uma pitada de canela em pó ou baunilha.

Ligar o aparelho e acrescentar um ôvo inteiro (com casca). Deixar bater durante um minuto e meio.
Servir em copo apropriado, decorando com uma fruta miúda (uva, morango ou cereja).

DOMINGO DE SOL

Colocar no liquidificador:

½ cálice de vermouth Martini Tinto,
1 colher de gêlo moído,
¼ de cálice de xerez aromático,
¼ de gin sêco e
8 gotas de licor de açucena.

Bater bem, colocar em cada cálice um morango ou pedacinhos de maçã.

COQUETEL FEMININO

Colocar no liquidificador um copo de leite fresco, um cálice de xarope de framboesa,
½ banana e
½ laranja.

Ligar o aparelho e bater por um minuto. Juntar uma colher de gêlo moído e servir.

COQUETEL BROTINHO

Colocar no liquidificador:

2 cálices de leite,
2 cálices de suco de laranja e
1 cálice de xarope de grenadine.

Ligar o aparelho e acrescentar:

½ pêssego e
½ rodela de abacaxi.

Bater por um minuto e servir em cálices.

COQUETEL CÉU PERNAMBUCANO

Colocar no liquidificador:

2 tomates cortados em pedaços,
Suco de 1 limão,
2 colherinhas de môlho picante e
2 pequenos jôrros de môlho inglês.

Ligar o liquidificador e acrescentar:

1 pouco de gêlo moído e
1 pouco de sal ou açúcar.

Bater por um minuto e servir em cálices apropriados.

COQUETEL OUTONAL

Colocar no liquidificador:

1 cálice de xarope de grenadine,
2 cálices de leite fresco,
Uma rodela de abacaxi e
½ laranja.

Ligar o liquidificador e juntar uma colher de gêlo moído. Bater por um minuto e servir em cálice apropriado.

MEIA DE SÊDA

(receita gostosa e econômica)

1 garrafa de guaraná,
1 lata de leite condensado e
1 copo de vinho do Pôrto.

Deixar no refrigerador. Bater no liquidificador na hora de servir.

MEIA DE SÊDA II

1 lata de leite condensado,
A mesma medida de licor de cacau e
Duas vêzes esta medida de vinho do Pôrto.

Se ficar demasiadamente grosso, juntar um pouco de leite. Deixar na geladeira e bater na hora de servir.

APERITIVO IBIRAPUERA

½ copo de Cherry brandy Bols,
1 copo de rum,
1 Coca-Cola e
Gêlo.
Açúcar se necessário.

Bater no Liquidificador Walita e servir com uma cereja.

APERITIVO ESTIVAL

½ copo de Martini, doce,
½ copo de rum,
1 copo de suco de laranja e
Açúcar e gêlo picado.

Bater bem.

O suco de laranja pode ser substituído por suco de abacaxi, limão, maçã etc..



STROMBOLI

1 lata de leite condensado,
1 lata de licor de cacau e
1 copo de rum.

Deixar na geladeira e bater no Liquidificador Walita na hora de servir.

MILKSHAKE DE AVEIA

Colocar no Liquidificador Walita:

2 colheres de aveia,
1 gema,
1 cálice de rum e
1 copo de leite.

Bater bem.

Servir com palitos francêses.

MILKSHAKE DE ABACATE

Colocar no liquidificador Walita:

1 gema,
1 abacate picado,
Açúcar e
1 copo e meio de leite.

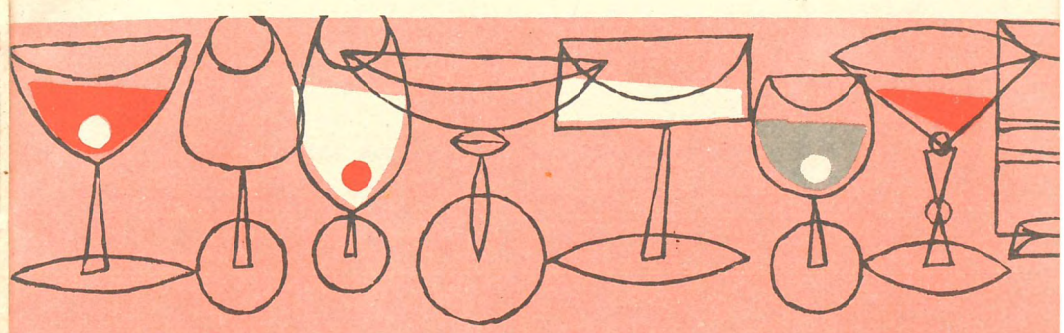
Bater bem e servir.

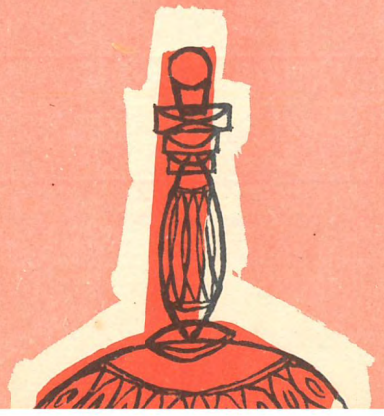
A qualquer milkshake pode-se acrescentar sorvete de frutas. Fica excelente.

AS VISITAS VÃO "ADORAR" ÊSTES COQUETÉIS!

e V. tem mais prazer em servir, porque V. mesma os preparou!

licores





licores

LICOR DE CÔCO

1 côco ralado no liquidificador,
1 quilo de açúcar em calda, ponto de fio e
1 litro de álcool.

Deixar em infusão durante cinco dias. Filtrar.

LICOR DE LARANJA

300 g de casca de laranja,
600 g de álcool 40º,
1 kg de açúcar refinado e
3 amêndoas (sem pele).

Deixar as amêndoas e as cascas de laranja em infusão no álcool, durante 5 dias.
Fazer, com o açúcar, uma calda em ponto de pasta e deixar esfriar. Juntar tudo, acrescentando uma colher de leite. Coar em um pano e filtrar.

LICOR DE HORTELÃ

200 g de álcool absoluto,
400 g d'água,
500 g de açúcar,
20 gotas de essência de hortelã e
3 amêndoas, sem pele.

Juntar o açúcar, a água e as amêndoas, dar uma ligeira fervura e deixar esfriar.

Pingar a essência no álcool e juntar à calda. Filtrar.

LICOR DE LEITE

1 litro de caninha,
1 garrafa de leite,
1 noz-moscada,
1 quilo de açúcar,
Erva-doce, canela em pau e
3 claras em neve

Ferver 5 minutos e filtrar.

LICOR DE LIMÃO

Casca de 10 limões,
250 g de álcool e
300 g de açúcar.

Deixar em infusão no álcool, por 5 dias, as cascas dos limões. Fazer, com o açúcar, uma calda em ponto de pasta. Juntar tudo e filtrar.

LICOR DE ABACAXI

1 abacaxi triturado no Liquidificador Walita,
300 g de álcool,
350 g de açúcar e
2 amêndoas picadas (s/pele).

Juntar o abacaxi ao álcool por 5 dias. Passar na Centrífuga Walita ou espremer em um pano. Fazer uma calda em ponto de pasta com o açúcar e as amêndoas. Deixar esfriar. Juntar tudo e filtrar.

Quem tem Walita tem tudo!

ponche



ponche

PONCHE PAULISTA

2 maçãs,
2 pêssegos,
1 abacaxi cortado em pedacinhos,
1 garrafa de vinho branco,
2 garrafas de água Prata,
1 garrafa de suco de uva e
Suco de um limão galego.

Picar no liquidificador as maçãs e os pêssegos. Extrair o suco do abacaxi e do limão. Acrescentar o açúcar, deixando em infusão, por uma hora. Adicionar o vinho, o suco de uva e a água Prata.

Servir bem gelado.

PONCHE PARA FESTA

1 litro de rum,
½ garrafa de Brandy (Bols),
½ garrafa de xarope de morango,
1 copo de marasquino (Bols),
1 copo de curaçao (Bols),
4 laranjas e 2 limões cortados em pedacinhos,
3 garrafas de vinho branco,
2 vidros de suco de uva e
Gêlo picado, açúcar à vontade.

PONCHE DE INVERNO

Levar ao fogo para aquecer:

1 garrafa de champagne,
1 abacaxi cortado em pedacinhos,
½ quilo de açúcar e
1 copo de conhaque.

Colocar nos copos pedacinhos de abacaxi e juntar o ponche quente.

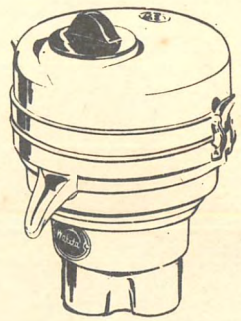
Servir em seguida.

LADY'S PONCHE

2 garrafas de guaraná,
1 garrafa de vinho tinto,
4 maçãs picadas,
½ quilo de uva,
Açúcar se quiser,
Gêlo picado no Liquidificador Walita e
2 cálices de Cointreau.

PONCHE INFANTIL

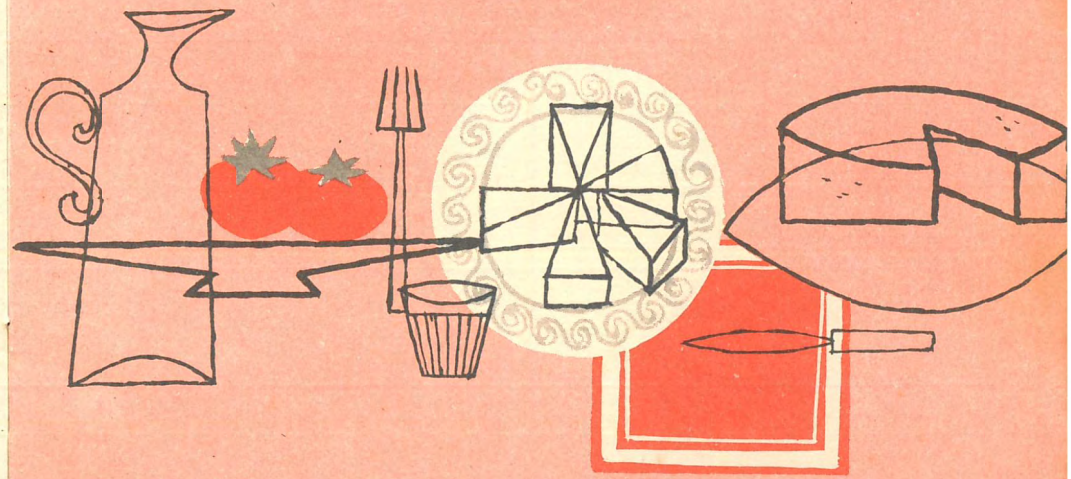
4 garrafas de Guaraná,
1 copo de groselha,
5 pêssegos picados,
½ quilo de uva,
Gêlo picado e
Açúcar se necessário.



CENTRÍFUGA

Adaptável ao seu WALITA.
Um espremedor especial, que extrai o suco dos alimentos até a última gôta!

pastas para canapés, sanduíches etc.



pastas para canapés, sanduíches etc.

PASTA DE QUEIJO E BACON

½ xícara de môlho de tomate,
150 g de queijo picante cortado em cubos e
6 tiras de bacon torradinho.

Colocar os ingredientes no recipiente, ligar o motor e deixar bater por 2 minutos.

PASTA DE ÔVO

1 colher das de sopa de maionese,
Salsa picada,
2 ovos duros e
Sal.

Ligar o motor e colocar os ingredientes no liquidificador, deixando bater bem.

PASTA DE CAMARÃO

½ xícara de maionese,
2 colheres das de sopa de suco de limão,
1 pitada de sal,
1 pitada de mostarda,
½ quilo de camarão cozido e descascado e
Algumas fôlhas de agrião picadinhas.

Ligar o motor e colocar no recipiente todos os ingredientes, com exceção do agrião. Misturar bem, colocar em uma tigela e misturar com o agrião.

PASTA DE CENOURA

⅓ de xícara de maionese,
1½ xícara de cenouras em pedaços,
1 pitada de sal e
Algumas fôlhas de agrião, picadinhas.

