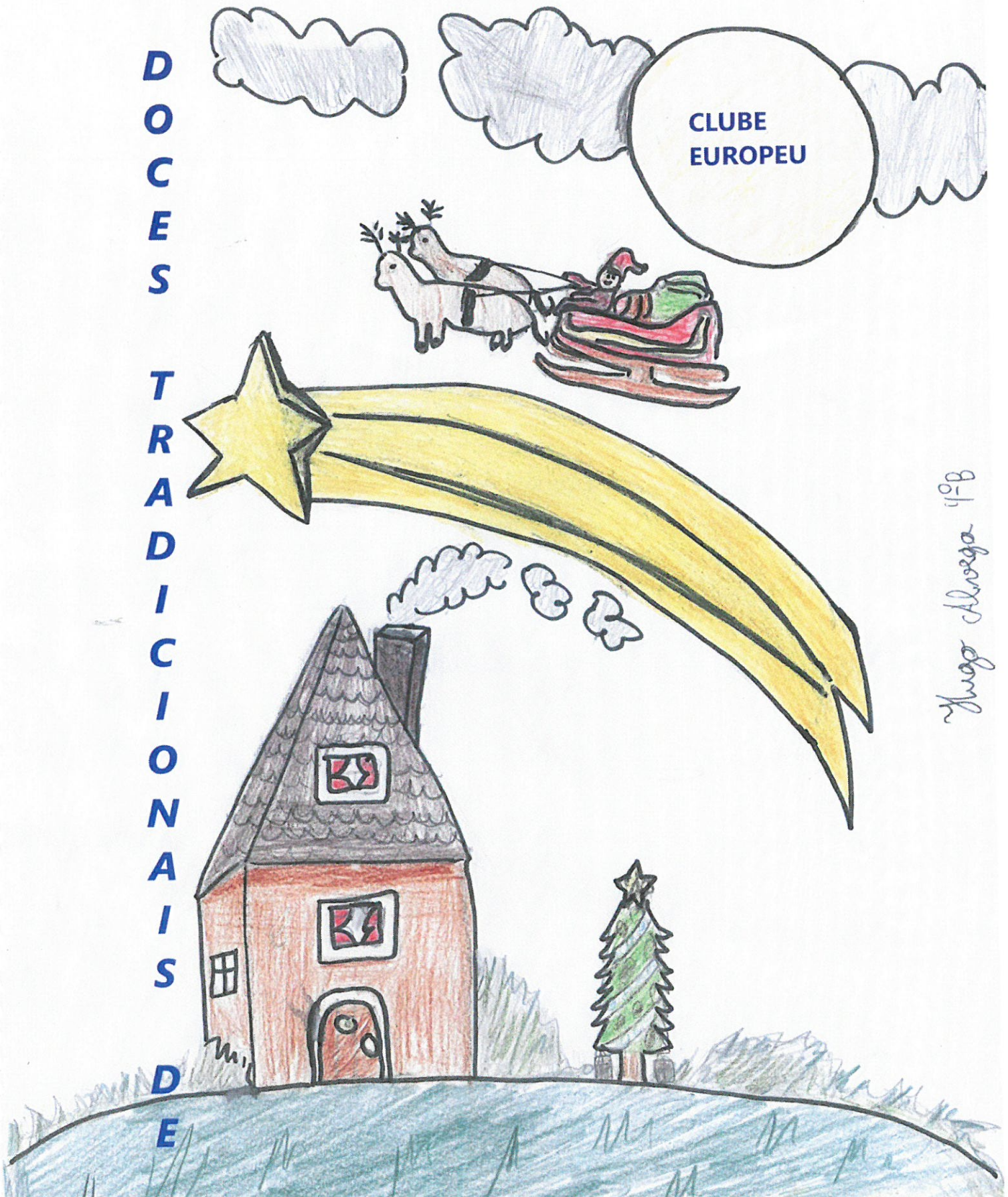
DOCES TRADICIONAIS DE NATAL na EUROPA

CLUBE EUROPEU



1º Ciclo
EB1 Alcains
2019/2020

ÍNDICE

Bolo de S. Nicolau.....1
Roscas de Reis.....2
Bûche de Noel 3
Grod (arroz doce).....4
Massapão.....5
Kourabiedes.....6
Tronco dos Reis Magos.....7
Panetone.....8
Orehnjaca (tarte de noz).....9
Vasilopita.....11
Bolinhos de mel.....12
Kendel (bolo dos padrinhos).....13
Beigli.....14
Qaghaq tal-ghasal (anéis de melaço).....15
Letras de S. Nicolau.....16
Biscoitos de baunilha.....17
Broas de Natal.....18
Potíca.....19
Tarte de ameixas.....20
Peppakaka (bolachas).....21
Market fairings.....22
Cozonac de nozes.....23
Marzipankartoffeln (batatinhas de massapão).....25

Alemanha

Bolo de S. Nicolau

Ingredientes

- 20g de manteiga
- 300g de farinha
- 3 colheres de chá com fermento
- 150g de amêndoa moída
- 4 colheres de sopa de casca de limão cristalizada (ou passada por açúcar numa frigideira em lume brando)
- 3 colheres de sopa com cacau
- 250g de mel
- 2 colheres de chá com canela em pó
- 2 colheres de chá com essência de baunilha
- 2 colheres de chá de raspa de limão
- 1 colher de chá de essência de amêndoa
- 12 colheres de sopa de água

