

COZINHA MÀGICA



RECEITAS MARAVILHOSAS PARA
DEIXAR SEU DIA –A- DIA MAIS
MÁGICO

INTRODUÇÃO

Todos estamos sempre procurando uma receita para um ritual ou para o dia-dia mesmo.. e sabemos o quanto a cozinha é importante para bruxos e bruxas, por isso fiz uma cata de várias receitas em vários sites e coloquei tudo aqui.

Vale lembrar que não são receitas minhas apenas copiei e coloquei todas no mesmo lugar, mas no rodapé da página vai o site de onde tirei.

Espero que isso ajude vocês e deixar sua vida cada vez mais mágica.

Que as bênção da Deusa te acompanhe

Blessed be

ÍNDICE DE BEBIDAS



Aperitivo de figo	pág 5
Bebida de iogurte	
Bebida mágica de Mabon	
Vinho do porto quente	pág 6
Vinho quente	
Ponche quente com especiarias	
Licor de rosas.....	pág. 7
Irish Coffee	
Chá verde com maçã	
Chocolate quente especial	pg 8
Chocolate Quente II	
Chocolate Quente com Amêndoa	
Leite quente com whisky	pg. 9
Bloody Mary	
Coktail das bruxas	

Fermentado de urze	pag.10
Chocolate quente com especiarias para mabon	
Hidromel	
Hidromel de uva	pg. 11
Hidromel suave	
Hidromel	
Hidromel com chá	pg 12
Hidromel rápido	
Hidromel Russo	
Cocktail Gaulês:.....	pg.13
KIR Gaulês:	
Grog Gaulês:	
Licor nacarado	
Milk shake da bruxa	
Poção do Amor dos Bruxos e Ciganos.....	pg.14
Ponche de Ervas	
Ponche das fadas.....	pg 15
Ponche de ostara	
Sangria de mabon	
Sharbatte gulab	pg.16
Suco da felicidade:	
suco da felicidade eterna	
Suco de maçã com morango:	
Suco para restauração das formas.....	pg.17
Tigela de maio	
Vinho de amora	
Vinho quente com ervas.....	pg 18
Vinho de Beltane	
Chá para ansiedade	pg.19
Chá de comunhão cm Hécate	

APERITIVO DE FIGO

(Receita para Sabbats – Mabon)

Ingredientes:

1 Litro de vinho Rosé;
8 Figos secos;
2 Amêndoas;
1 Cálice de aguardente;
1 Pau de baunilha;
200g. de açúcar;
2 Copos de água;

Preparação:

Deixe os figos a macerar no vinho Rosé durante 10 dias. Passados esses dias, filtre a mistura. Em lume brando derreta o açúcar na água, acrescente a preparação filtrada e deixe cozer durante 10 minutos. Misturem bem e junte a aguardente, a baunilha e as amêndoas. Deixe descansar durante um mês. Filtrem de novo para engarrafar e deixam envelhecer alguns tempos às escuras antes de provar com moderação...

BEBIDA DE IOGURTE

Essa bebida é uma espécie de milk-shake exótico e muito mais saudável. Os povos do Oriente, particularmente a Índia, utilizam iogurte em muitas de suas receitas.

Ingredientes:

Serve seis porções.

1- Litro de iogurte integral de baixa caloria
6- Cubos de gelo
6- Colheres (sopa) de mel ou açúcar mascavo light
2- Colheres (sopa) de água de rosas

Preparação:

Coloque o iogurte, a água de rosas e o mel num liquidificador e bata. Acrescente os cubos de gelo e misture até que o iogurte esteja batido. Sirva em copos altos.

BEBIDA MÁGICA DE MABON

(Receitas para Sabbats - Mabon)

A bebida mágica de Mabon consiste de:

- Sidra de maçã quente;
- Canela;
- Pequenas rodela de maçã.

Essa bebida sagrada tem um significado profundo. A maçã rege o coração, a sidra representa o “eu”, por si só já é uma poção de amor.

Mas quando misturada com canela, que é governada pelo Sol, representa a essência solar e, ao ingerirmos esta bebida, é como se estivéssemos ingerindo a própria luz do Sol.