Ligar o motor, colocar no recipiente todos os ingredientes, com exceção do agrião. Numa tigela, em separado, misturar a pasta bem batida com o agrião picado.

PASTA ECONÔMICA

½ xícara de maionese,
1 xícara de sobras cozidas de bife, vitela, carneiro, presunto, galinha, peru ou peixe.
1 pitada de mostarda.

Ligar o motor e colocar todos os ingredientes no liquidificador, deixando misturar bem.

PATÊ DE PRESUNTO COM QUEIJO

Ligar o liquidificador e ralar:

50 g de queijo prato,
100 g de presunto,
Cheiro verde,
6 azeitonas verdes sem caroços,
Um pedacinho de alho porro,
1 tomate e
Pimenta.

Desligar e juntar:

1 colher das de sopa de manteiga.

Ligar novamente e adicionar leite, até unir a massa. Bater por 3 minutos. Guardar no refrigerador em Bojõezinhos Walita bem fechados.

PATÊ DE FÍGADO

Ligar o liquidificador e triturar cheiro verde, 2 tomates, azeitonas verdes, 500 g de fígado cortado em pedaços. Desligar e acrescentar uma colher das de sopa de suco de limão, uma colher das de sopa de manteiga, duas gemas, pimenta ardida e sal. Bater no liquidificador até a massa ficar bem fina.

Levar ao fogo uma panela com duas colheres de manteiga. Quando a manteiga estiver bem quente, juntar a massa. Refogar até aparecer o fundo da panela.

PATÊ DE TOMATE

Ligar o liquidificador e triturar:

50 g de queijo parmesão,
500 g de tomate,
Cheiro verde, sal e pimenta,
Uma pitada de açúcar e
6 azeitonas verdes.

Refogar como na receita anterior. (Patê de fígado).

PATÉ DE GALINHA

Passar no liquidificador, restos de galinha refogada, azeitonas sem caroços, pimentão cru. Bater bem. Juntar gemas cozidas e as claras picadas em pedacinhos.

PATÊ DE BERINJELA

Uma berinjela grande, sem sementes, bem macia, 6 azeitonas verdes, 1 dente de alho, uma colher das de sobremesa de vinagre, pimenta-do-reino ou ardida, sal, óleo. Descascar a berinjela, cortar em pedaços, deixar de môlho em água e sal, por 40 minutos. Aferventar e escorrer a água.

Colocar a berinjela no liquidificador e adicionar todos os temperos. Com o liquidificador ligado, juntar óleo, até formar uma pasta bem fina. Bater por 2 minutos. Retirar do copo e guardar no refrigerador, em Bojõezinhos Walita bem tampados. Muito interessantes para canapés ou como recheio de tomates, em substituição à maionese.

PATÊ DE CAMARÃO

Refogar com todos os temperos 500 g de camarão fresco. Colocar no liquidificador e bater até a massa ficar bem fina. Juntar môlho de maionese.

CANAPÉS DE NOZES COM QUEIJO CLABB

Bater no liquidificador um pacotinho de queijo Clabb. Juntar manteiga se necessário. Torrar rodelinhas ou quadrinhos de pão. Passar manteiga e colocar sôbre cada torrada, uma bolinha de queijo e sôbre esta, a metade de uma noz, calcando um pouco. Servir com aperitivos.

CANAPÉS DE QUEIJO

Com o liquidificador ligado, ralar 150 g de queijo parmesão. Juntar uma colher das de chá de môlho inglês, uma colher das de chá de extrato de tomate, leite até formar um creme. Bater por um minuto. Cortar o pão em pedacinhos, passar sôbre os mesmos a massa preparada e no centro colocar uma rodelinha de banana. Levar ao fôrno até o pão torrar um pouco. Servir quente.

CANAPÉS DE TOMATES

Triturar no liquidificador, 3 tomates, sem sementes, cortados em 4 partes. Um ôvo cozido. Uma colher das de sopa de manteiga, uma colher das de sopa de môlho inglês. Sal e uma pitadinha de açúcar. Bater por um minuto. Passar a massa sôbre pedacinhos de pão Pullman, enfeitando com pedacinhos de azeitonas verdes.

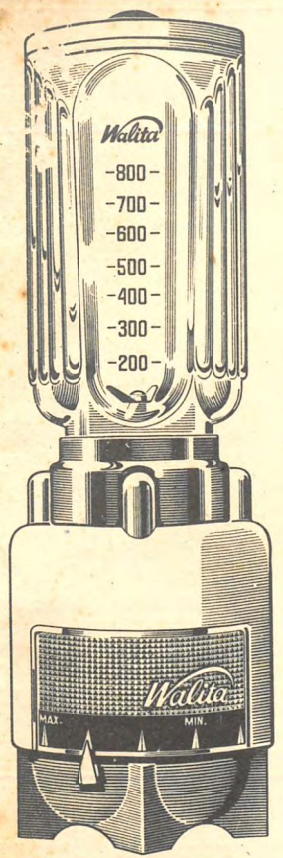
CANAPÉS DE FIAMBRE

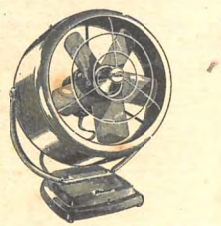
Pão prêto, fiambre, manteiga, tomates. Ligar o liquidificador e moer o fiambre. Juntar a manteiga e bater até formar um creme. Cortar o pão como desejar, passar o creme sôbre o mesmo. Enfeitar com pedacinhos de tomates. Os tomates podem ser substituídos por azeitonas ou picles.

VIVA MELHOR COM Walita



a mais completa linha de Aparelhos Elétrico-Domésticos para o lar!





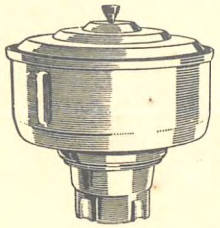
VENTILADOR WALITA

"Mata os dias quentes do verão! Refresca de fato, torna a vida muito mais agradável! Modêlo de "ar-dirigido"... fica em qualquer posição, ventila sem fazer corrente de ar!



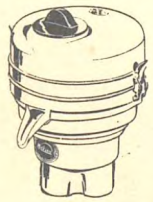
FERRO ELÉTRICO WALITA

Passa qualquer roupa com perfeição... inclusive nylon! Tem 7 temperaturas diferentes – automáticas – especiais para cada tecido!



DESCASCADOR WALITA

Descasca 1 quilo de batatas em minutos! Descasca cenouras, nabos e mandioquinhas! Adapta-se ao Liquidificador Walita!



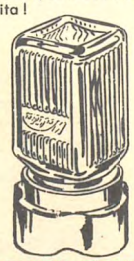
CENTRÍFUGA JÚNIOR WALITA

Ideal para regimes de emagrecimento! Extrai o suco integral de frutas e legumes! Adapta-se ao Liquidificador Walita.



MISTURADOR DE MASSAS WALITA

Bate massas e cremes! Faz maioneses! Extrai sucos de frutas! Adapta-se ao Liquidificador Walita!



BOJÃOZINHO WALITA

Prepara e guarda mólhos, farinha de cereais, pimenta, café moído e temperos. Adapta-se ao Liquidificador Walita.

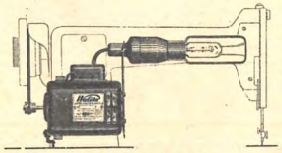
LIQUIDIFICADOR WALITA
– PERFEIÇÃO ABSOLUTA

Uma "jóia" de confôrto moderno! Lindíssimo... e que Liquidificador fabuloso! Tem velocidade "Toque-Pluma"... exata para qualquer tipo de receita! O copo é de vidro "PYREX"* ... suporta tôdas as temperaturas! É mais prático... muito mais bonito! E pode ser usado com os famosos acessórios Walita!



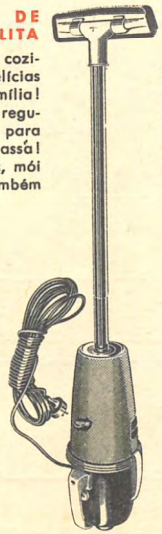
BATEDEIRA DE BOLOS WALITA

É sucesso na cozinha... faz delícias para tôda a família! 10 velocidades reguláveis – uma para cada tipo de massa! Espreme frutas, mói carne e é também portátil!



MOTOR WALITA
para Máquina de Costura

Basta uma leve pressão no pedal e... pronto! – o motor faz todo o esfôrço da costura! E na velocidade desejada! Vem acompanhado com lâmpada própria, para iluminar o trabalho. É adaptável a qualquer tipo de máquina.



ASPIRADOR DE PÓ WALITA

É muito mais limpeza com muito menos trabalho! 6 acessórios especiais. É o mais leve e não ocupa espaço!

ENCERADEIRA WALITA

É chão brilhando o ano todo! Não trepida! Não dispara! Dá brilho por igual em todo o assoalho! Fio de 6 metros. Garantida por 2 anos!



*Marca registrada da Corning Glass Works.

SANDUÍCHES SURPRÊSA

Triturar no liquidificador, separadamente:

3 tomates,
100 g de presunto,
100 g de nozes,
100 g de amêndoas,
100 g de azeitonas sem caroços e
2 cm da parte branca do salsão.

Outros ingredientes:

1 pão de fôrma,
3 xícaras de maionese,
100 g de manteiga,
6 fôlhas de alface e
2 ovos cozidos.

Modo de fazer: Tirar a côdea de pão e cortar ao comprido em 4 fatias, deixando um dos lados prêso. Passar manteiga e maionese em cada fatia.

Primeira fatia: Passar o vermelho, presunto e tomates.

Segunda fatia: Passar o branco — amêndoas, nozes e as claras.

Terceira fatia: Passar o verde — alface picadinha, azeitonas e o salsão.

Quarta fatia: Passar o amarelo — queijo prato e as gemas. Firmar as extremidades com palitos, cobrir com maionese, queijo prato triturado. Decorar com rabanetes, tomates recheados com maionese e alface. Levar ao refrigerador, coberto com papel impermeável.

PASTA DE ALICCE

Bater no Liquidificador Walita:

6 alicces,
Cheiro verde
Azeitonas verdes (sem caroços).

Pingar um pouco de óleo bom ou o próprio óleo que acompanha os alicces.

PASTA DE SALSICHAS

Colocar no Liquidificador Walita:

50 g de queijo prato,
4 salsichas,
1 gema,
Cheiro verde e pimenta.

Bater bem.

SANDUÍCHES SWIFT

1 lata de língua Swift,
100 g de picles e
Maionese.

Ligar o Liquidificador Walita e picar o picles bem miúdo. Fazer o mesmo com a língua, unindo os dois ingredientes com maionese. Deve ficar uma pasta bem fina e homogênea.

SANDUÍCHES DE SALSICHAS SWIFT

Cortar 5 salsichas e bater no Liquidificador Walita até se conseguir uma pasta fina.
Juntar 1 ôvo cozido.
Bater novamente. Retirar do liquidificador e acrescentar salsa picadinha.
Reservar 1 ou 2 salsichas para cortar em rodelinhas para decorar os sanduíches.

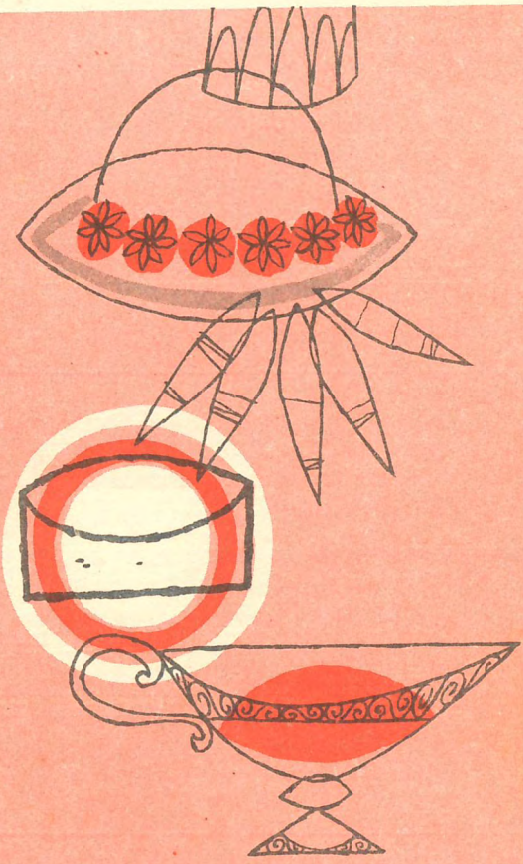
SANDUÍCHES DE SARDINHA EM LATA

Bater no Liquidificador Walita o conteúdo de 1 lata de sardinha. Juntar manteiga, salsa picadinha, cebola, pimenta do reino e 1 ôvo cozido. Ligar novamente o liquidificador até se obter uma pasta bem fina.