Modo de preparação

1. Mistura-se numa tigela a farinha, o fermento, as amêndoas, a casca de limão cristalizada, o cacau, a baunilha, a raspa de limão e a essência de amêndoa.
2. Numa frigideira à parte mistura-se o açúcar, o mel e a água mexendo bem para não deixar queimar.
3. Ferve 5 minutos e depois juntam-se os restantes ingredientes, utilizando uma colher de pau.
4. Unta-se um tabuleiro com manteiga, polvilha-se com farinha e deita-se a massa lá dentro.
5. Vai ao forno durante 20 minutos.
6. Retira-se então para salpicar com amêndoas e coze mais 5 minutos.
7. Quando ficar pronto, cobre-se com geleia de amêndoa e corta-se aos quadrados.

Espanha

Roscas de Reis

Ingredientes

- 100g de farinha
- 1/2 litro de leite
- 20g de fermento
- 2 ovos
- 75g de açúcar
- 1 colher de água
- Raspa de limão
- Frutas cristalizadas

Modo de preparação

1. Mistura-se tudo exceto as frutas cristalizadas numa tigela até formar uma massa espessa.
2. Deixa-se descansar durante três horas. Amassa-se e descansa mais três horas.
3. Distribui-se a massa num tabuleiro de forno e cobre-se com as frutas cristalizadas.
4. Coze durante 20 minutos.
5. Quando se retirar do forno e enquanto estiver quente enrola-se para ficar com a forma de torta.
6. É costume esconder uma prendinha neste bolo.

Bélgica

Bûche de Noël

Ingredientes

- 4 ovos
- 140 g de açúcar
- 100 g de farinha
- 1 colher de fermento
- 250 g de chocolate
- 200 g de manteiga

Modo de preparação

1. Separe as claras das gemas.
2. Misture e bata as gemas dos ovos com o açúcar e três colheres de água morna até fazer espuma e quando estiver pronto, adicione aos poucos a farinha e o fermento.
3. Bata as claras em castelo e incorpore-as na mistura.
4. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
5. Forre um recipiente ou placa retangular com cobertura de papel ou manteiga e espalhe a mistura do bolo. Ponha no forno durante 10-15 minutos.
6. Retire o bolo do forno e cubra com um pano húmido entre cinco a dez minutos. A seguir, desenforme, enrole a massa e deixe-a repousar.
7. Derreta o chocolate em banho-maria e quando derretido, adicione um pouco de manteiga e misture.
8. Desenrole o bolo e espalhe o chocolate sobre a massa. Volte a enrolá-lo. Cubra o bolo com o restante chocolate e coloque-o no frigorífico entre 1 a 4 horas antes de o servir.
9. Decore e personalize o bolo de acordo com o seu gosto pessoal.

Tempos

Tempo de preparação: 30 minutos.

Tempo de cozedura: 25 minutos.

Dinamarca

Grod (arroz doce)

Ingredientes

- 120 g de arroz
- 1 litro de leite
- manteiga
- açúcar
- canela em pó

Modo de preparação

1. Deita o arroz no leite a ferver e deixa-se cozer em lume brando durante 1 hora.
2. Quando ficar pronto deita-se numa travessa.
3. É costume cada pessoa servir-se e juntar à sua porção um pouco de manteiga, açúcar e canela, mais ou menos conforme a sua gulodice.

Estónia

Massapão

Ingredientes

- 150g de miolo de amêndoa
- 1 clara de ovo
- 150g de açúcar
- Corantes próprios para bolos q.b.

Modo de preparação

1. Escaldam-se as amêndoas e retira-se-lhes a película castanha.
2. Secam-se muito bem num pano limpo.
3. A seguir esmagam-se até ficarem quase em pó.
4. Misturam-se com a clara de ovo até formarem uma pasta uniforme.
5. Junta-se gradualmente o açúcar e amassa-se até se conseguir moldar.
6. Moldam-se bolinhos em forma de bichos e pintam-se com corantes próprios para bolos.

Grécia

Kourabiedes

Ingredientes

- 150g de manteiga
- 200g de açúcar
- 200g de farinha
- 1 ovo
- Um pouco de fermento
- Uma colher de sopa de conhaque

Modo de preparação

1. Mistura-se a manteiga com metade do açúcar.
2. Junta-se o conhaque e uma gema de ovo, a farinha e o fermento.
3. Bate-se bem com uma colher de pau.
4. Deita-se a massa em formas pequenas untadas com manteiga, ou põe-se num tabuleiro e corta-se com formas em feitio de estrela e lua.
5. Vão ao forno durante 20 minutos.
6. Quando ficarem prontas, salpicam-se com açúcar.

França

Tronco dos Reis Magos

Ingredientes

- 170g de açúcar
- 170g de manteiga
- 2 gemas de ovo
- 90g de cacau em pó
- 50g de amêndoas
- 1kg de castanhas cozidas

Xarope

1dl de água

- 50g de açúcar
- 50g de manteiga
- 2colheres de sopa de rum

Modo de preparação

Mistura-se o açúcar com a manteiga, duas gemas de ovo e o cacau para fazer um creme.