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

Vinho do Porto Quente

(Bebidas para Yule)

Ingredientes:

0,5 l de vinho do Porto de boa qualidade
½ cálice de aguardente velha
1 colher de sopa de mel
1 chávena de café de passas
1 chávena de café de corintos
1 pau de canela

Preparação:

Deite o vinho do Porto num tacho. Em seguida, leve-o ao lume e vá adicionando os ingredientes pela ordem acima referidos. Mexa muito bem até levantar fervura e sirva

Vinho Quente

(Bebidas para Yule)

Ingredientes:

6 Ovos
1 l de água
250 g de açúcar
2,5 dl de vinho verde tinto
2,5 dl de vinho Madeira tinto ou Moscatel
2,5 dl de vinho do Porto (tinto doce)
pão duro
sal

Preparação:

Batem-se as gemas com açúcar até se obter uma boa gemada. Entretanto, leva-se ao lume 1 l de água a que se juntam umas pedrinhas de sal. Deixa-se levantar fervura. Retira-se do calor, juntam-se os vinhos verdes e Madeira (ou moscatel) e leva-se novamente ao lume para levantar fervura. Depois, adiciona-se o líquido, a pouco e pouco, à gemada. Volta a ir ao lume apenas para ferver. Os ovos ficaram assim cozidos. Fora do calor, adiciona-se o vinho do Porto que já não vai ao lume. Mexe-se e, se for necessário, junta-se um pouco mais de açúcar. Na altura de servir, aquece-se o vinho em banho-maria e serve-se em chávenas com bocadinhos de pão fazendo sopas.

Ponche Quente com Especiarias

(Bebidas para Yule)

Ingredientes

3 colheres de sopa Cravos inteiros:
Duas pequenas Laranjas
2 l. Sumo de maçã
2 paus Canela
1 ½ Chávena Rum

Preparação

Pé-aqueça o forno a 175 °C.
Espete os cravos inteiros nas laranjas por todos os lados e coloque num recipiente de ir ao forno. Leve ao forno durante 45 minutos.
Aqueça o sumo de maçã com os paus de canela numa panela grande.
Pique as laranjas quentes com um garfo. Coloque as laranjas numa saladeira ou recipiente próprio para ponche; deite o sumo de maçã quente sobre elas e junte o rum.
Sirva quente.

texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

LICOR de ROSAS (Bebidas para Yule)

Ingredientes

1 l de aguardente
0,5 kg de açúcar branco
pétalas de 5 ou 6 rosas
1 pau de baunilha

Preparação

Põe-se num frasco um grande punhado de pétalas de rosas vermelhas ou cor-de-rosa, enche-se de aguardente e deixa-se ficar 2 ou 3 dias.

Depois passa-se por um passador de rede fina e deita-se a aguardente por cima). Como o açúcar deve ficar bem derretido, se for necessário passa-se várias vezes pelo passador de rede.

Finalmente junta-se um pau de baunilha

Irish Coffee

(Bebidas para Yule)

Ingredientes:

2 colheres de açúcar
40 ml de irish whisky
café quente
creme de leite

Preparação:

Misture o café, o açúcar e o whisky. Coloque em copo especial para grog. Acrescente o creme de leite levemente batido, escorrendo-o pela borda do copo sem misturá-lo.

Chá verde com maçã

(Bebidas para Yule)

Ingredientes:

6 Colheres (sopa) de ervas de chá verde
1 maçã verde média
3 colheres (sopa) de mel
maçã verde para decorar

Preparação:

Coloque 1.200 ml de água numa panela e leve ao lume 9 minutos, ou até ferver. Retire do fogo, incorpore as ervas, tape a panela e deixe em infusão por 5 minutos. Em seguida, coe o chá, usando uma peneira sobre um recipiente com tampa. Tape e leve ao frigorífico por 2 horas.

Passado esse tempo, lave a maçã, parta ao meio, elimine o pedúnculo e as sementes com o miolo. Pique e coloque no liquidificador. Acrescente o chá gelado e o mel e bata 1 minuto. Distribua o chá nos copos e decore com maçã verde.

Chocolate quente especial

(Bebidas para Yule)

Ingredientes:

1 Litro de leite desnatado
1 Lata de leite condensado
4 Colheres de sopa de chocolate em pó
2 Colheres de sopa de amido de milho
Canela em pó para polvilhar

Preparação:

Bater todos os ingredientes no liquidificador (menos a canela).
Levar ao fogo em temperatura média até o líquido ferver engrossar.
Servir em chávenas, polvilhar com canela.
Para um sabor especial pode se colocar chantilly sobre a chávena de chocolate.

Chocolate Quente II

(Bebidas para Yule)

Ingredientes:

4 dl de leite
250 g. De Chocolate para Culinária
Açúcar q.b.