SANDUÍCHES RÁPIDOS

Bater bem no Liquidificador Walita, 1 queijo Clabb, juntando 2 colheres de Ketchup Swift. Usar formas diferentes (quadradinhos, triângulos, estrêlas etc.). Decorar com pedacinhos de azeitonas, se os sanduíches forem abertos.

temperos para saladas e maioneses



temperos para saladas e maioneses

MAIONESE

2 gemas não geladas,
1 colher das de sopa de vinagre ou suco de limão,
1 colher das de chá de mostarda Savora,
1 pitada de sal,
1 pitada de açúcar,
¾ de xícara de óleo fino e
1 pitada de pimenta-do-reino.

Colocar no liquidificador:

1½ colher de água, as gemas, o vinagre e ½ colher das de sopa de óleo.

Ligar o motor. Juntar depois os ingredientes secos, adicionando por último, aos poucos, o óleo. Deixar bater, até ficar consistente (cêrca de meio minuto).

COQUETEL DE CAMARÕES

Bater no liquidificador uma maionese com 2 ovos inteiros, retirar do liquidificador, juntar uma xícara das de chá de creme Chantilly, mais ou menos 1 colher das de sopa de Ketchup, cêrca de uma colher das de sopa de môlho inglês. Um cálice de conhaque. Triturar no mesmo copo em que bater a maionese, 250 g de camarões frescos, aferventados com sal, e juntar à mistura anterior. Colocar em taça e decorar com camarões inteiros. Êsses camarões deverão ser dependurados nas bordas das taças. Servir bem gelado, como prato de entrada.

MAIONESE PRÁTICA

Colocar no liquidificador 2 ovos inteiros (não gelados). Uma pitada de sal, uma pitada de pimenta-do-reino, uma colher das de chá de mostarda, uma colher das de sobremesa de vinagre ou 6 gotas de limão. Óleo até cobrir as faquinhas. Ligar o liquidificador no mínimo, adicionando óleo até a maionese ficar firme.

Se ao desligar o liquidificador, a maionese ainda estiver mole, mexer e ligar novamente o aparelho, juntando mais óleo. Repetir esta operação até que a maionese tome a consistência desejada (3 minutos no máximo).

Se desejar, triturar no liquidificador um pimentão verde bem lavado, sem as sementes, cortado em pedaços e juntar ao môlho de maionese.

Se desejar maionese colorida, adicionar à mesma, cenouras cozidas ou beterrabas passadas no liquidificador. Nesse caso, há necessidade de acrescentar mais temperos.

MAIONESE DE CENOURA

2 gemas,
1 colher das de sopa de vinagre ou
suco de limão,
½ colher das de sopa de óleo fino,
1 pitada de mostarda,
1½ colher das de sopa de água,
1 cenoura picada,
1 pitada de sal,
1 pitada de açúcar e
¾ de xícara de óleo fino.

Empregar todos os ingredientes na ordem indicada. Bater até ficar consistente (cêrca de 2 minutos).

MAIONESE ECONÔMICA

1 xícara de óleo,
1 pitada de sal,
1 ôvo,
2 colheres das de sopa de mel e
Suco de 1 limão.

Ligar o motor e despejar o óleo aos poucos. O aparelho deve ficar em movimento até se obter a consistência desejada (cêrca de meio minuto).

MAIONESE SEM ÔVO

½ xícara de leite em pó,
2 colheres das de sopa de vinagre,
1 pitada de mostarda em pó,
1 pitada de sal e
1 xícara de azeite fino.

Ligar o motor e colocar todos os ingredientes no recipiente, despejando o óleo aos poucos. Deixar bater até misturar bem (cêrca de meio minuto).

REQUEIJÃO (CATUPIRI) COM CAMARÃO

Refogar com todos os temperos 500 g de camarão fresco. Colocar em uma fôrma "Pyrex" um requeijão Walita ou um Catupiri e despejar sôbre o mesmo os camarões. Levar ao forno por 10 ou 15 minutos.

TEMPÊRO FRANCÊS

1 xícara de azeite fino,
½ xícara de vinagre ou suco de 1 limão,
1 lata pequena de massa de tomate,
1 pitada de môlho inglês,
1 pitada de açúcar,
1 pitada de mostarda,
1 pitada de sal,
½ cebola pequena e
½ pimenta fresca.

Despejar os ingredientes no liquidificador de uma só vez e deixar bater até misturar bem (cêrca de 1 minuto).

TEMPÊRO PICANTE

1 xícara de azeite fino,
3 colheres das de sopa de suco de limão,
1 pitada de açúcar,
1 pitada de sal,
Uma colher das de chá de pimenta-do-reino.
½ cebola pequena,
1 pitada de mostarda em pó e
100 g de queijo prato.

Colocar no recipiente todos os ingredientes na ordem indicada. Ligar o motor e deixar bater bem (cêrca de 1 minuto).

REQUEIJÃO WALITA

Colocar no liquidificador:

250 g de queijo fresco, cortado em pedaços,
3 colheres das de sopa de maizena,
1 colher das de sopa de manteiga,
1 pitada de sal e
½ litro de leite.

Ligar o liquidificador na velocidade máxima e bater até misturar bem. Levar ao fogo para engrossar como manjar branco, mexendo sempre

Retirar do fogo, colocar em um prato "Pyrex", ou nas caixinhas de queijo Catupiri, forrados com papel impermeável.

SALGADINHO WALITA

250 g de Requeijão Walita (veja receita anterior) ou de Catupiri, 250 g de manteiga. Bater bem no liquidificador a manteiga e o requeijão, até formar um creme. Juntar farinha que dê para abrir a massa. Cortar em quadradinhos, colocar, sôbre os mesmos, pedacinhos de presunto ou qualquer outro recheio que achar conveniente. Dobrar dois cantos, um sim outro não. Pincelar com gemas e levar para assar, de 10 a 15 minutos.

BOLINHO DE AIPIM

Deixar de môlho 150 g de aipim com casca, por 12 horas. Descascar, picar em pedaços, ligar o liquidificador e colocar:

150 g de aipim,
50 g de côco,
150 g de açúcar e
50 g de manteiga.

Misturar bem os ingredientes e levar a assar em forminhas untadas.

BOLINHOS DE PEIXE

1 xícara de batatas cozidas e amassadas,
¾ de xícara de leite de côco,
2 xícaras de peixe frito, passado no Liquidificador Walita,
1 colher das de sopa de manteiga,
Pimenta-do-reino, sal e
3 gemas. Cebola picada bem miúda.
Por último, as claras em neve.

Misturar tudo. Colocar em forminhas untadas. Forno regular.

CROQUETES DE SALSICHA TIPO OXFORD

1 lata de salsicha Swift tipo Oxford,
1 colher das de sopa de salsa picada,
1 xícara de purê de batatas,
1 colher das de sopa de queijo ralado,
2 gemas,
½ xícara de farinha de trigo,
2 xícaras de queijo branco ou Feijão Manteiga Swift, aferventado,
Sal e
pimenta.

Picar as salsichas Oxford no liquidificador Walita. Retirar do copo e juntar aos demais ingredientes. Fazer os croquetes no formato que quiser, passar em farinha e fritar. Arrumar o feijão no centro de um prato e os croquetes em volta.

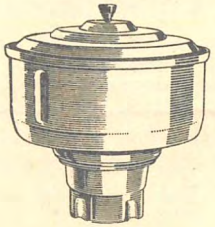
CROQUETES DE PASTA DE PRESUNTO

1 lata de Pasta dé Presunto Swift,
½ xícara de purê de batatas,
2 ovos inteiros,
½ xícara de farinha de trigo,
Óleo "A Dona",
Sal e pimenta.

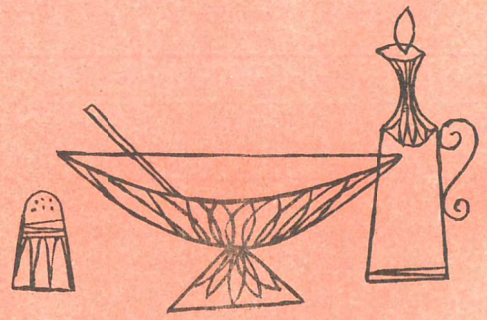
Bater a pasta de presunto no liquidificador Walita. Juntar fora do liquidificador os demais ingredientes. Fazer os croquetes em triângulo, passar em farinha e fritar em óleo "A Dona" até que fiquem dourados.

DESCASCADOR

Adaptável ao seu WALITA. Descasca 1 Kg de batatas cruas em apenas 2 minutos! Econômico — retira sòmente a casca, perdendo sòmente 150 g.



saladas



saladas

SALADA DE PEPINO

1 colher das de sopa de gelatina em pó,
1 xícara de água,
2 colheres das de sopa de suco de limão,
2 colheres das de sopa de suco de pepino cru, com casca,
½ cebola pequena,
4 folhinhas de salsa e
1 pitada de sal.

Derreter a gelatina na água. Colocar todos os demais ingredientes no liquidificador e adicionar a gelatina. Ligar o motor por 3 minutos. Deixar a mistura esfriar, até tornar levemente consistente. Despejar numa fôrma redonda com tubo (formato de anel) e levar à geladeira. Quando firme, retirar a salada da fôrma e enfeitar o prato com folhinhas de alface ao redor. Servir com maionese.

OVOS AVELUDADOS

Cortar 6 ovos cozidos ao comprido e retirar as gemas. Passar no liquidificador as gemas cozidas. Juntar:

125 g de patê de fígado,
125 g de presunto e
30 g de manteiga.

Bater até ficar um creme. Ao retirar do liquidificador, juntar:

75 g de ricota ou
de creme fresco.

Rechear as claras dos ovos com êsse creme e colocar sôbre um prato guarnecido de fôlhas de alface. Decorar com maionese.

SALADA DE PIMENTÃO

(Rica em Vitamina C)

Ralar no liquidificador Walita 3 pimentões vermelhos crus. Retirar do copo e temperar com sal e óleo bom.