1. Ferve-se à parte 1dl de água com 50g de açúcar.
2. Retira-se este xarope do lume e juntam-se 50g de manteiga, 2 colheres de sopa de rum e as castanhas cozidas feitas em puré.
3. Amassa-se com as mãos até formar uma bola.
4. Molha-se um pano em põe-se a bola de massa em cima.
5. Cobre-se com outro pano molhado e passa-se com o rolo de massa para estender.
6. Retira-se então o pano de cima e barra-se o retângulo de massa com 2/3 de creme de cacau.
7. Salpica-se com amêndoas picadas.
8. Utilizando o pano de baixo, enrola-se a mistura em forma de torta.
9. Cortam-se as extremidades em oblíquo para ficar a parecer um tronco, barra-se com o resto de creme de cacau e salpica-se com mais amêndoas picadas.

Itália

Panetone

Ingredientes

- 50g de fermento de padeiro (fresco)
- 650g e farinha
- 1 colher de café de sal
- 150g de açúcar
- 5 ovos
- 200g de manteiga
- raspa de um limão
- 1 colher de sopa de azeite
- Frutas cristalizadas e passas

Modo de preparação

1. Dissolve-se o fermento em 1/2 copo de água morna.
2. Mistura-se com a farinha, o açúcar, o sal, a levedura e cinco gemas.
3. Junta-se a manteiga, a raspa de limão, as frutas cristalizadas e as passas.
4. Amassa-se até formar uma bola.
5. Cobre-se com um pano molhado e deixa-se descansar durante 6 horas. A bola cresce imenso.
6. Amassa-se de novo para lhe dar a forma de cilindro e coloca-se numa forma untada com azeite.
7. Faz-se uma cruz na massa e fica a repousar mais 1 hora.
8. Vai ao forno e coze durante 45 minutos.
9. Desenforma-se e só se come passadas 12 horas.

Croácia

Orehnjaca (tarte de noz)

Ingredientes

Mistura de fermento

- 300ml leite integral
- 1 colher de chá de farinha de trigo
- 1 colher de chá de açúcar
- 40g de fermento fresco

Massa

- 500g de farinha de trigo
- 80g de açúcar
- Uma pitada de sal
- Casca de 1 limão
- 3 gemas de ovo
- 80g de manteiga derretida
- Recheio de noz
- 200g de açúcar
- 400g de nozes moídas
- 200ml de leite

Modo de preparação

Mistura de fermento

1. Aqueça o leite até ficar morno.
2. Adicione o açúcar e a farinha ao leite.
3. Esfarele o fermento na mistura, não mexa.
4. Deixe de lado até crescer, aproximadamente 10 – 20 minutos.

Massa

1. Numa tigela misture a farinha, o açúcar, o sal e a casca de metade dum limão.
2. Aqueça a manteiga até derreter e coloque 3 ovos na água tépida para trazê-los à temperatura ambiente.
3. Quando o fermento crescer, verta a manteiga derretida na farinha, separe a gema e a clara de ovos e adicione as gemas à mistura. Não irá precisar das claras.
4. Adicione a mistura de fermento e mexa com uma colher de pau.
5. Quando todos os ingredientes estiverem misturados, amasse até a mistura não se pegar aos lados da tigela, aproximadamente 7 – 8 minutos.

6. Deixe a tigela de lado num lugar quente (temperatura do ambiente é suficiente), cubra com um pano e deixe até dobrar do tamanho, aproximadamente 45 – 60 minutos.

Recheio

1. Misture o açúcar e as nozes moídas numa tigela.
2. Deixe ferver o leite numa panela, quando começar a ferver tire-o de fogão e adicione a mistura de açúcar e nozes.
3. Mexa bem e deixe arrefecer.

Preparação

1. Quando a massa crescer, aqueça o forno a 175°C.
2. Disponha um pano de messa limpo, borrife com farinha e coloque cuidadosamente a massa no pano.
3. Estenda a massa levemente até formar um retângulo.
4. Estenda delicadamente com o rolo de massa até ficar mais ou menos com 0,5 cm de espessura.
5. Adicione o recheio e espalhe-o o mais uniformemente possível deixando 2 cm livres nas bordas.
6. Enrole a massa pelo lado mais comprido usando a toalha.
7. Unte um tabuleiro de forno com o óleo vegetal e coloque a massa enrolada no tabuleiro e unte o topo e os lados da massa enrolada com o óleo.
8. Deixe a massa no tabuleiro e não mexa por 10 minutos antes de colocá-la no forno.
9. Coza no forno até ficar dourada, aproximadamente 45 minutos.
10. Quando a retirar do forno, enrole na toalha e deixe arrefecer.

Nota: Antes de servir pode borrifar com açúcar em pó.