Preparação:

Derrete-se o Chocolate para Culinária, partido em bocadinhos, com 2 dl de leite em banho-maria.
Assim que esteja como um creme liso, deita-se o restante leite a ferver e leve o preparado a lume brando, só para levantar fervura, não parando de mexer com uma colher de pau. Adoça-se a gosto, bate-se um pouco com as varas para fazer espuma e serve-se

Chocolate Quente com Amêndoa

(Bebidas para Yule)

Ingredientes:

100 g de chocolate de leite
5 colheres de sopa de amêndoas picadas grosseiramente
1 chávena de chá de leite
5 colheres de sopa de leite condensado
4 colheres de sopa de Amaretto

Preparação:

Pique o chocolate em pedaços pequenos e reserve.
Bata no liquidificador as amêndoas, o leite, o leite condensado e o Amaretto por 2 minutos, ou até obter um creme homogéneo. Despeje numa panela e leve ao lume por 4 minutos, ou até ferver.
Junte o chocolate, misture e retire do lume.
Despeje a bebida em 2 canecas ou copos. Se preferir, decore com bocados de amêndoas.

Texto retirado do site www.astrologoastronomia.com.pt-receitas_magicas

Leite quente com whisky

(Bebidas para Yule)

Ingredientes:

2 Chávenas (chá) de leite

3 Colheres (sopa) de whisky

2 Colheres (sopa) de mel

Preparação:

Coloque o leite numa panela e leve ao lume para ferver.

Fique atento para não deixar vir por fora.

Desligue o lume e junte o whisky e o mel e misture bem.

Coloque em chávenas ou canecas e sirva bem quente.

Bloody Mary

Receitas para Samhaim

Um bom cocktail para o Halloween!

Ingredientes:

- 1 lata de sumo de tomate
- três gotas de limão
- 2 gotas de molho inglês
- sal e pimenta
- 1 chávena de café de vodka
- Tabasco q.b.

Preparação:

Coloquem todos os ingredientes num shaker juntamente com gelo picado. Misturem tudo muito bem e sirvam num copo alto.

COKTAIL DAS BRUXAS

Sobre a Receita: Para despertar a feminilidade

Ingredientes:

- 1 litro de suco de uva
- 1 litro de suco de maçã
- Suco de 2 limões espremidos
- Folhas de hortelã
- Cerejas
- Pétalas de rosa
- Gelo

Preparo:

Misture os sucos, coloque as cerejas, o gelo e decore com as pétalas de rosa e as folhas de hortelã.

Texto retirado do site www.astrologoaastrologia.com.pt-receitas_magicas

FERMENTADO DE URZE

Extraído do livro: O Deus dos Magos, de Janet e Stewart Farrar

Ingredientes:

4,5 litros de urze em flor
30 gramas de gengibre moído
4 ou 5 cravos da índia
2 punhados de flores secas de lúpulo
450 gramas de melado
450 gramas de malte
30 gramas de fermento

Preparo:

Ponha o urze numa panela, acrescente um pouco de água e deixe ferver durante uma hora. Escorra o líquido e complete-o com água pura até obter 9 litros. Acrescente o gengibre, os cravos e as flores de lúpulo. Adicione o melado e o malte. Ferva durante 20 minutos; depois passe por uma peneira, recebendo o líquido em um recipiente de 10 litros.

Quando a temperatura estiver na faixa de 37°C retire um pouco do líquido e misture nele o fermento.

Quando a fermentação começar ponha a mistura no líquido que já está no recipiente de 10 litros. Tampe a boca amarrando nela um pedaço de tecido. Deixe o recipiente durante dois dias em um lugar que não seja frio. Depois passe o líquido para garrafas menores e arrolhe-as (sem apertar muitas as rolhas), deixando-as assim durante um dia; em seguida aperte as rolas e amarre-as com arame para impedir que estourem. Em três semanas a bebida está pronta para ser consumido.

CHOCOLATE QUENTE COM ESPECIARIAS PARA MABON

Bebida para Sabbath

Ingredientes:

- 250g de chocolate meio amargo, picado
- 1 litro de leite
- 6 dentinhos de cravos
- 1 colher (chá) de canela em pó
- Um pouco de essência de amêndoa (comestível)
- Açúcar a gosto.

Preparação:

Aqueça levemente o chocolate com o leite, os cravos, a canela, a essência de amêndoa e o açúcar.

Mexa constantemente até que o chocolate derreta.

Se quiser bata no liquidificador até formar uma espuma tipo frapê.

HIDROMEL

Receitas para Litha

Ingredientes

- 1 litro de chá mate
- 1 limão grande
- 1/2 copo de mel

Modo de fazer

Enquanto o chá estiver quente, adicionar algumas lascas de limão. Deixar esfriar e coar. Adicionar o mel e o suco de limão. Colocar gelo à vontade. É saudável e mata a sede.