SALADA DE CENOURA

(Rica em Vitamina A)

Ralar no liquidificador Walita:

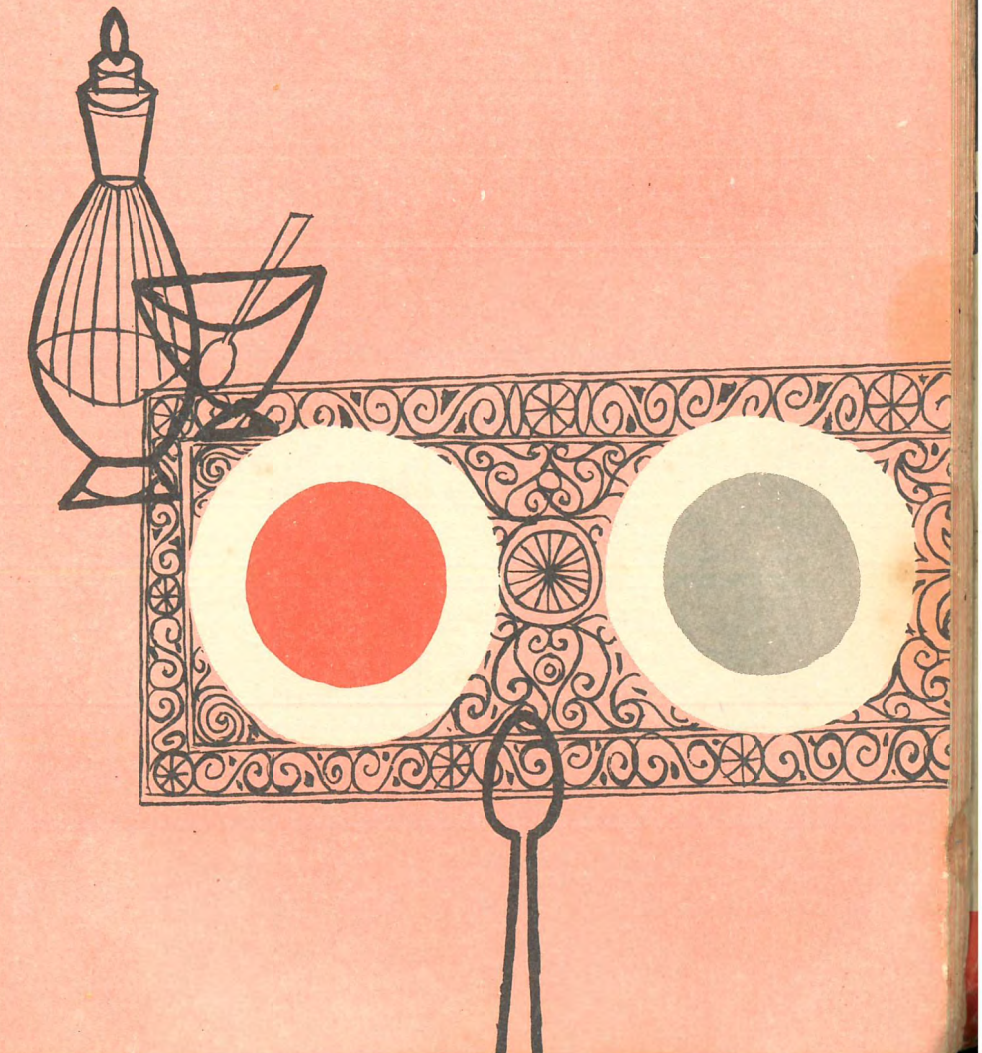
3 cenouras cruas,
Junte óleo e sal.

Servir com filé mal passado.

SALADA DE SOBRAS DE CARNE DE VACA, DE PORCO OU DE FRANGO

Forrar uma vasilha com fôlhas de alface. Dispor as fatias de carne. Enfeitar com ovos cozidos, azeitonas, môlho de maionese, cenoura crua, pimentão vermelho, êstes últimos ralados, no liquidificador Walita. Temperar os ingredientes separadamente, com o seguinte môlho para saladas:
Misturar bem, 2 colheres de vinagre branco, 3 de azeite fino, sal a gôsto, 1 pitada de pimenta-do-reino e salsa picada.

sopas e cremes



sopas e cremes

CREME DE ASPARGOS

1 xícara de aspargos enlatados,
1 copo de leite ou creme,
2 colheres das de sopa de farinha de trigo,
2 colheres das de sopa de manteiga,
1 pitada de sal e
1 pitada de pimenta-do-reino.

Colocar no liquidificador, ligar o motor e deixar bater até misturar bem (de 1 a 3 minutos). Levar ao fogo para aquecer, misturando ligeiramente.

SOPA DE CENOURAS

2 xícaras de cenouras,
1 cebola de tamanho médio,
1 copo de leite ou creme,
2 raminhos de salsa,
2 colheres das de sopa de farinha de trigo,
2 colheres das de chá de manteiga,
Sal e pimenta à vontade.

Siga as mesmas instruções acima.

SOPA PARA EMAGRECER

Pobre em gordura e rica em vitaminas "A" e "C", e proteínas. Ligar o liquidificador e ralar:

50 g de queijo parmesão,
½ cenoura crua, cortada em pedaços,
1 pouco de cheiro verde e
1 pedaço de alho porro.

Desligar o aparelho e juntar:

4 batatas cozidas em água e sal, partidas ao meio.

Colocar a água, ainda quente, em que foram cozidas as batatas, até cobrir os ingredientes. Ligar novamente o aparelho e acrescentar água, até encher o copo. Por último, juntar um tomate partido em 4 pedaços.

SOPA DE BATATAS

1 batata média picada,
1 copo de leite ou creme,
2 folhinhas de salsa,
2 colheres das de sopa de farinha de trigo,
2 colheres das de sopa de manteiga,
Sal e pimenta à vontade.

Depois de bem batidos os ingredientes, levar ao fogo por alguns minutos.

SOPA DE ESPINAFRE CRU

2 xícaras de espinafre cru,
½ cebola de tamanho médio,
1 copo de leite ou creme,
4 fôlhas de salsa,
½ xícara de aipo picado,
2 colheres das de sopa de farinha de trigo,
2 colheres das de sopa de manteiga,
Sal e pimenta à vontade.

Colocar os ingredientes no liquidificador, ligar e juntar o leite bem quente e levar ao fogo por 5 minutos.

SOPA DE CEBOLAS

⅓ de xícara de composto ou gordura,
2 xícaras de cebolas cortadas em pedaços,
4 xícaras de caldo de carne ou de galinha,
1 colher das de chá de fôlhas de aipo e
1 colher das de chá de salsa.

Refogar as cebolas na gordura a baixa temperatura, com a panela bem tampada. Destampar nos últimos 5 minutos e deixar bronzear. Colocar os demais ingredientes no liquidificador. Bater, juntar êstes ingredientes batidos às cebolas, esquentar muito bem, misturando vagarosamente.
Se desejar, servir com torradas e queijo parmesão ralado.

BORSH DE BETERRABA

1 xícara de água,
2 xícaras de beterraba cozida,
6 colheres das de chá de mel,
6 colheres das de chá de suco de limão e
Sal à vontade.

Ligar o motor e colocar no recipiente todos os ingredientes.
Bater por 2 minutos. Levar ao fogo para esquentar, mexendo levemente. Servir com creme de leite batido.

SOPA DE ESPINAFRE

Colocar no liquidificador:

1 pouco de cheiro verde,
1 pedacinho de alho porro,
25 fôlhas de espinafre cru e
1 colher das de sopa de manteiga.

Ligar o liquidificador e juntar leite bem quente, até encher o copo. Sal à vontade. Servir com torradinhas na manteiga. Se desejar maior consistência, juntar um pouco de maizena, ao ferver o leite.

CONSUMÊ DE TOMATE

Ligar o liquidificador e ralar:

50 g de queijo parmesão e
4 tomates de tamanho regular.

Juntar uma pitada de açúcar, sal à vontade. Uma colher das de sopa de manteiga. Adicionar caldo de carne já preparado e bem quente, até cobrir os ingredientes. Ligar novamente e acrescentar o caldo até encher o copo. Servir nas vasilhas próprias para consomê, colocando, em cada uma, uma gema crua, despejando o consomê bem quente nas chávenas.

CREME DE TOMATES

½ quilo de tomates,
1 colherinha de açúcar,
1 colherinha de sal,
1 colher de manteiga,
1 copo de água,
1 fatia de cebola,
½ fôlha de louro,
Pimenta,
½ litro de leite,
1 pouco de salsa,
2 colheres das de sopa de farinha de trigo torrada e
2 colheres de queijo ralado.

Modo de fazer: Cortar os tomates, tirar as sementes, cozinhar com água e os temperos, durante 20 minutos. Passar no liquidificador. Engrossar com a farinha de trigo desmanchada no leite. Juntar, em seguida, o queijo e a manteiga. Servir bem quente.

COMO PICAR LEGUMES PARA SOPA

Colocar no liquidificador, em primeiro lugar, uma porção de repôlho, espinafre ou agrião. Juntar cenoura crua e batatas cortadas em pedaços. Enfim, colocar o legume que desejar. Cobrir com água e ligar o liquidificador no ponto máximo. Bater até que fiquem bem picados.

SOPA DE MILHO VERDE

Preparar um caldo como da receita Sopa Rica, com legumes e músculos. Ralar no liquidificador 3 espigas de milho verde. Acrescentar o milho liquefeito ao caldo. Cozinhar 10 minutos. Antes de retirar do fogo, colocar 5 fôlhas de cambuquira picadinha.

SOPA RICA

Picar no liquidificador os seguintes legumes cortados em pedaços:

2 cenouras,
1 chuchu,
1 nabo,
2 tomates e
Cheiro verde.

Preparar um caldo de carne com meio quilo de músculo e os legumes picados. Ferver, coar e deixar esfriar. Retirar a gordura com uma espumadeira. Acrescentar três colheres de farinha de arroz, levar ao fogo novamente para cozinhar a farinha. Colocar na sopeira uma colher de manteiga, torradinhas e 2 gemas cruas. Despejar a sopa sôbre as mesmas. Servir bem quente.

SOPA DE TOMATE

4 tomates regulares,
3 batatas cozidas,
2 ovos cozidos e
Cheiro verde.

Preparar o caldo de carne como de costume. Triturar os tomates no liquidificador. Juntar as batatas e cheiro verde. Cobrir com o caldo de carne. Ligar o liquidificador e acrescentar o caldo, até encher o copo. Levar ao fogo, para uma ligeira fervura. Cortar os ovos em pedacinhos, e colocá-los na terrina e deitar a sopa sôbre os mesmos.

SOPA DE GRÃO-DE-BICO

Cozinhar uma porção de grão-de-bico. Passar no Liquidificador Walita. Juntar o caldo de carne bem quente e já temperado, até dar a espessura ideal para sopa. Salpicar com cheiro verde picado.

SOPA DE ERVILHAS

Preparar um caldo de carne. Engrossar com ervilhas sêcas trituradas no Bojãozinho Walita. Enfeitar com cheiro verde picado e ovos cozidos cortados em pedaços miúdos.

SOPA RÁPIDA

Preparar o caldo de carne. Meia hora antes de servir, bater no Liquidificador Walita 3 gemas, 1 colher de manteiga e 2 colheres de farinha de trigo e pingar colherinhas de chá dessa massa no caldo fervendo.
Deixar cozinhar e servir com queijo parmesão ralado e torradinhas na manteiga.
Obs: Se quiser suprimir as torradinhas, reservar um pouco de massa e engrossar o caldo.

SOPA CASEIRA

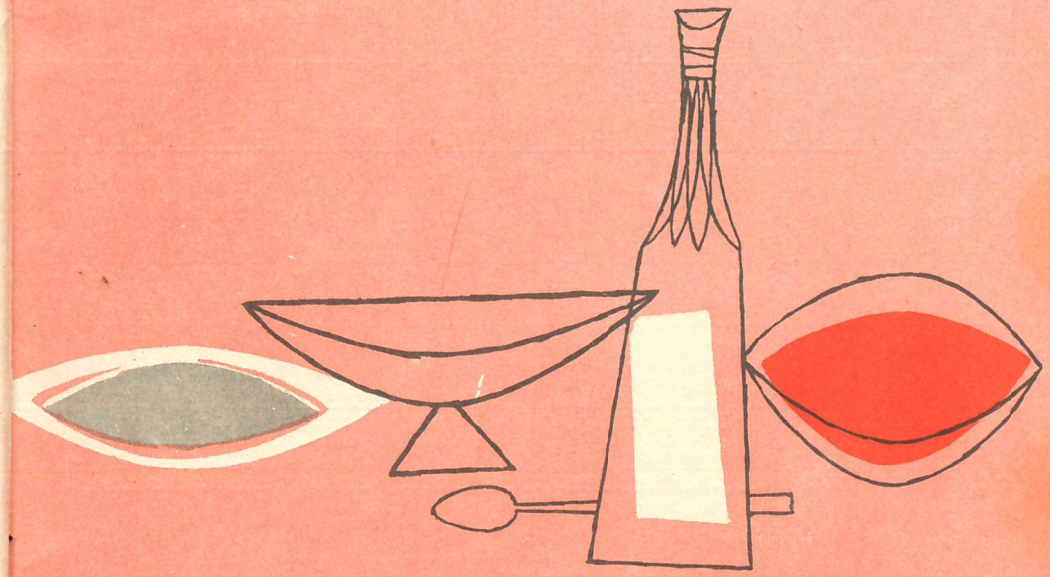
Fazer o caldo de carne, coar. Cozinhar nesse caldo uma quantidade de batata que dê para engrossá-lo. Cozidas as batatas, bater no Liquidificador Walita, juntando um pouco de caldo de carne. Adicionar o purê obtido ao resto do caldo e levar novamente ao fogo. Quinze minutos antes de servir, juntar couve-manteiga cortada bem fina. Para se conservar a couve bem verdinha, deixar a panela destampada.