Chipre

Vasilopita

Ingredientes

- 6 ovos
- 2 copos de açúcar
- 1 copo e meio de manteiga vegetal derretida
- 4 copos de farinha para bolos
- 2,5 colheres de fermento em pó
- 1 copo e meio de leite
- 1 copo de amêndoas sem pele e cortadas aos bocadinhos
- algumas amêndoas sem pele mas inteiras
- bocados de *nougat*

Modo de preparação

Junta-se a farinha, o fermento e os ovos bem batidos. Acrescenta-se o açúcar e a manteiga. Bate-se até a massa ficar cremosa. Depois mistura-se o leite, as amêndoas e os pedacinhos de *nougat*. Unta-se uma forma redonda com manteiga e polvilha-se com farinha. Verte-se a massa na forma e por cima colocam-se as amêndoas inteiras, desenhando a data do Ano Novo.

Vai ao forno pré-aquecido a 150° centígrados.

Coze durante uma hora.

Letónia

Bolinhos de mel

Ingredientes

- 700g de farinha para bolos
- 2 copos de leite
- 100g de manteiga ou banha de porco
- 25g de fermento
- Sal

Para a cobertura

- 400g de mel
- 50g de manteiga
- 1 copo de nozes ou avelãs
- 1 ovo

Modo de preparação

1. Mistura-se o fermento com uma colher de chá de açúcar e deixa-se a mistura num sítio quente para crescer.
2. Amorna-se o leite e deixa-se numa tigela onde se junta metade da farinha, uma pitada de sal, a pasta de fermento com açúcar.
3. Bate-se muito bem.
4. Polvilha-se com farinha.
5. Deixa-se a descansar cobrindo a tigela com um pano branco.
6. Depois da massa crescer acrescenta-se o resto da farinha, a manteiga ou a banha e bate-se de novo com uma colher de pau.
7. Deixa-se um pouco mais em repouso para crescer.
8. Estende-se a massa de forma a ficar com uma espessura de cinco centímetros.
9. Cortam-se os bolinhos com formas próprias.
10. Besuntam-se com a cobertura e vão ao forno num tabuleiro untado com manteiga.

Cobertura

Mistura-se a manteiga com o ovo previamente batido, acrescentam-se as nozes ou avelãs e o mel.

Luxemburgo

Kendel (bolo dos padrinhos)

No Luxemburgo, no Natal, é costume os padrinhos oferecerem aos afilhados um bolo em forma de bebé com uma moeda de prata no umbigo.

Ingredientes

- 125g de açúcar
- 7 gemas de ovos
- 60g de farinha
- 3 claras de ovo
- Passas
- fios de ovos
- 1 moeda *de prata*

Modo de preparação

1. Bate-se o açúcar com 6 gemas.
2. Juntam-se as claras em castelo e a farinha, misturando com cuidado.
3. Quando a massa ficar homogénea acrescenta-se uma gema.
4. Vai a cozer ao forno numa forma untada com manteiga.

No Luxemburgo há formas próprias em feitio de bebé. Mas também se pode cozer a massa numa forma retangular e quando a massa tiver cozida e arrefecida recortá-la em feitio de bebé. Colocam-se as passas no lugar dos olhos, nariz e boca, utilizam-se os fios de ovos para fazer a cabeleira e põe-se a moeda de prata no sítio do umbigo.

Hungria

Beigli

Ingredientes

- 1kg de farinha
- 500g de margarina
- 30g de levedura fresca de padeiro
- 8 gemas
- Leite q.b.
- Sal
- 50g de açúcar

Recheio

- 2dl de leite
- 250g de açúcar
- 300g sementes de papoila moídas
- Raspas de 1 limão
- 2 maçãs raladas
- Canela em pó
- Passas
- Um pouco de doce de alperce (ou de damasco) e, eventualmente, rum ou mel

Modo de preparação

1. Misturar a farinha com o açúcar, o sal, os ovos e a manteiga.
2. Juntar a levedura fermentada com um pouco de leite morno açucarado.
3. Adicionar mais leite até obter uma massa não muito dura.
4. Amassa-se até se desprender dos dedos.
5. Cobrir a massa com um pano e deixá-la repousar durante dez minutos.
6. A seguir, dividi-la em seis bolas iguais e formar retângulos finos com um rolo de massa.

Recheio

Ferver o leite com o açúcar.

Juntar à mistura os restantes ingredientes.

1. Divide-se o recheio pelos retângulos, enrolam-se e colocam-se num tabuleiro untado com manteiga.
2. Picam-se os rolos com um garfo.
3. Pincelam-se com dois ovos batidos.
4. Cozem-se no forno a temperatura média.
5. É preferível consumi-los depois de terem ficado 2 ou 3 dias de repouso.

Malta

Qaqhaq tal-ghasal (anéis de melaço)

Ingredientes

- 500g de farinha
- 150g de manteiga
- 150g de sêmola
- 300g de margarina
- 150g de açúcar
- 1 gema de ovo
- Leite q.b.

Recheio

- 500g de melaço
- 2 colheres de sopa e cacau
- 300g de açúcar
- Raspa de limão
- Raspa de laranja
- 4 cravos da Índia
- 2 colheres de sopa de anis
- 2 colheres de sopa de sêmola
- 1 colher de chá de especiarias
- Água q.b.

