

HORA DO CHÁ

Quando os ponteiros ingleses marcam

17h, é hora de parar o que se está

fazendo para apreciar uma bela xícara

de chá e um biscoito ou *croissant*.



<http://foodoncanvas.eu.com>



O dia do chá

PLNM



DANNA GABRIELA GARCIA COVA

6TO "F" n-27

14 de abril de 2016

Como surgiu o chá das cinco na Inglaterra?

No ano de 1830 é que esta tradição foi completamente implementada pelos ingleses, com a ajuda da Duquesa de Bedford, que considerava o “chá das cinco” uma oportunidade para exibir maravilhosas peças de porcelana e prata. Como consequência, foram criadas regras de etiqueta para o serviço de chá e receitas que fariam parte do cardápio (e que ainda hoje fazem) como: torradas com manteiga, geleia ou mel; scones, muffins, bolos e uma grande variedade de biscoitos e pãezinhos.

Hoje, o horário fixo não é obrigatório, mas o hábito de tomar um lanche no meio da tarde regado a muito chá, pães e doces permanece intacto, com menos ou mais formalidade.



Carrot Cake com Cream Cheese Frosting

Ingredientes Líquidos:

130g de açúcar mascavo
120ml de óleo de girassol (ou qualquer outro óleo neutro)
4 ovos
2 colheres de suco de laranja
raspas de 3/4 de laranja
240g de cenoura ralada
1/2 colher de chá de extrato de baunilha

Ingredientes secos

240g de farinha
2 colheres de café de fermento
1 colher de café de sal
2 colheres de café de canela
1/2 de café de noz moscada moída
1/2 de café de gengibre em pó
1/2 de café de pimenta preta moída
30g de passas
30 de nozes em pedaços

Cobertura de Cream Cheese

100g de cream cheese, em temperatura ambiente
60g de manteiga amolecida
50g de açúcar glacê

Pré-aqueça o forno 180 graus. Unte uma forma de bolo com manteiga e farinha.

Junte todos os ingredientes líquidos e bata bem com um fuet. Em outra tigela misture todos ingredientes secos. Adicione os ingredientes secos na mistura líquida e mexa até incorporar. Não trabalhe demais a massa se não ela corre o risco não crescer.

Vire a massa na forma e leve para assar 50 minutos. Combine todos os ingredientes da cobertura e misture bem até ficar liso e homogêneo. Espere o bolo esfriar e cubra com a cobertura.