BOJÃOZINHO WALITA

Adapta-se ao liquidificador, prepara ràpidamente temperos e permite guardar por longo tempo o produto pronto.



môlhos para carnes e vegetais



môlho para carnes e vegetais

MÔLHO BERNAISE

3 xícaras de caldo de galinha,
3 colheres das de sopa de vinagre,
1 colher das de sopa de cebolinha verde picada,
3 gemas,
½ xícara de manteiga,
1 folhinha de salsa,
1 pitada de sal e
1 pitada de pimenta-do-reino.

Deixar os 3 primeiros ingredientes levantarem fervura. Derramar os demais ingredientes no liquidificador e ligar o motor por alguns segundos. Com o motor trabalhando, adicionar aos poucos o caldo de galinha à mistura do liquidificador. Bater por 1 minuto. Levar ao fogo para cozinhar até o môlho chegar à consistência de creme. Mexer vagarosamente.

MÔLHO DE CAMARÃO

2 colheres das de sopa de gordura ou composto,
¼ de xícara de cebola picada,
1 xícara de caldo de galinha,
1 xícara de camarão cozido,
1 colher das de sopa de farinha de trigo,
1 pitada de pimenta-do-reino e
1 pitada de sal.

Refogar a cebola na gordura, até ficar macia. Passar a cebola, juntamente com os demais ingredientes, no liquidificador e bater por 10 segundos. Colocar o môlho numa panela e levar ao fogo para engrossar, mexendo contìnuamente. Servir bem quente, sôbre filés de peixe ou peixe ao forno.

MÔLHO HOLANDÊS

3 gemas,
2 colheres das de sopa de suco de limão,
Algumas folhinhas de salsa,
1 pitada de sal,
1 pitada de pimenta,
½ xícara de manteiga e
½ xícara de água fervente.

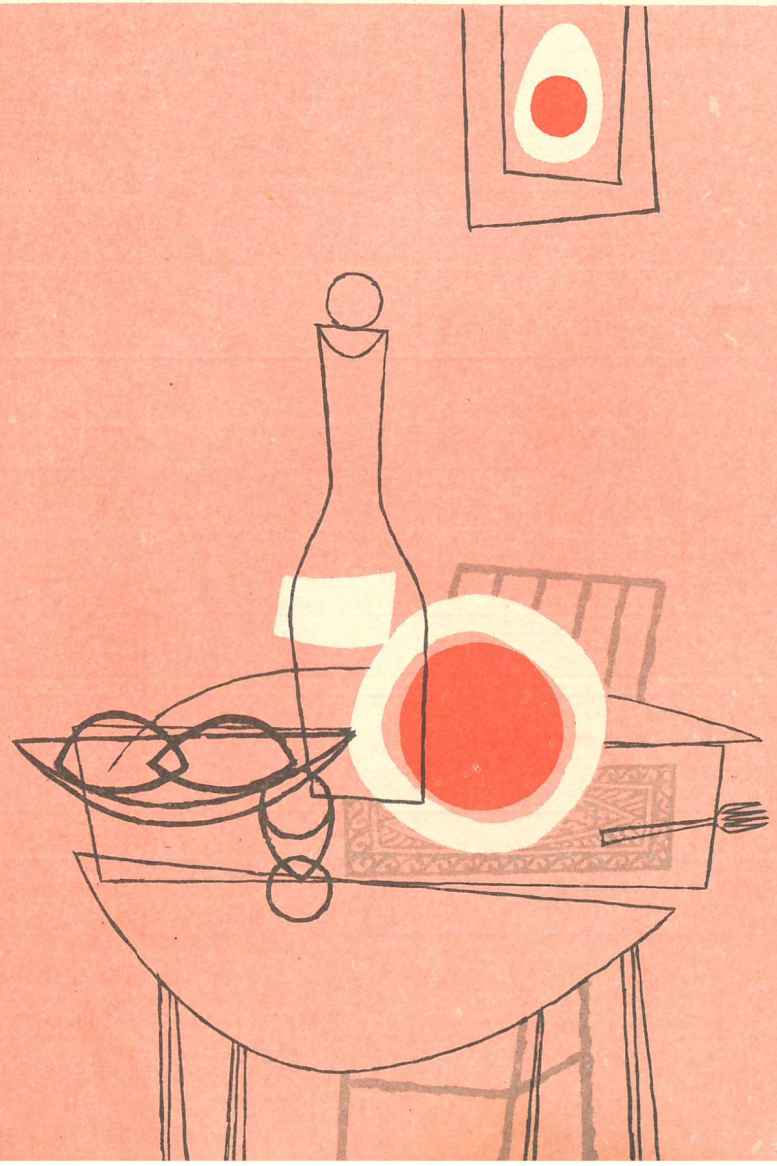
Colocar todos os ingredientes, com exceção da água fervente, no liquidificador e bater por alguns segundos. Derramar gradualmente a água, com o motor em andamento. Bater por mais 1 minuto e passar a mistura para a panela. Cozinhar sôbre fogo lento, mexendo sempre, até o môlho tomar consistência. Ótimo para acompanhar brócolos, aspargos, couve-flor etc.

MÔLHO DE CEBOLA

½ xícara de gordura ou composto,
1 colher das de sopa de cebola cortada em rodelas,
1 xícara de caldo de carne,
1 pitada de sal,
1 pitada de pimenta-do-reino e
1 colher das de sopa de farinha de trigo.

Refogar a cebola na gordura, até ficar bronzeada. Colocar, juntamente com os demais ingredientes, no liquidificador e bater por 1 minuto. Colocar a mistura numa panela e deixar levantar fervura. Cozinhar mexendo constantemente, até o môlho ficar consistente. Servir bem quente, com bolos de carne, bifes, fígado etc.

omeletes



omeletes

Um dos pratos que mais variação oferecem são as omeletes. Apesar de tôdas terem a mesma base, poderão apresentar gôsto completamente diferente, dependendo apenas de seus acompanhamentos. As omeletes são especiais para almoços ligeiros e nutritivos. Seja qual fôr o tipo de omelete preferido, seguir sempre as instruções abaixo. Colocar todos os ingredientes no liquidificador. Temperar e deixar bater até ficarem parcialmente misturados (5 à 10 segundos). Despejar a mistura numa frigideira bem quente, com uma colher das de chá de manteiga. Temperar a gôsto. Cozinhar sôbre fogo brando, levantando as bordas de vez em quando. Quando estiver dourada por igual, mas ainda mole e suave, dobrar a omelete ao meio e passar para o prato.

OMELETE SIMPLES

3 ovos,
3 colheres das de sopa de leite ou creme e
sal.

OMELETE À "CONFEITUR"

Bater no Liquidificador Walita:

3 ovos,
1 pitada de sal e
Fritar a omelete.

No liquidificador, bater 50 g de goiabada. Rechear a omelete com goiabada batida. Polvilhar com açúcar, queimar com ferro em brasa, formando desenhos.
Levar para a mesa, orvalhar com rum e pôr fogo.

OMELETE COM QUEIJO

3 ovos,
3 colheres das de sopa de leite ou creme,
½ xícara de queijo prato, picado em cubos e
Sal.

OMELETE COM GALINHA

3 ovos,
3 colheres das de sopa de leite ou creme,
½ xícara de galinha cozida e picada e
Sal.

OMELETE COM CAMARÃO

3 ovos,
3 colheres das de sopa de leite ou creme,
1 xícara de camarão cozido, picado e
Sal.

OMELETE COM BACON

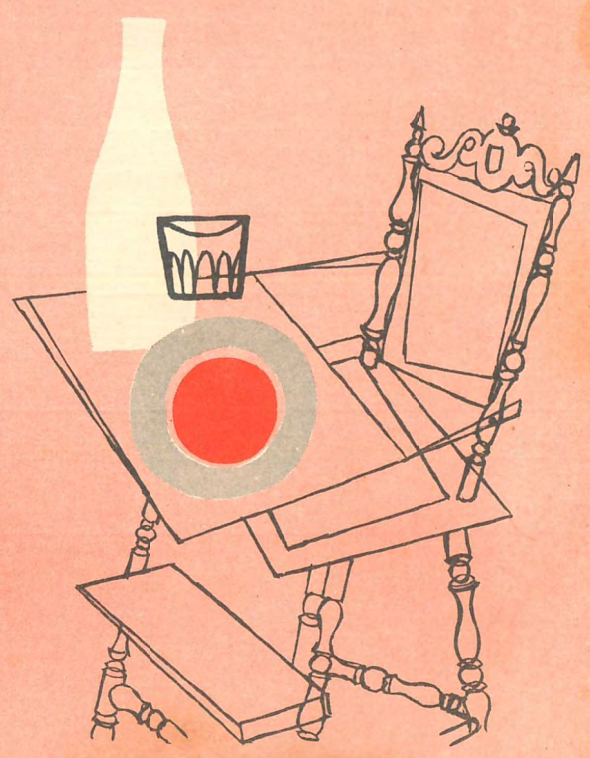
3 ovos,
3 colheres das de sopa de leite ou creme,
2 fitas de bacon, levemente torradas, e
Sal.

OMELETE COM PRESUNTO

3 ovos,
3 colheres das de sopa de leite ou creme,
½ xícara de presunto picado e
Sal.



receitas para crianças



receitas para crianças depois da 1.ª infância

As próximas receitas são oferecidas especialmente para a senhora que tem criancinhas em casa.

O que era antes um trabalho exaustivo e demorado, será hoje — com o seu maravilhoso WALITA — uma questão de segundos. Verá como é fácil misturar, liquidificar carnes, vegetais ou frutas, combinar alimentos e substâncias variadas. E WALITA retém todo o valor nutritivo dos alimentos e as vitaminas tão preciosas a êstes pequenos organismos em crescimento. A senhora não compreenderá como foi possível viver sem WALITA por todo êste tempo!

Estas mesmas receitas poderão ser aplicadas às dietas especiais de pessoas idosas e convalescentes.

Aqui está uma idéia interessante:

— Seu filhinho, provàvelmente, como tôdas as crianças, não gosta de tomar remédios. Experimente misturá-los no seu WALITA com sucos ou vegetais que êle prefere. Mas antes, pergunte ao seu médico quais os alimentos e substâncias necessárias — quanto ao trabalho, deixe por conta do seu WALITA!

——oOo——

Conforme a idade da criança, as receitas seguintes poderão ser batidas por maior ou menor espaço de tempo — 20 segundos a 3 minutos é em geral o limite básico. Colocar os ingredientes no liquidificador na ordem dada e ligar o motor. Caso a mistura pareça muito consistente, adicionar algumas gotas de leite.

VITAMINA DE CENOURA

½ xícara de leite e
½ xícara de cenouras cortadas em pedaços.

EXTRATO DE FÍGADO

½ xícara de leite em pó,
100 g de fígado cru em pedaços,
1 colher das de sopa de chocolate maltado em pó, dissolvido em leite, e
1 pitada de sal.

VITAMINA DE TOMATE

⅓ de xícara de leite em pó e
½ xícara de tomate picado.

VITAMINA DOURADA

1 ôvo,
1 colher das de sopa de suco de limão,
½ laranja, descascada e sem sementes e
2 colheres das de sopa de açúcar ou mel.

SOPA DE VEGETAIS

⅓ de xícara de caldo de carne,
Alguns pedaços de cenoura crua,
¼ de batata crua, sem casca,
¼ de tomate cru,
1 fatia de cebola crua,
1 folhinha de salsa e
1 colher das de sopa de ervilha cozida.