Modo de preparação

1. Mistura-se a farinha com a manteiga, a sêmola e o açúcar.
2. Junta-se o leite e a gema.
3. Bate-se bem até ficar cremoso.
4. Deixa-se descansar.
5. À parte, mistura-se o melaço com o cacau, o açúcar, a raspa de limão, a raspa de laranja, anis, especiarias e água.
6. Deita-se esta mistura numa caçarola e leva-se ao lume até engrossar, acrescentando-lhe a sêmola a pouco e pouco.
7. Retira-se do lume e deixa-se arrefecer.
8. Estende-se a massa em tiras largas, recheiam-se e moldam-se em forma de tubos para depois formarem anéis.
9. Perfuram-se os anéis com uma faca afiada, colocam-se num tabuleiro untado com manteiga e levam-se ao forno até ficarem dourados.

Países

Baixos

Letras de S. Nicolau

Ingredientes

- massa folhada congelada
- 1 clara de ovo
- 50g de amêndoas picadas
- 50g de açúcar

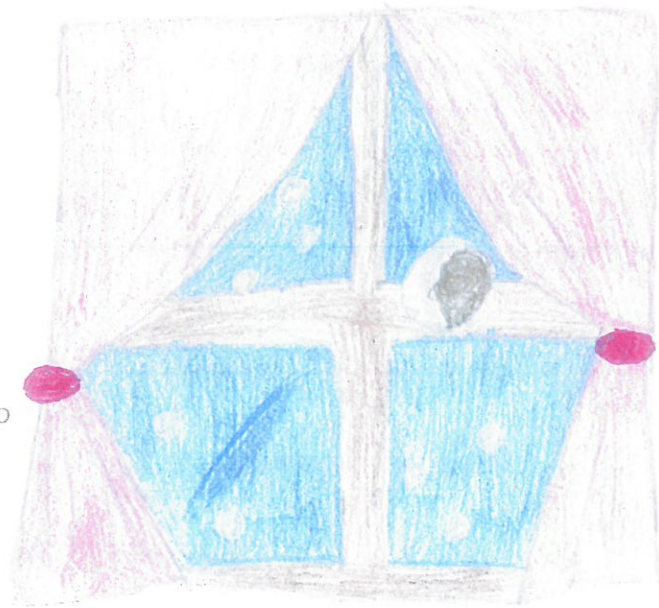
Modo de preparação

1. Deixa-se descongelar a massa folhada, estende-se com o rolo e corta-se em tiras para formar letras, de preferência iniciais dos nomes das pessoas da casa ou dos amigos.
2. Colocam-se as letras num tabuleiro de ir ao forno, forrado a papel de alumínio, besuntam-se com claras de ovo e salpicam-se com amêndoas e açúcar.
3. Levam-se ao forno a cozer durante 10 minutos.
4. Podem-se conservar numa lata de bolachas durante dois ou três dias.