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

HIDROMEL DE UVA

Ingredientes:

Uma garrafa de suco de uva de um litro e meio.
Anis estrelado.
Canela em pau.
Cravo.

Modo de Fazer:

Misture tudo e tampe. Este hidromel tem a força de um vinho, sendo excelente quando as pessoas do ritual não podem consumir álcool. Ele atrai a prosperidade e fartura.

HIDROMEL SUAVE

- 1 litro de água, de preferência mineral (não deve ser da torneira)
- 1 chávena de mel
- 1 limão cortado
- 1/2 colher de chá de noz-moscada

Ferva todos os ingredientes. Enquanto ferve, retire a "nata" com uma colher de pau. Quando não estiver mais a soltar "nata" acrescente:

- Uma pitada de sal
- Sumo de meio limão

Coe e deixe ficar frio.

Hidromel

Ingredientes:

- 2kg de mel novo
- 50l de água
- 1 punhado de alecrim
- 1 punhado de tomilho
- 1 punhado de louro
- 1 punhado de roseira brava
- 2 ou 3 punhados de malte moído
- tostadas com levedura
- 45g de cravos
- 45g de noz-moscada
- 45g de macis

Procedimento:

Ferva o mel novo na água. Coe bem. Acrescente os punhados de alecrim, tomilho, louro e roseira brava. Ferva a mistura por uma hora, pondo-a em seguida num tonel com o malte moído. Mexa até estar tépido e coe num pano passado para outro tonel.

Espalhe um pouco de tostadas com levedura e despeje o líquido. Quando o hidromel estiver coberto de levedura, despeje em uma pipa. Amarre os cravos, os macis e a noz-moscada num saco e pendure na pipa. Feche a pipa por seis meses e engarrafe. Certifique-se de que todos os recipientes foram esterelizados antes do uso.

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

Hidromel com chá

Ingredientes:

- 1 litro de chá mate
- 1 limão grande
- 1/2 copo de mel

Modo de fazer:

Enquanto o chá estiver quente, adicionar algumas lascas de limão.
Deixar amornar e coar.
Adicionar o mel e o sumo de limão.
Colocar gelo à vontade.

Hidrómel rápido

Para 2 Litros

- 1.2 kg de mel;
- 2.5 l de água mineral;
- 2 c. de café de levedura de cerveja ou de padeiro; ou
- 1/2 c de café de gengibre em pó;
- 1/2 c de café de pimenta;
- 1/2 c de café de cardamomo em pó;
- 4 cravos-da-india moídos;

No recipiente ferva o mel até ficar líquido e escoe-o.

Acrescente a água quente, dilui-lo bem e ferver outra vez até ele reduzir um quarto.

Quando estiver verta o todo para um jarro até ele ficar morno e acrescente a levedura tendo o cuidado de misturar bem. Meta todas as especiarias dentro de um saquinho de linho bem atado e largue-o dentro do jarro e cubra-o com um pano.

Meta em cima do radiador mesmo na cozinha mas tenha o cuidado de por de baixo do jarro um prato fundo para o caso de vir por fora. Ao fim de 2, 3 dias engarrafar e deixar em local fresco e escuro. Lembre-se que quanto mais tempo mais ele fica apurado.

Hidromel Russo

Ingredientes para 15 Litros de água:

- 6 kg de mel,
- 3 c de levedura de cerveja,
- 15 g de canela,
- 15 g de cardamomo em pó,
- 25 g de gengibre.

Preparação:

Num recipiente bastante grande ferva o mel e escoe-o. Depois acrescente a água as especiarias e deixe ferver até que o líquido tenha reduzido mais ou menos um quarto. Retire então o recipiente do lume e espere que amorne para acrescentar a levedura diluída em um pouco de água.

Deixe repousar uma noite ou um dia inteiro.

Depois escoe de novo e mude-o para um barril bem lacrado e deixe repousar desta vez por 15 dias num sítio fresco.

Passado 15 dias engarrafe o hidromel e guarde-o deitado num lugar fresco e espere 2 meses antes de o saborear.

Cocktail Gaulês:

Directamente no copo deite:

- metade de cerveja preta
- metade de Hidromel

KIR Gaulês:

Directamente no copo deite:

- Um terço de licor de groselha preta
- Dois terços de hidromel

Grog Gaulês:

Ingredientes:

- 2/3 de agua
- 1/3 de hidromel
- 1 raspa de limão
- 1 c. de café de mel

Preparação: Ferva a agua e deite na caneca sobre o hidromel. Acrescente a raspa de limão e o

LICOR NACARADO

Ingredientes

- 1 garrafa de aguardente.
- 200g de açúcar.
- 1,6 litros de leite.
- Canela.
- Cravo.
- Erva doce.
- Noz moscada.
- Casca de limão.