Depois de batida, levar a sopa ao fogo lento por 5 minutos.

SOPA DE CARNE

¼ de xícara de caldo de carne,
1 colher das de sopa de carne cozida picada,
1 colher das de sopa de tomate cru picado,
1 colher das de sopa de arroz cozido e
1 folhinha de salsa.

Depois de batida, levar a sopa ao fogo lento por 5 minutos.

MISTURA DE CARNE E VEGETAIS

¼ de xícara de leite,
100 g de galinha picada, crua,
½ xícara de ervilha crua, sem casca e
Algumas folhinhas de salsa.

Levar a mistura, depois de batida, ao fogo brando para cozinhar a carne, mexendo de vez em quando. Adicionar sal e manteiga, se preferir.

PUDIM DE ARROZ

⅔ de xícara de leite,
½ xícara de arroz cozido,
1 ôvo,
⅓ de xícara de passas sem sementes, amolecidas em água.

Colocar os ingredientes no liquidificador e bater por 1 minuto. Despejar a mistura em forminhas untadas e levar ao fôrno moderado, em banho-maria, por 20 minutos.

SUCO DE CAJÚ

É riquíssimo em Vitamina C. Extrair na Centrífuga Walita suco de:

2 cajus maduros e
Servir com rodelinhas de
Banana maçã,
1 colherinha de açúcar e
Polvilhar canela.

SUCO DE MAÇÃ

½ xícara de maçã descascada e picada,
2 colheres das de sopa de água e
1 colher das de chá de suco de limão.

PUDIM DE MAÇÃ

¾ de xícara de leite quente,
1 ôvo,
1 colher das de sopa de mel e
⅓ de xícara de maçã crua picada e
1 colher de farinha de trigo.

Colocar os ingredientes no recipiente de vidro com exceção do ôvo e bater por mais 3 segundos. Despejar a mistura em forminhas untadas e levar ao forno moderado, em banho-maria, por cêrca de 20 minutos.

PURÊ DE MAÇÃ

1 laranja,
1 maçã ácida (casca verde),
¼ de limão e
2 ou 3 colheres de açúcar.

Colocar, no liquidificador Walita, laranja descascada e cortada em pedaços (tirar a pele da laranja). Juntar a maçã também cortada em pedaços, a quarta parte de um limão descascado e açúcar. Ligar o liquidificador e deixar que tudo se misture.

PURÊ DE BANANA

Colocar no Liquidificador Walita:

1 banana nanica,
2 colheres de aveia e
Açúcar.

Bater bem e servir com biscoitos finos Piraquê.

GELÉIA DE TOMATE

1 kg de tomate (sem semente),
4 xícaras de açúcar e
Suco de 1 limão galego.

Desmanchar os tomates no Liquidificador Walita. Juntar o suco de limão. Levar ao fogo com o açúcar e deixar apurar.

GELÉIA DE LARANJA

Descascar no Descascador do seu Liquidificador Walita (ou no ralo):

4 laranjas Bahia,
Abrir em 4 pedaços, retirar a polpa.

Cortar a casca em tirinhas bem finas. Dar uma fervedura. Escorrer a água. Medir a casca e juntar a mesma porção de açúcar e levar ao fogo. Ferver por 10 minutos e acrescentar a polpa livre das sementes e fiapos. Apurar e guardar nos Bojõezinhos Walita. É uma excelente receita. Pode ser guardada de 1 ano para outro.

SOPA FRIA DE AVEIA

Colocar em 1 prato fundo:

2 bananas cortadas em rodelas,
2 colheres de aveia triturada no Liquidificador Walita,
1 copo de leite frio e
Açúcar à vontade.

Servir com bolachinhas maizena.

PARA O SEU BEBÊ

Dos 2 meses em diante, dê suco de fruta como complemento da alimentação natural. Escolha uma fruta fácil de ser encontrada. Do 2.º ou 4.º mês, dê o suco de uma fruta apenas, depois disso, misture duas ou mais frutas.

Êstes sucos são dados inicialmente em pequenas quantidades, sendo aumentadas gradativamente, até atingir 100 g.

Prefira o suco de tomate, cenoura ou laranja ácida, ao de laranja lima, por serem riquíssimos em Vitamina C.

Junte ao suco de fruta algumas gotinhas de limão.

Para extrair o suco destinado ao seu bebê, no Liquidificador Walita, proceda da seguinte maneira:

Lave bem o copo.

Escalde o jôgo de aço (faquinhas). Seque muito bem.

Corte os tomates em pedaços, ligue o Liquidificador Walita e jogue os pedaços de tomate no copo. Bata bem. Cubra um copo com uma gaze bem fina, esterilizada, e côe o suco de tomate. Proceder dessa maneira com as outras frutas.

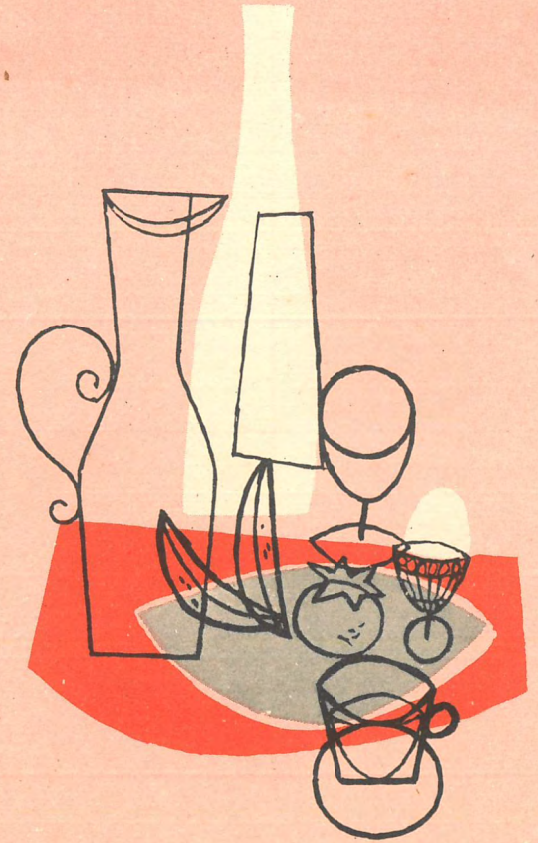
Leve periòdicamente seu filhinho a um pediatra e siga religiosamente seus conselhos.

MISTURADOR DE MASSAS

Adaptável ao seu WALITA.
Para bater e misturar massas pesadas ou cremes delicados.
Vem com um espremedor grátis!



dietas especiais



dietas especiais

A senhora já imaginou como é útil o seu Walita no preparo de dietas especiais para convalescentes, pessoas idosas, ou para pacientes que tenham dificuldades em ingerir ou digerir alimentos? O seu Walita prepara e combina elementos alimentícios dos mais variados, para qualquer dieta ou prescrição médica. E, o que é muito importante para o paciente, estas combinações poderão ser tão saborosas e agradáveis quanto um jantar tradicional com 5 pratos diferentes.

Eis por exemplo: almoços completos num só copo.

BISQUE DE GALINHA

3 colheres das de sopa de leite em pó ou creme,
3 colheres das de sopa de caldo de galinha,
1 xícara de galinha cozida,
1 pitada de sal,
1 pitada de pimenta-do-reino e
Alguns pedaços de aipo.

Colocar os ingredientes no liquidificador, ligar o motor e misturar bem. Levar a mistura ao fogo brando e esquentar mexendo de vez em quando.

DIETA RICA EM PROTEÍNAS

¾ de xícara de leite,
1 ôvo,
½ xícara de queijo tipo Prato picado e
½ xícara de bife mal passado, picado.

Colocar todos os ingredientes no liquidificador na ordem indicada. Ligar o motor e bater por cêrca de 3 minutos.

ALMÔÇO VITAMINADO

1 xícara de caldo de carne,
1 xícara de fígado cozido, picado,
¼ de xícara de cenouras cozidas, picadas,
¼ de xícara de vagem cozida, picada e
¼ de xícara de arroz cozido.

Colocar os ingredientes no liquidificador, ligar o motor e bater por 1 ou 2 minutos. Adicionar os temperos que julgar necessários, ou juntar mais bouillon (caldo de carne) à mistura, se ela lhe parecer muito consistente. Bater por mais alguns segundos. Servir frio ou quente.

SALADA MISTA

2 colheres das de sopa de tempêro francês,
½ xícara de suco de tomate,
2 fôlhas de escarola,
¼ de xícara de fôlhas novas de espinafre e
Algumas folhinhas de salsa.

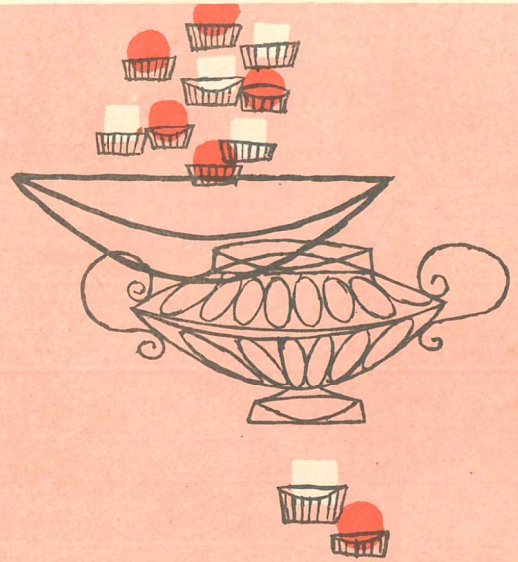
Colocar os ingredientes no liquidificador, ligar o motor e misturar bem. Servir gelado se preferir.

DIETA RICA EM CALORIAS

½ xícara de creme,
½ xícara de sorvete,
1 colher das de sopa de chocolate maltado em pó,
1 ôvo e
1 banana madura.

Colocar os ingredientes no liquidificador, ligar o motor e misturar bem, por cêrca de 30 segundos. Servir gelado.

docinhos



docinhos

MELINDRE

Ralar no liquidificador 1 côco. Retirar do copo e acrescentar 2 xícaras de açúcar, 3 ovos inteiros. Misturar bem, pingar em forminhas de papel. Assar em forno quente por 10 ou 15 minutos.

MÃE DO BRIGADEIRO

Ligar o liquidificador e ralar 1 côco, juntar uma lata de leite condensado e 4 ovos inteiros. Bater por 2 ou 3 minutos. Pingar em formínhas de papel. Levar ao forno.

NÓS TRÊS

Uma xícara de nozes, 1 colher das de sopa de Toddy, açúcar até adoçar. Tirar do liquidificador e deixar de lado. Colocar no liquidificador uma xícara de açúcar e leite até formar um glacê, Uma colher das de chá de baunilha, uma colher das de chá de manteiga, ½ clara. Bater por 1 minuto. Retirar do liquidificador. Fazer uma bolinha de cada massa e juntar de cada lado, metade de uma noz. Colocar em forminhas de papel.

DOCE DE CÔCO COM NOZES

Ralar no liquidificador 1 côco. Triturar uma xícara de nozes. Levar ao fogo 1 copo de açúcar, 1 copo e meio de água, 3 cravos-da-índia. Deixar ferver, até ficar em ponto de fio. Juntar o côco ralado, as nozes e 3 gemas batidas. Dar a consistência que desejar.

CAMAFEU

Triturar no liquidificador 250 g de nozes. Retirar do copo e acrescentar 250 g de açúcar, 3 gemas, 3 claras finas e uma xícara de água. Misturar bem e levar ao fogo. Mexer sempre, até desprender da panela. Retirar do fogo, colocar um pouco de baunilha, guardar a massa no refrigerador para o dia seguinte. Fazer, então, os camafeus e passar em uma calda feita com 2 xícaras de açúcar e um pouco de água. Quando estiver em ponto de bala mole, retirar do fogo, bater um pouco. Mergulhar os camafeus um a um enquanto estiver quente. Pôr, sôbre os mesmos, pedacinhos de nozes.