Áustria

Biscoitos de baunilha

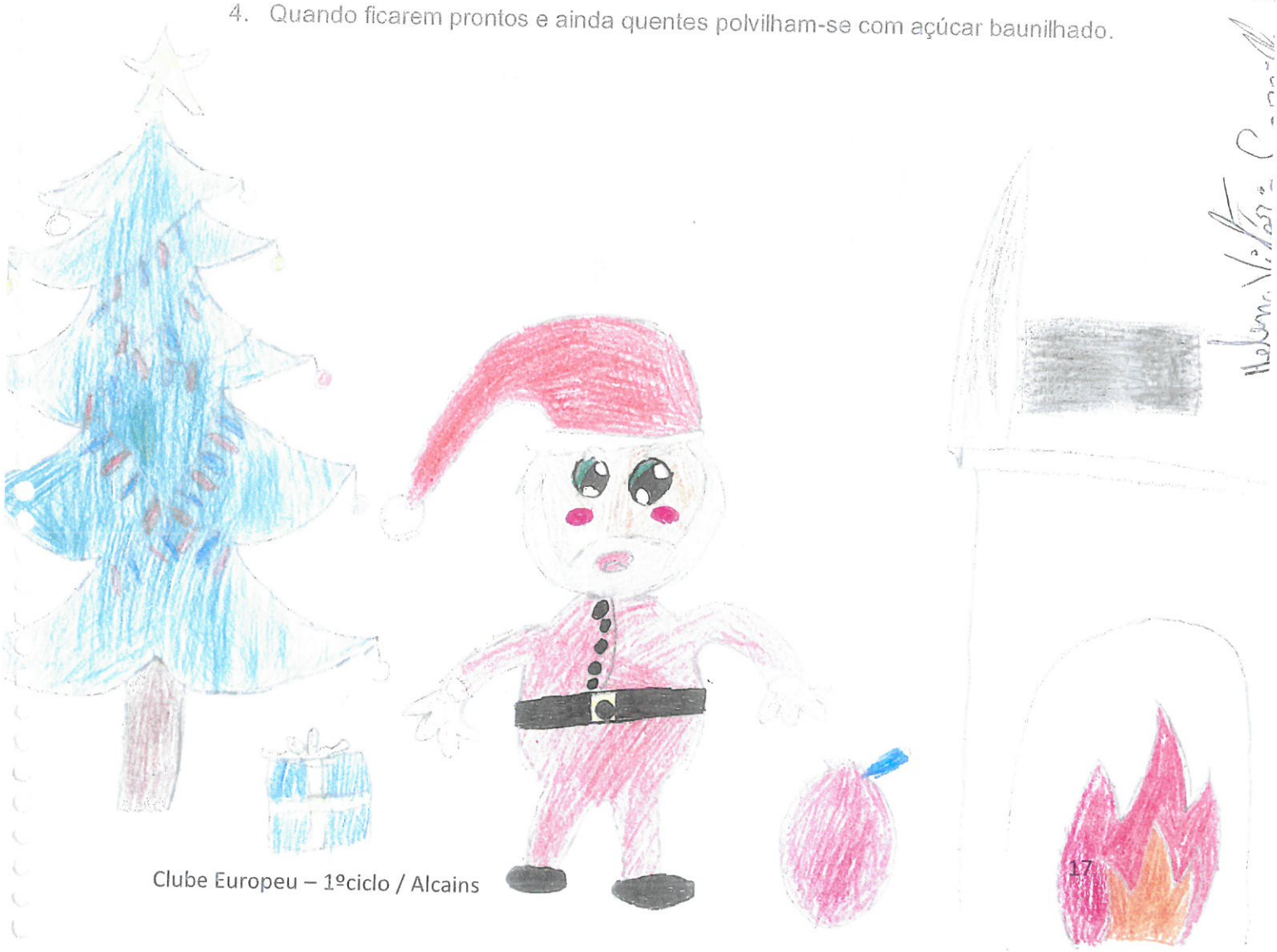
Ingredientes



- 250g de manteiga
- 250g de farinha
- 100g de amêndoas esmagadas
- 75g de açúcar
- 1 gema de ovo
- 1 colher de chá de açúcar baunilhado
- 1 pitada de sal

Modo de preparação

1. Mistura-se a manteiga com a farinha e depois os outros ingredientes.
2. Deixa-se descansar 2 horas dentro de 1 saco de plástico, no frigorífico.
3. Depois fazem-se pequenas ferraduras com a massa, coloca-se num tabuleiro untado com manteiga e cozem no forno durante 10 minutos.
4. Quando ficarem prontos e ainda quentes polvilham-se com açúcar baunilhado.



Portugal

Broas de Natal

Ingredientes

- 250g de açúcar
- 250g de manteiga
- 400g de farinha
- 5 gemas de ovos
- 1 colher de chá de canela em pó

Modo de preparação

1. Batem-se as gemas com o açúcar.
2. Amolece-se a manteiga em banho-maria, deixa-se arrefecer e junta-se às gemas misturando bem.
3. Incorporam-se a farinha e a canela a pouco e pouco até obter uma massa uniforme.
4. Num tabuleiro untando de manteiga e polvilhado de farinha estendem-se bocadinhos de massa em forma de broa, deixando bastante espaço entre cada uma porque crescem.
5. Pincelam-se com gema de ovo e vão ao forno a cozer.

Eslovénia

Potíca

Ingredientes

- 28 colheres de chá de manteiga fresca
- 58 colheres de chá de farinha
- 3 ou 4 colheres de chá de fermento
- 6 colheres de sopa de leite morno
- 3 gemas de ovo
- 7 colheres de chá de açúcar
- 1 chávena de natas
- 1 pitada de sal
- Raspa de limão

Recheio

- 5 gemas de ovo
- 25 colheres de chá de açúcar baunilhado
- Raspa de limão
- 2 colheres de sopa de natas

Modo de preparação

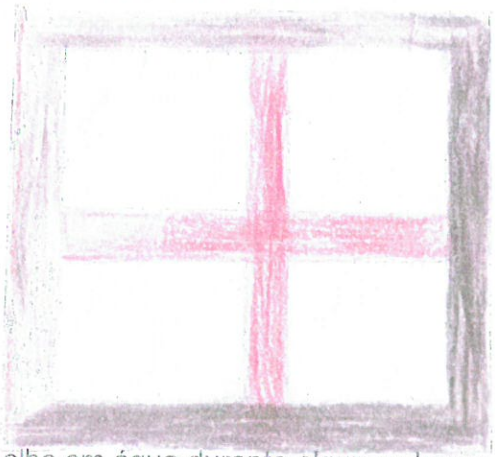
1. Batem-se as 28 colheres de chá de manteiga fresca e misturam-se com as 58 colheres de chá de farinha.
2. Acrescenta-se três ou quatro colheres de chá de fermento, seis colheres de sopa de leite morno, três gemas de ovo, sete colheres de chá de açúcar, uma chávena de natas, uma pitada de sal e a raspa de limão.
3. Amassa-se e estende-se três vezes com o rolo da massa.
4. Depois cobre-se com um pano limpo e aguarda-se três horas.
5. Entretanto, prepara-se um creme para o recheio com 5 gemas de ovo, 25 colheres de chá de açúcar baunilhado, raspa de limão e duas colheres de sopa de natas.
6. Barra-se a massa com o recheio.
7. Enrola-se de modo a formar uma torta e coloca-se num tabuleiro untado com manteiga. Vai ao forno até cozer.