Modo de Fazer:

Ferva o açúcar com água (600 ml) e todos os outros ingredientes, fazendo uma calda grossa. Depois ponha a aguardente e por último o leite na calda. Coe e filtre no mesmo dia. Esse licor acalma e desperta os poderes da Lua, dando charme e beleza, encanto e sedução. Também proporciona limpeza de miasmas causados por inveja.

MILK SHAKE DA BRUXA

Sobre a Receita: Para Sexualidade

Ingredientes:

- 1 Litro de iogurte integral (Vênus)
- 6 cubos de gelo (água)
- 6 colheres de sopa de mel (lua)
- 2 colheres de sopa de água de rosas (Vênus)

Modo de Preparo:

Coloque o iogurte, a água de rosas e o mel em um liquidificador e bata. Acrescente os cubos de gelo e misture até que o iogurte esteja batido. Sirva em copos altos com pétalas de rosas. Acenda um incenso de rosas. Consagre essa bebida a Deusa Vênus.

Autor: Tânia Gori

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

Poção do Amor dos Bruxos e Ciganos

- 1 colher (de sopa) de manjeriço seco e triturado
- 1 colher (de sopa) de funcho seco
- 1 colher (de sopa) de vervena européia seca
- 3 pitadas de noz moscada rasteira
- 1/4 de xícara de vinho tinto

Coloque todos os ingredientes num caldeirão. Misture bem e leve o caldeirão ao fogo. Acenda uma vela cor-de-rosa que tenha sido untada com óleo de rosa e diga:

LUZ DA VELA, MORNA E BRILHANTE, ACENDA AS CHAMAS DO AMOR ESTA NOITE. QUE O AMOR DA MINHA ALMA COMPANHEIRA QUEIME FORTE POR MIM. ESTA É A MINHA VONTADE, QUE ASSIM SEJA!

Após a poção ter fervido por três minutos, retire o caldeirão do fogo e deixe esfriar. Coe o líquido numa gaze limpa e coloque numa xícara. Adicione um pouco de mel para adoçar a poção e beba.

Se você deseja o amor de determinado homem ou mulher, concentre-se sobre ele ou ela enquanto prepara a bebida. Beba metade da poção e dê a outra metade para o ser amado a fim de que ele a beba logo que possível. Se ele ou ela for carmicamente perfeito para você, a centelha do amor será instantaneamente acesa. Naturalmente, o resto ficará por sua conta.

As melhores épocas para preparar a Poção do Amor dos Bruxos e Ciganos, como todas as poções e encantamentos de amor, são as sextas-feiras (regidas por Vênus), a Véspera de Santa Agnes (a noite de 20 de Janeiro), o dia de São Valentim (14 de Fevereiro), qualquer noite de lua crescente e sempre que a lua estiver nos signos regidos por Vênus, Touro ou Libra.

Ponche de Ervas

Essa é uma boa bebida não alcoólica para ser servida em encontros pagãos ou para qualquer reunião. Agrada até mesmo às crianças.

Ingredientes:

- 1- Punhado de erva cidreira
- 2- Punhados de borragem
- 1- Punhado de menta
- 1- Xícara de suco de abacaxi ou de outra fruta
- Sumo de 6 limões
- Sumo de 2 laranjas
- 900ml- de chá forte

2,7l- de gengibirra

Xarope feito de 1 xícara de açúcar, fervido com ½ de água

Preparação:

Despeje 1,3 litros de água fervente sobre a erva cidreira e deixe em infusão por 20 minutos. Coe o líquido sobre a borragem e a menta. Acrescente os sucos de frutas, o chá e o xarope. Resfrie por pelo menos 8 horas. Coe sobre uma vasilha para ponche. Acrescente gelo, um pouco mais de menta e gengibirra.

PONCHE DAS FADAS

RECEITA PARA ATRAIR UM NOVO AMOR OU INCREMENTAR O RELACIONAMENTO

Ingredientes:

- Maçãs com casca picadas
- Pêras picadas
- Abacaxi cortado em cubinhos
- Gomos de laranja picados
- Cerejas
- Suco de maçã
- Guaraná
- Soda limonada
- Champanhe

Preparo:

Misture todas as frutas picadas com o suco, os refrigerantes e o champanhe bem gelados.