QUINDIM

Com o liquidificador ligado, ralar separadamente:

1 côco cortado em pedaços e
1 pires dos de chá de queijo mineiro.

Retirar do liquidificador e juntar o côco, o queijo, 2 colheres das de sopa de manteiga e ½ quilo de açúcar. Colocar em forminhas untadas com manteiga e assar em banho-maria. Depois de assados, colocar em forminhas de papel.

BALA DE CÔCO

Com o liquidificador ligado, ralar um côco. Retirar do copo e juntar a 1 quilo de açúcar, um pacotinho de baunilha, uma clara. Fazer as bolinhas e passar no açúcar cristal. Colocar em papel de bala ou em forminhas de papel.

QUINDIM DELICIOSO

Ralar no liquidificador um côco e um pires de queijo. Fazer uma calda com um quilo de açúcar. Juntar à mesma, o côco, o queijo, 12 ovos batidos, ½ xícara de farinha de trigo e uma colher das de sopa de manteiga. Misturar bem, deixar em repouso 12 horas. Assar em forminha untada com manteiga e polvilhada com açúcar, em banho-maria.

DOCE DE LEITE CONDENSADO

Ralar no liquidificador 1 côco. Juntar 1 lata de leite condensado, a mesma medida de açúcar. Levar ao fogo até dar ponto. Estender sôbre mármore untado de manteiga. Cortar em quadradinhos ou em losangos. Se desejar, substituir o côco por nozes.

PUDIM DE CARÁ

Passar no liquidificador: Um pires de queijo, 1 pires de cará cozido. Juntá-los numa terrina e acrescentar 4 gemas, 2 claras batidas em neve, uma colher de manteiga, açúcar. Misturar bem todos os ingredientes, sendo que as claras batidas, por último. Fôrma untada e forno quente.

DOCE DE MAMÃO COM ABACAXI

Passar no liquidificador, parceladamente, um mamão maduro, grande e um abacaxi. Levar ao fogo com ½ quilo de açúcar cristal, até conseguir ponto de marmelada. Despejar sôbre uma travessa untada com manteiga. Enrolar em forma de pirâmide. Passar no açúcar cristal e colocar em forminhas de papel.

PUDIM DE PÃO COM LEITE DE CÔCO

Ingredientes:

½ pão de fôrma,
6 ovos,
2 xícaras de açúcar,
1 colher bem cheia de manteiga,
1 colherinha das de café de canela em pó,
1 colherinha de noz-moscada,
50 g de doce de laranja,
50 g de passas,
Leite de 1 côco e
½ litro de leite.

Modo de fazer: Colocar o pão de môlho no leite, durante 1 hora. Bater no liquidificador. Juntar os ovos batidos, como para pão-de-ló. Adicionar, em seguida, os demais ingredientes. A forma deve ser untada com manteiga ou açúcar queimado. Forno próprio para pudim.

QUADRADINHOS DE BANANAS

Passar no liquidificador doze bananas nanicas não muito maduras. Extrair na Centrífuga o suco de uma beterraba e um limão galego, que dá mais ou menos uma xícara de café de suco.

Modo de fazer: Depois de passar as bananas no liquidificador, pesar e levar ao fogo com o mesmo pêso de açúcar. Mexer sempre, durante 20 minutos. Juntar a xícara de suco. Apurar até começar a frigir (ponto de bala mole). Untar uma travessa rasa com manteiga. Despejar o doce que deve ficar mais mole do que duro. Deixar para o dia seguinte. Cortar em tiras com uma faca e com uma tesoura cortar os quadradinhos, podendo dar uma forma melhor achatando-os com a palma da mão. Passar no açúcar cristal bem fino. Pôr para secar e guardar em latas.

DOCINHOS DE AMÊNDOAS

Triturar no liquidificador 1 pires dos de chá bem cheio de amêndoas. Tirar do copo e juntar com 1 pires dos de chá bem cheio de açúcar. Um pouquinho de água. Sovar bem. Fazer os docinhos e enfeitá-los com confeitos coloridos. Colocar em forminhas de papel.

DOCINHOS DE NOZES

Triturar no liquidificador um pires dos de chá bem cheio de nozes. Tirar do copo e juntar com um pires de açúcar, um pouco de água, e um pouco de chocolate para escurecer a massa. Sovar bastante, fazer as bolinhas e apertá-las em forminhas ou casca de nozes. Colocar em forminhas de papel.

GELÉIA DE BANANAS

Uma dúzia de bananas nanicas passadas no liquidificador, 1 quilo de açúcar, 6 limões vermelhos, tipo cravo. Juntar o açúcar, a banana, e o suco dos limões. Levar ao fogo até dar ponto. Transforma-se numa geléia bem vermelha e ótima para merenda.

CAJÚZINHOS

Passar no liquidificador, parceladamente, 250 g de castanha de caju. Retirar do copo e levar ao fogo com 300 g de açúcar, 5 gemas, 1 colher das de café de essência de baunilha, 1 xícara das de chá de água, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Retirar do fogo e antes de esfriar completamente, fazer os cajuzinhos. Tomar um pouco da massa, colocar uma ameixa no centro, enrolar em forma de caju e passar no açúcar cristal. Colocar na extremidade de cada cajuzinho, uma castanha ou um cravo. Colocar em forminhas de papel.

STRUDEL DE MAÇÃ

Massa: fazer e deixar descansar em lugar quente por meia hora.

200 g de farinha de trigo,
2 ovos,
Cêrca de 2 colheres das de sopa de água e
½ colher das de sopa de manteiga.

Abrir a massa bem fina, colocar sôbre um guardanapo polvilhado de farinha. Picar no liquidificador, parceladamente, ½ quilo de maçãs ácidas, 100 g de amêndoas. Unir as maçãs e as amêndoas, acrescentando ainda 100 g de passas, 4 colheres das de sopa de açúcar, uma pitada de canela. Espalhar o recheio sôbre a massa juntamente com um pouco de manteiga. Enrolar com auxílio do guardanapo. Pincelar com gema. Assar por 40 minutos em fôrno quente.

DOCINHOS DE AMENDOIM

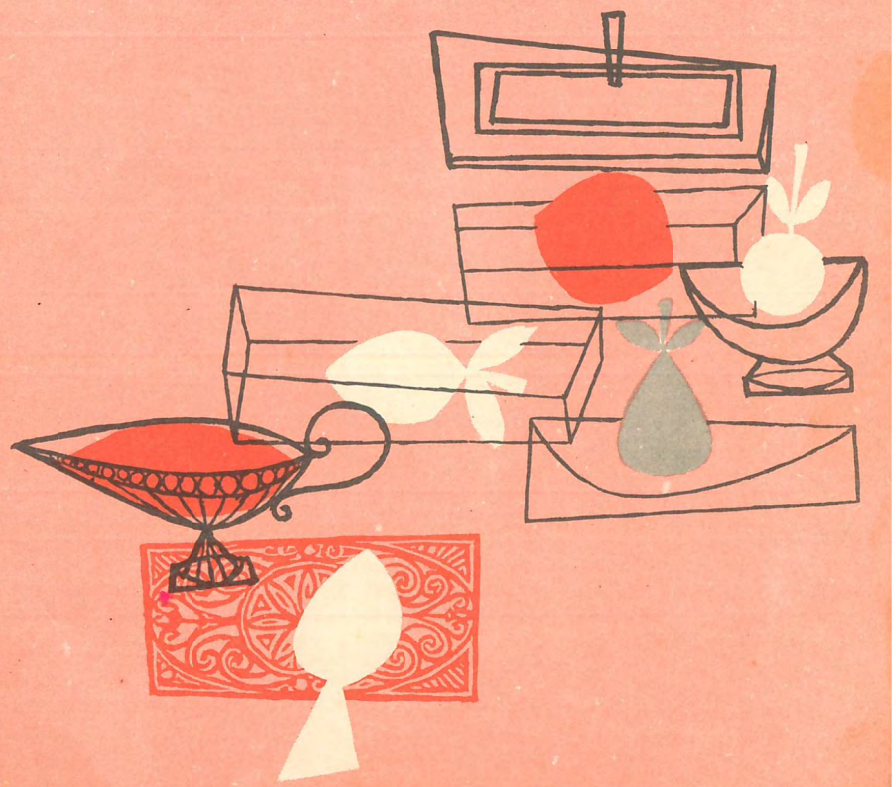
½ kg de amendoim torrado,
1 lata de leite condensado.

Moer o amendoim no Liquidificador Walita. Retirar do copo, juntar o leite condensado. Fazer bolotinhas, passar no chocolate granulado e colocar em caixinhas de papel.

DOCINHOS DE AMÊNDOAS

Bater bem no Misturador de Massas, ou na vasilha grande da Batedeira de Bolos Walita, 12 gemas com ½ kg de açúcar; juntar 1 colher de manteiga, bater novamente. Acrescentar 250 g de farinha de trigo e 250 g de amêndoas passadas no Liquidificador Walita. Por último, as claras em neve. Colocar as bolotinhas em caixinhas de papel e levar para assar. Jogar sôbre as bolinhas um pouco de farinha de trigo peneirada, com um pouco de açúcar.

caldas



caldas

CALDA DE ÔVO

1 ôvo,
4 colheres das de sopa de manteiga,
1 colher das de chá de baunilha e
1 xícara de açúcar de confeiteiro.

Colocar os ingredientes no liquidificador na ordem indicada. Ligar o motor e bater por 5 segundos.
Levar ao fogo brando para cozinhar o ôvo.

CALDA DE CEREJA

1 xícara de cerejas em conserva,
¼ de xícara de vinho do Pôrto e
1 gole de Angostura.

Colocar os ingredientes no liquidificador, ligar o motor e bater por 15 segundos. Levar ao fogo brando, sem mexer. Servir fria, sôbre pudins, bolos, frutas, ou sorvetes.

CALDA DE MEL

½ xícara de mel,
½ xícara de água e
1 pitada de sal.

Colocar todos os ingredientes na ordem indicada. Ligar o motor e bater por 20 segundos.
Levar ao fogo brando, sem mexer. Servir fria ou quente, sôbre panquecas, pães, waffles etc..

CALDA DE CHERRY

3 gemas de ôvo,
2 colheres das de chá de açúcar,
1 pitada de sal e
¾ de xícara de Cherry.

Colocar os ingredientes no liquidificador na ordem indicada. Ligar o motor e bater por 20 segundos. Levar ao fogo forte, em banho-maria, para cozinhar.

CALDA DE MORANGO

1 xícara de morango e
½ xícara de açúcar.

Bater os morangos no Liquidificador Walita com o açúcar.

Levar ao fogo para ferver por 5 minutos. Guardar na geladeira e servir sôbre pudins, bolos e sorvetes.

CALDA DE CHOCOLATE

1 xícara de açúcar,
3 tabletes de chocolate amargo,
1 xícara de leite,
¼ de xícara de água,
½ xícara de melado de rapadura e
1 colherinha de baunilha.

Ralar no Liquidificador Walita o chocolate e juntar depois os demais ingredientes, menos a baunilha. Levar ao fogo até começar a engrossar. Retirar do fogo e pingar a baunilha. Deixar esfriar.