Finlândia

Tarte de ameixas

Ingredientes

- Compra-se massa folhada congelada para fazer a base da tarte

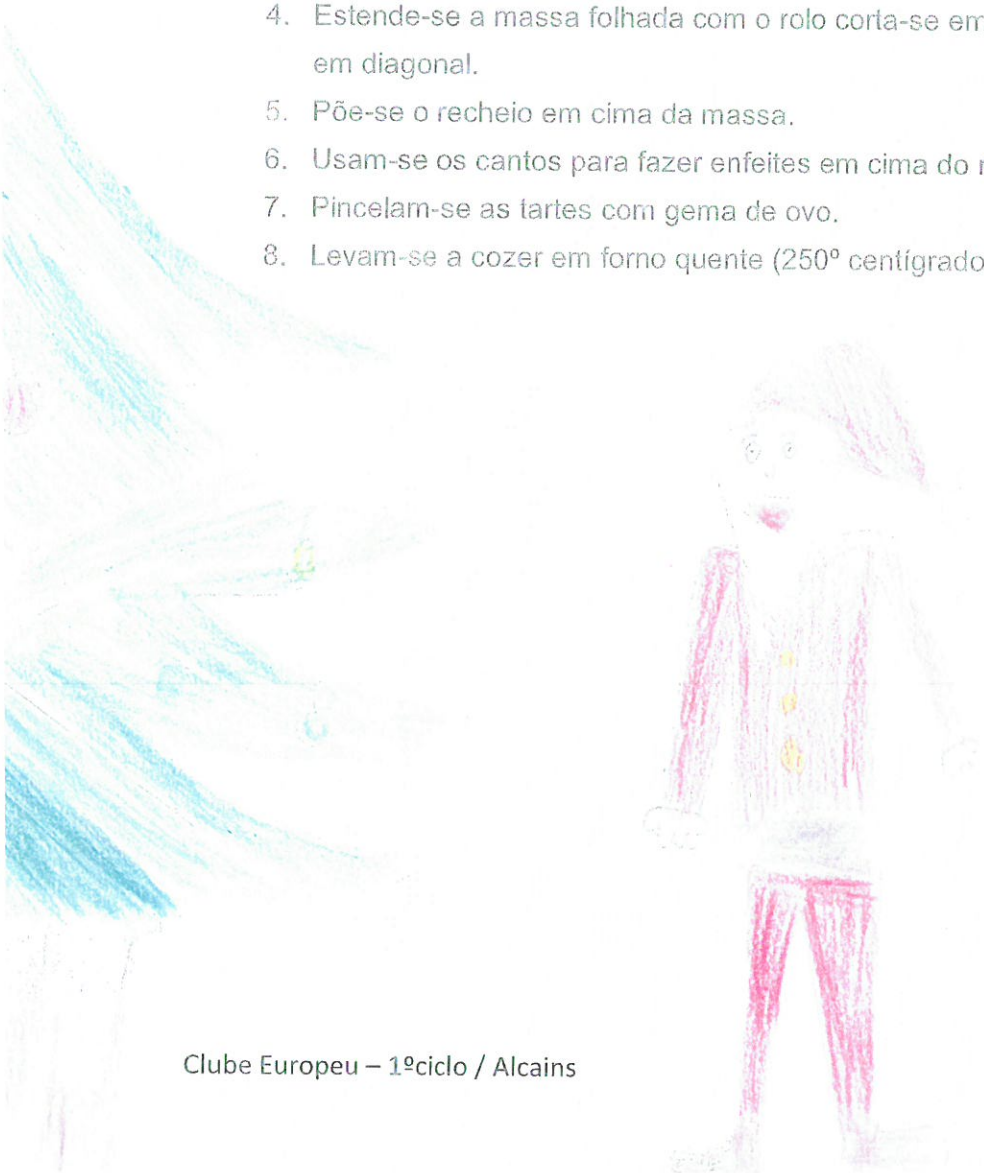


Recheio

- 1/2 kg de ameixas pretas
- Água
- 150g de açúcar

Modo de preparação

1. Lavam-se as ameixas. Põem-se de molho em água durante algumas horas.
2. Quando já estão moles, tiram-se os caroços.
3. Levam-se as ameixas ao lume e deixam-se ferver até ficarem reduzidas a uma espécie de puré.
4. Estende-se a massa folhada com o rolo corta-se em quadrados com os cantos em diagonal.
5. Põe-se o recheio em cima da massa.
6. Usam-se os cantos para fazer enfeites em cima do recheio.
7. Pincelam-se as tartes com gema de ovo.
8. Levam-se a cozer em forno quente (250º centígrados durante 10 minutos).



Raul Alcaire Manuel Sequeira Pinhão 4ºA

Suécia

Peppakaka (bolachas)

Ingredientes

- 150g de manteiga
- 200g de açúcar
- 2 colheres de sopa de melaço
- 2 colheres de sopa de canela em pó
- 1 colher de sopa de gengibre em pó
- 1 colher de sopa de cravinho em pó
- 2 colheres de café de bicarbonato de sódio
- 1dl de água
- 450g de farinha

Modo de preparação

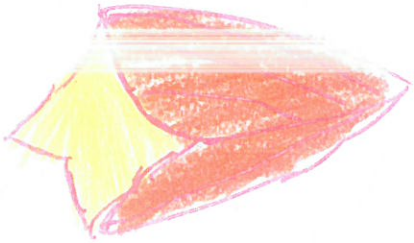
1. Mistura-se a manteiga com o açúcar, o melaço e todos os outros ingredientes pela ordem que estão apresentados, até obter uma massa uniforme.
2. Deixa-se repousar no frigorífico durante 24 horas.
3. Depois estende-se com o rolo da massa de modo a obter um retângulo com cerca de 1 cm de espessura.
4. Recortam-se então corações e colocam-se num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado de farinha.
5. Coze num forno a 200° centígrados durante 5 minutos.