PONCHE DE OSTARA

(Bebida para Sabbath)

Ingredientes:

- 2 litros de guaraná
- Folhas de hortelã fresca
- 1 xícara de suco de laranja
- 1 xícara de suco de abacaxi
- ½ xícara de suco de limão
- raspas da casca de um limão
- 2 maçãs picadas em cubinhos sem casca e sementes
- 1 abacaxi picado em cubinhos
- Açúcar à gosto

Preparação:

Junte numa panela: o guaraná os sucos de fruta e as raspas de limão com o açúcar. Deixe ferver rapidamente e retire do fogo. Junte aos pedacinhos de fruta e um punhadinho de folhas de hortelã fresca inteira. Deixe tampado para depuração dos sabores. Antes de servir coe as folhas de hortelã e acrescente bastante gelo. Sirva bem gelado.

Sangria de Mabon

(Receitas para Mabon)

É preferível preparar esta receita algumas horas antes de ser servida para intensificar o sabor.

Ingredientes:

- 2 Garrafas de vinho tinto;
- 1 Litro de sumo de mirtilos concentrado, (sirop de frutos silvestres também serve);
- 2 Colheres de sopa de sumo de limão;
- 3/4 de taça de licor de laranja;
- 2 Colheres de sopa de mel;
- 1 Laranja lavada e cortada em pequenos cubos;
- 1 Lima lavada e cortada em pequenos cubos;
- 1 Limão lavado e cortado em pequenos cubos;
- 1 Pêra lavada e cortada em pequenos cubos;
- 1 Maçã lavada e cortada em pequenos cubos;
- 1 Garrafa de limonada fresca;
- Cubos de gelo;

Preparação:

Misture os ingredientes todos dentro de uma saladeira grande, menos a limonada e os cubos de gelo. Mexa bem todos os ingredientes e cubra para deixar repousar algumas horas. Antes de servir acrescente os cubos de gelo e a limonada bem fresca.

Texto retirado do site www.astrologoastronomia.com.pt-receitas_magicas

Sharbatte Gulab

Essa bebida é originária da Índia e a primavera é um bom período para servi-la, pois as rosas estarão em sua época de florescência.

Serve de seis a oito porções.

5- Rosas abertas e perfumadas grandes
2- Litros de água fria
1/3- de xícara de açúcar
¼- de xícara de suco de limão
3- Xícaras de abacaxis, frescos ou em conserva, amassados
Gelo moído
Pétalas extras de rosas para decorar.

Preparação:

Selecione apenas rosas não-pulverizadas com pesticidas (as rosas do seu jardim pessoal são excelentes!). Lave-as e retire o excesso de água. Retire cuidadosamente as pétalas e as deposite numa vasilha grande. Derrame a água fria sobre as pétalas e deixe-as num local escuro, mas não refrigerado, por cerca de quatro horas. Coe as pétalas, guardando a água. Dissolva o açúcar no suco de limão e acrescente à água de rosas. Misture o abacaxi. Pouco antes de servir, derrame sobre o gelo moído e decore com uma pétala de rosa por cima de cada copo.

SUCO DA FELICIDADE:

Ingredientes:

½ xícara de suco de maçã
½ xícara de suco de cereja
½ xícara de suco de damasco(ou néctar)
4 ou 5 framboesas frescas.

Modo de Preparo:

Misture juntos todos os ingredientes por alguns segundos. Despeje em um copo, coloque as suas mãos em ambos os lados do copo e visualize as energias estimulantes que residem dentro das frutas.

Obs.: Todas as vezes que você se sentir baixo astral tome este suco e receba muita energia.

Autor: Receita extraída do livro "Wicca na Cozinha"

Suco da Felicidade Eterna

Para quando tudo deu certo. O namoro começa e você torce para que se fortifique.

Ingredientes (1 porção)

- ½ xícara de suco de maçã
- ½ xícara de suco de morango
½ xícara de suco de pêsego
5 framboesas frescas ou congeladas
4 gotas do floral Baby Blue Eyes

Modo de fazer

Bata os sucos e a framboesa no liquidificador. Gele e na hora de servir, pingue o floral.

SUCO DE MAÇÃ COM MORANGO:

Sobre a Receita: Para atrair Sensualidade

Ingredientes:

03 Maçãs de sua preferência (que sejam bem doces)
08 morangos.

Modo de Preparo:

Corte a Maçã em pedaços pequenos e bata tudo no liquidificador. Rende um copo de 250 ml. Este suco tem uma cor magnífica e seu sabor da água na boca.