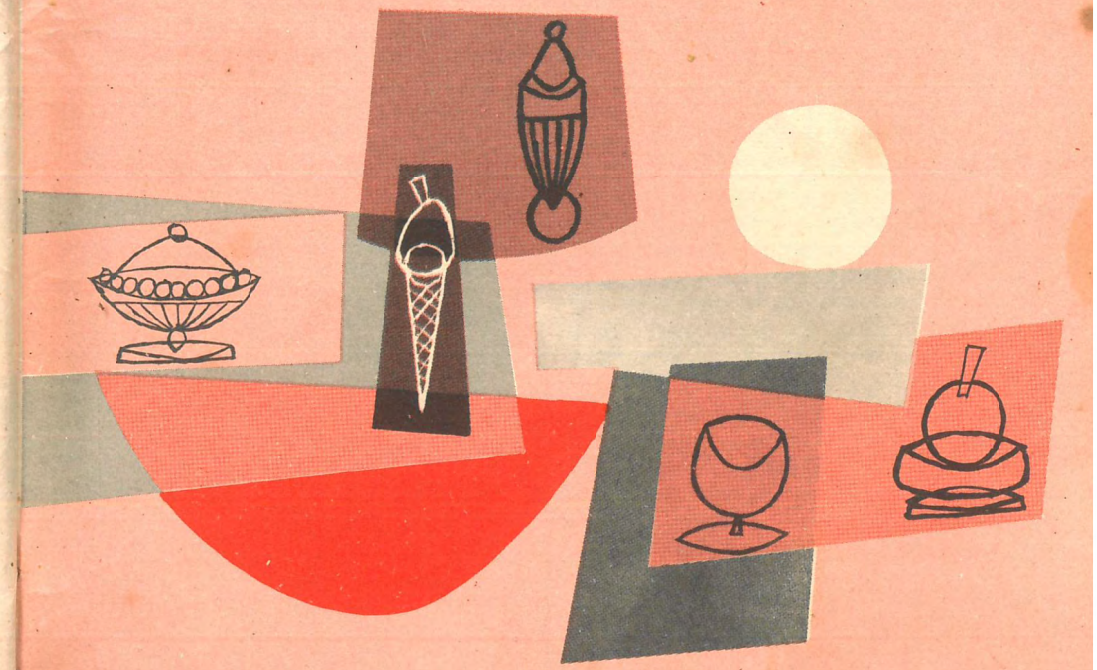
Guardar no Bojãozinho Walita e conservar na geladeira por quanto tempo quiser.

CALDA DE LARANJA

2 gemas de ovos,
½ xícara de açúcar,
suco de 1 laranja,
raspa de laranja e
1 xícara de creme batido.

Bater bem no Liquidificador Walita as gemas e o açúcar. Levar ao fogo o suco e a raspa de laranja e ferver por 2 minutos. Juntar as gemas batidas com o açúcar e deixar engrossar ligeiramente. Esperar esfriar, guardar na geladeira. No momento de servir, juntar o creme batido.

sorvetes



sorvetes

ABACAXÍ, LARANJA, TANGERINA, LIMÃO CAJÚ, UVAIA, ETC.

3 xícaras de suco da fruta que escolher,
12 colheres das de sopa de açúcar,
2 xícaras de água e
1 fôlha de gelatina branca.
Suspiro — 2 claras com 4 colheres das de sopa de açúcar.

MODO DE FAZER:

Extrair no liquidificador o suco da fruta. Coar e colocar novamente no liquidificador. Fazer uma calda rala com as 12 colheres de açúcar e as 2 xícaras de água. Dissolver 1 fôlha de gelatina branca na calda. Quando a calda ferver e engrossar um pouco, ligar o liquidificador e jogar a calda quente sôbre o suco. Bater por 2 minutos. Deixar esfriar. Bater um suspiro com as 2 claras e as 4 colheres de açúcar, juntar à calda no liquidificador. Bater mais 2 minutos. Colocar nas forminhas de gêlo, sem as divisões. Deixar gelar 40 minutos. Colocar no liquidificador e bater mais 2 minutos. Deixar no refrigerador, até à hora de servir. De vez em quando, mexer o sorvete com uma colher nas próprias forminhas, pois o suco sendo mais denso do que o suspiro, tende a ir ao fundo da vasilha.

Observação: — Seguir esta regra para quase tôdas as qualidades de sorvete de frutas caldosas.

SORVETE DE LEITE CONDENSADO

1 lata de leite condensado. A mesma medida de leite fresco. A mesma medida de água. Bater no liquidificador, levar para gelar 40 minutos. Bater novamente. Deixar no refrigerador até a hora de servir. Se desejar, juntar frutas sêcas.

SORVETE DE CREME

Fazer um creme com:

1 litro de leite,
1 colher das de sopa de maizena,
1 gôta de baunilha,
2 gemas e
Açúcar à vontade.

Deixar esfriar. Juntar 2 claras batidas, com 4 colheres de açúcar, em ponto de suspiro. Bater no liquidificador por 2 minutos, juntamente com a xícara de nozes. Levar para gelar 40 minutos. Proceder como na receita de sorvete de frutas.

SORVETE DE CREME CHANTILLY

Bater 2 xícaras de creme chantilly, juntar ¼ de xícara de açúcar. Moer no liquidificador ½ xícara de amêndoas, ½ xícara de nozes. Adicionar um cálice de rum, 200 g de bolachas amanditas. Dispor na fôrma, em camadas. Enfeitar com nozes moídas. Graduação máxima. Servir com fatias de bôlo.

SORVETE DE NATA

Desmanchar em 1 litro de água, 1 lata de leite condensado. Juntar 250 g de creme de leite, 100 g de açúcar. Bater no liquidificador e levar para gelar.

SORVETE DE MILHO VERDE

4 espigas de milho verde,
½ litro de leite,
1 colher de manteiga e
Açúcar à vontade.

Modo de fazer:

Debulhar o milho, bater no liquidificador. -Espremer, passando em uma peneira e comprimindo com uma colher. Lavar o bagaço com o leite e espremer novamente. Juntar a manteiga e o açúcar. Levar ao fogo para engrossar. Deixar esfriar. Colocar nas forminhas de gêlo e levar ao refrigerador.

Observação: — Graduação do refrigerador para os sorvetes, caso as receitas não indiquem o contrário: — Nos primeiros 40 minutos, o refrigerador deverá estar graduado no ponto médio e depois no ponto mínimo, até o sorvete tomar a consistência desejada.

SORVETE DE NOZES

½ litro de leite,
250 g de nozes,
6 colheres de açúcar e
2 ovos.

Bater as gemas com o açúcar no Liquidificador Walita. Juntar o leite e continuar batendo. Levar ao fogo até ferver. Retirar do fogo, deixar esfriar. Adicionar as claras em neve e as nozes passadas no liquidificador. Levar para gelar.

SORVETE DE ABACATE

4 abacates,
½ litro de leite,
6 colheres das de sopa de açúcar,
suco de meio limão e
150 g de creme de leite fresco.

Liquidificar os abacates, juntar o açúcar, o limão e logo em seguida o leite. Por último, o creme de leite.

Bater bem, colocar nas fôrmas e levar para gelar.

SORVETE DE CÔCO

1 colher das de sopa de maizena,
5 xícaras de leite,
1 côco ralado no Liquidificador Walita,
1 xícara de açúcar e
1 colher das de sopa de manteiga.

Ferver em banho-maria ½ hora o leite e o côco ralado. Espremer depois com um pano ou passar na Centrífuga Walita. Levar a metade dêsse leite ao fogo com maizena dissolvida na água de côco e manteiga. Juntar o resto do leite e deixar esfriar. Colocar nas fôrmas de gêlo e levar à geladeira, mexendo por 3 vêzes de meia em meia hora.

SORVETE DE BAUNILHA

(4 a 6 pessoas)

¾ de xícara de água,
1 xícara de creme de leite,
1 xícara de leite condensado,
½ colher das de sopa de baunilha e
sal.

Desmanchar no liquidificador o leite condensado com a água, juntando a baunilha e o sal. Bater o creme até que fique duro. Juntar à mistura anterior. Colocar nas fôrmas e levar para gelar, por 3 ou 4 horas.

SORVETE DE MORANGO

(8 a 10 pessoas)

½ quilo de morangos, açúcar, caldo de 1 laranja e
1 cálice de rum.

Juntar os morangos, açúcar, suco e bater bem no Liquidificador Walita. Retirar do liquidificador e juntar 600 g de água, na qual foram dissolvidas 15 fôlhas de gelatina. Levar à geladeira e juntar o rum. Voltar à geladeira para gelar por 15'. Servir enfeitado com algumas frutas embebidas no rum.

máscara de beleza

Colocar no liquidificador Walita:

— *2 colheres de aveia,*
1 gema e
suco de ½ limão.

Ligar o liquidificador e juntar óleo bom até dar a consistência de pasta.

Lavar o rosto e aplicar essa máscara por 15 minutos. Permanecer tranquila, evitando, sorrir ou franzir a testa, enquanto estiver com a máscara. Retirar, depois, com Algodão embebido em água de rosas.

OUTRA:

Trocar as faquinhas do Liquidificador Walita pelo batedor de claras. Colocar 2 claras no liquidificador e bater em ponto de neve; juntar o suco de ½ limão.

Passar pelo rosto todo, deixando ficar por 15 minutos. Retirar com água fria, à qual se juntou 1 colherinha de bicarbonato de sódio. Excelente e refrescante.

Então, não é admiravel o que pode fazer o seu Walita?

Mesmo fora da copa e cozinha, o seu Walita presta serviços inestimáveis. A serviço de seu toucador, por exemplo: experimente misturar as máscaras de beleza, feitas em casa, com pepinos, alface ou com mel, ovos e limão, no seu liquidificador. O resultado é uma máscara de beleza muito mais suave e homogênea.

Walita também mistura shampoos, ou resíduos de sabão com água morna para a limpeza de vidros, móveis etc., como esta receita de pasta de limpeza.

PASTA DE LIMPEZA:



2 pacotes de sabão Minerva,
2 colheres das de sopa de açúcar,
4 colheres das de sopa de óleo "A Dona" e
1 copo de água.

Triturar o sabão no Liquidificador, juntar os demais ingredientes, levar ao fogo brando até aparecer o fundo da panela ou seja, até o ponto de pasta. Como vê, há uma aplicação para cada fim, para cada idade, para cada paladar. E vamos deixá-lo aqui entregue às suas próprias experiências... porque quem tem WALITA tem tudo!

Alimentação mais rica...

é saúde para seus filhos... para tôda a sua família!



ESCOLINHA WALITA — *inteiramente* GRÁTIS!

A saúde de uma criança e a de um adulto depende muito do tipo de alimentação que estão acostumados a ingerir. Convenientemente alimentadas, as pessoas tornam-se mais capazes, mais saudáveis. E não é difícil preparar alimentos ricos em proteínas, vitaminas, sais minerais e todos os demais elementos necessários ao organismo sadio. A senhora pode conhecer todos os segredos da alimentação rica e saborosa, fazendo a sua inscrição — **inteiramente grátis** — nos cursos da Escolinha Walita, de eficiência reconhecida.

A ESCOLINHA WALITA LHE OFERECE:

- Aulas inteiramente práticas!
- Cursos rápidos e divertidos!
- Constante atualização da matéria — sempre novas receitas, novos métodos!
- Um mundo de conhecimentos culinários!
- Grande facilidade de frequência — a Sra. pode escolher entre as turmas diurna e noturna!

MAIS DE 200.000 DONAS-DE-CASA JÁ SE FORMARAM NOS DIVERSOS CURSOS DA ESCOLINHA WALITA — A ESCOLINHA MAIS DELICIOSA DO MUNDO!

ATENÇÃO: A sede da Escolinha Walita está situada à Rua 24 de Maio, 35, 14.º andar - São Paulo, Capital. Mas, a Escolinha visita centenas de cidades brasileiras. Aguarde a visita à sua cidade, ou inscreva-se diretamente na sede, em S. Paulo. Para mais informações, dirija-se ao seu Revendedor Walita — êle terá o máximo prazer em atendê-la.

Certificado de Garantia

LIQUIDIFICADOR WALITA Nº_____

é garantido contra quaisquer defeitos de material ou fabricação, até o dia_____. Comprometemo-nos a substituir, gratuitamente até aquela data, as peças que apresentarem defeitos de fabricação ou de material. A presente garantia é para os aparelhos postos em nossa fábrica, à rua Dr. Álvaro Alvim, 76, São Paulo, correndo as eventuais despesas de transporte por conta do comprador. A garantia não inclui as peças prejudicadas em viagem e as que se desgastem naturalmente pelo uso, bem como os danos oriundos de uso impróprio, negligência na observância de nossas instruções, quedas, ligação em voltagem diferente à indicada no aparelho, e defeitos ocasionados pela adaptação de peças ou acessórios que não sejam de fabricação Walita.

ELETRO-INDÚSTRIA WALITA S. A.