O *Peppakaka* conserva-se durante muitos dias em latas para bolachas.

Reino Unido

Market fairings

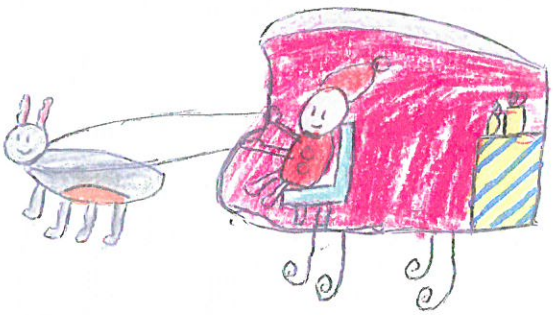
Ingredientes

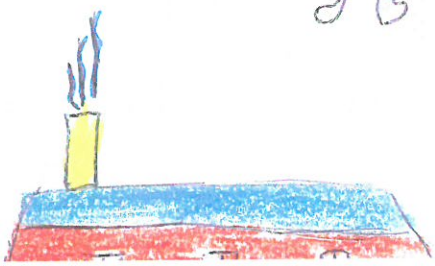


- 250g de farinha
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher e sal
- 1 colher de chá de gengibre em pó
- 1 colher de chá de canela em pó misturada com noz moscada em pó
- 125g de açúcar
- 125g de manteiga
- 5 colheres de sopa de mel

Modo de preparação

1. Mistura-se a farinha, o sal, o bicarbonato de sódio, a canela e a noz de moscada.
2. Junta-se o açúcar e amassa-se tudo com a manteiga.
3. Aquece-se o mel em lume brando e junta-se à massa.
4. Enrola-se a massa para obter um cilindro com cerca de 4 cm de diâmetro e põe-se no frigorífico durante uma hora.
5. Depois corta-se o cilindro em bolachas com cerca de meio centímetro de espessura e colocam-se num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado de farinha.
6. Cozem durante 5 a 8 minutos.





Roménia

Cozonac de nozes

Ingredientes

- 1kg de farinha
- 300g açúcar
- 200g de manteiga
- 8 colheres (de sopa) de óleo
- 50g de fermento em pó
- ½ litro de leite
- 1 colher (de chá) de sal
- 8 ovos
- Miolo de noz moído q. b.
- Essência de rum
- Especiarias (casca de limão ralada, açúcar baunilhado)

Modo de preparação

Preparação da massa

1. Misturam-se 200ml de leite a ferver com 250 de g de farinha e deitam-se sobre a farinha.
2. Mistura-se com uma colher de pau e amassa-se um pouco com a mão para não formar grumos.
3. O fermento em pó mistura-se com uma colher (de chá) de açúcar e um pouco de leite amornado e deixa-se crescer, depois deita-se sobre a farinha.
4. As gemas dos 8 ovos misturam-se com o açúcar e o restante leite, acrescentando-se o sal e o óleo. O óleo deita-se aos poucos, como se fosse para preparar maionese.
5. A composição que resulta amassa-se bem com a mão para que não haja grumos, depois deita-se a manteiga derretida (morna) e as especiarias e amassa-se por mais 15 minutos.
6. Quando a massa se torna homogénea, tapa-se com uma toalha e deixa-se crescer.
7. De seguida fazem-se folhas que serão untadas com o creme de recheio.

Preparação do recheio

1. Batem-se em castelo as claras dos 8 ovos com uma caneca de açúcar e acrescentam-se o miolo de noz moído e a essência de rum.
2. Obtém-se um creme com o qual se untam as folhas de massa, que depois se enrolam.
3. O "Cozonac" que resulta unta-se com ovo e coloca-se num tabuleiro untado com manteiga que vai para o forno.
4. Para verificar se o "Cozonac" está pronto, espeta-se a massa com um palito, se o palito sair limpo, o "Cozonac" pode ser retirado do forno.

Alemanha

Marzipankartoffeln (batatinhas de massapão)

Ingredientes

- 200g de massa de massapão
- 100g de açúcar em pó
- 2cl de rum castanho
- 30g de cacau em pó

Modo de preparação

1. Ligar bem o massapão com o açúcar em pó e o rum e formar um rolo.
2. Cortar pedaços de igual tamanho e fazer formas ovais.
3. Em alguns pontos das "batatinhas", meter para dentro, de forma irregular, com um palito, de modo a que se assemelhem aos "olhos" das batatas.
4. A seguir, polvilhar as batatinhas de massapão com bastante cacau em pó, para que fique agarrado.

Os membros do Clube Europeu desejam a todos um FELIZ NATAL e um PRÓSPERO ANO NOVO!