Autor: Tânia Gori

Texto retirado do site www.astrologoaastrologia.com.pt-receitas_magicas

SUCO PARA RESTAURAÇÃO DAS FORMAS

Ingredientes:

2 Beterrabas (Júpiter)
1 Maracujá (Júpiter)
4 Colheres de sopa de açúcar mascavo (Lua)
1 litro de água (Lua).

Modo de Preparo:

Bater no liquidificador a beterraba, a polpa do maracujá e o açúcar, por mais ou menos 2 minutos. Servir bem gelado. Acenda um incenso de jasmim e consagre esse suco a Júpiter.

Autor: Tânia Gori

TIGELA DE MAIO

Ingredientes:

15 gramas de folhas de aspérula
1 limão com casca cortado em rodela
4,5 litros de vinho branco

Preparo:

Adicione as folhas de aspérula e as rodela de limão ao vinho e deixe macerar de 4 a 6 horas. Passe o líquido por uma peneira e deixe-o gelar

Extraído do livro: O Deus dos Magos, de Janet e Stewart Farrar

Vinho de Amora

Receita Celta

Ingredientes:

1,5 kg de amoras
açúcar
brandi

Preparação:

Coloque as amoras no pote e acrescente 3 colheres de sobremesa (6 g). Feche o jarro e mexa uma vez por dia por 3 semanas. Coe todo o conteúdo e, para cada pint (600 ml) de "suco" acrescente 1 libra (450 g) de açúcar. Mexa bem e coloque novamente no pote (que deve ser devidamente esterilizado). Para cada pote acrescente uma colher de sobremesa (2 g) de brandi. Feche e deixe descansar por algumas semanas no escuro antes de tomar.

Dicas:

O brandi pode ser trocado por qualquer bebida destilada, como Rum ou Pinga, pois o que a bebida faz é causar a fermentação.

A quantidade de açúcar pode ser um pouco menor ou maior do que o da receita, o que fará o vinho ficar mais ou menos doce.

Durante a primeira parte do processo, o suco virará vinagre (o cheiro será peculiar), é normal. Da mesma maneira o vinho não ficará transparente como um vinho comprado, pois algo da borra continuará nele.

Vinho quente com ervas

Ingredientes:

- 1 xícara de água fervente
- 1 xícara de suco de uva
- 1/8 de colher de chá de folhas de alecrim amassadas
- 1 pau de canela
- de 4 a 5 cravos inteiros
- 1 xícara de xerez seco
- 1/4 de colher de chá de flocos de menta moídos

Procedimento:

Despeje a água fervente sobre o alecrim e a menta; deixe curtir por 15 minutos. Acrescente os cravos e deixe curtir por mais 15 minutos. Coe, misture esse líquido ao suco de uva e ao xerez numa panela. Aqueça em fogo baixo até esquentar. Coe, adicione a canela e sirva ainda quente.

Vinho de Beltane

Ingredientes:

- 1 garrafa de vinho branco
- 1/2 copo de morangos picados
- 5 folhas de asperulas picadas e frescas

Preparo:

Coloque o vinho numa jarra. Adicione o morango e asperula, deixa descansar por uma hora. Sirva gelado.

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

Chá para ansiedade

Ingredientes:

- 1 colher de sobremesa de folha de maracujá (fundamentalmente pré-fervida em água, para tirar sua toxicidade)
- 1 colher de sobremesa de talo de alface
- 1 colher de sobremesa de melissa
- 2 xícaras de chá de água fervente

junte os ingredientes e abafe. Tome 3 xícaras ao dia.

Chá de comunhão cm Hécate

Já falamos de Hécate, a misteriosa Deusa das Trevas e protectora de todos os Bruxos, é a personificação da lua e do lado escuro do princípio feminino. Seu nome é grego e significa "aquela que tem êxito de longe"

Ingredientes

Um caldeirão

Cálice com água mineral

Uma colher (de sopa) de vinho branco

1 colher (de chá) de erva cidreira

1 colher (de chá) de cravo-da-índia

1 colher (de chá) de jasmim

1 colher (de chá) de canela

1 colher (de chá) de papoula

Mel puro à gosto.

Coloque o caldeirão no fogo e despeje nele a água do cálice. Espere levantar fervura e vá colocando os ingredientes de acordo com o encantamento:

"Hécate, divina Hécate, Deusa das trevas, Invoco a ti grande protetora, Para que consagre-me como feiticeira. Honro-te e conjuro a ti, Em nome da lua, do céu, da Terra e do mar, Seus domínios Da Terra, do ar, da água e do fogo. Com este vinho homenageio-te e encanto esta poção Erva cidreira, pelos poderes da lua, Para propiciar o amor perfeito. Cravo-da-índia, pelos poderes de Júpiter, Para propiciar a confiança perfeita. Jasmim da luz, Para a unificação com a mente da minha Deusa. Canela do sol, Para a recepção da luz interior do meu Deus. Papoula, Para o poder da criação e da transformação da lua Chás das iniciantes, pelos poderes de Hécate. Pra consagrar a mais nova bruxa."

Aguarde três minutos e coe o chá. Coloque no cálice e beba-o, fazendo a seguinte consagração:

"Hécate, grande deusa da lua, Me inicie neste caminho que conduz até tua a sabedoria Prepara-me com tua força. O caminho é a escuridão desta noite, A luz interior é tu que me propicias, através da luz da lua. Minha força é a tua força, Atuando para o bem, a sabedoria e a felicidade. Agradeço pelas tuas criações e pelos teus caminhos, Revelados pelas gloriosas irmãs da antiga Tradição. Que assim seja ! "

Destrace o círculo de proteção corretamente e jogue o resto das folhas coadas aos pés de uma árvore mais próxima.

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

ÍNDICE DE PÃES



Pao do amor	pág 21
Pão da felicidade	
Pão para sabbat	
Pão de passas	pag.22
Pão de Mabom	
Pão de Ceres	
Pão de Milho de mabom.....	pag.23
Pão de batata para mabom	
Pão de Eostre	
Pão de Ervas	pag.24
Pão de abobora	
Bisnaga de groselha com ervas nevadas	pag 25
Pão de mel dos silfos	
Pão de fubá com grãos de milhos dourados	pag 26
Pão agarra Marido	
Torrada mágica de ervas.....	pg 27
Tortinhas de milho com azeitona para lammas	
Fazendo pão de lammas	pag 28

Pão do Amor

Esta receita mágica, é um ritual para o amor, e deve ser feita especialmente para quem se ama.

Ingredientes:

- 500g de farinha de trigo;
- 30g de fermento biológico;
- 1 colher de sobremesa (rasa) de açúcar;
- sal q.b.;
- 1/2 chávena (de chá) de azeite;
- gengibre;
- alcaparra;
- tomate seco;
- ervas (manjerona, tomilho, orégão, manjeriço).

Preparação:

Misture o fermento e o açúcar, até dissolver bem.

Junte então o sal, o azeite, a farinha e amasse bem, pensando o tempo todo no seu amor.

Junte à massa o gengibre ralado, as alcaparras e tomates secos picados e as ervas.

Deixe a massa descansar por 30min.

Enrole o pão em forma de meia lua ou de coração, pincele com ovo batido e coza no forno pré-aquecido.

Faça este feitiço às sextas feiras, de preferência na Lua Crescente ou Cheia, e consagre-o a Vênus.

Pão da Felicidade

Esta receita mágica, é um ritual para encontrar a alegria e felicidade.

Ingredientes:

- 1 chávena de chá de manteiga;
- 1/2 chávena de chá, de leite adoçado;
- 1/2 chávena de chá de mel;
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó;
- 1/2 chávena de chá de germen de trigo;
- 2 chávenas de chá de farinha de trigo integral;
- 1/2 colher de chá de sal;
- 1 chávena de chá de passas.

Preparação:

Misture muito bem todos os ingredientes e mexa com uma colher de pau. Coloque numa forma de pão previamente untada e coza em forno quente por 1 hora.

Consagre o feitiço a Júpiter.

Pão para Sabbat

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 ovo inteiro
- 2 colheres (sopa) de margarina derretida
- 1 colher (sopa) de fermento para bolo
- sal a gosto

Preparação:

Amasse bem todos os ingredientes e forme pequenos pães. Se desejar, recheie com as ervas ou grãos do Sabbat que está comemorando e enrole como rocambole.

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

Pão de Passas

Esta receita mágica, é um ritual consagrado a Marte, indicado para alturas em que se precisa de iniciativa e criatividade para cumprir objectivos.

Ingredientes:

- 2 colheres (de sopa) rasas de água morna;
- 15g de fermento biológico;
- 1 chávena (de chá) de leite morno;
- 1 colher (de sopa) margarina;
- 1/4 chávena (de chá) de mel;
- 1 colher (de chá) de sal;
- 3 chávenas (de chá) de farinha de trigo;
- 1 punhado de uva passa.

Preparação:

Misture o fermento, a água, o sal e o mel e deixe descansar durante 15min. Em seguida, acrescente leite morno, farinha e margarina, mexendo até formar uma massa que desgrude das mãos (se necessário, acrescente mais farinha).

Junte as passas, coloque em forma de pão untada e deixe crescer até dobrar de tamanho.

Coza em forno pré-aquecido.

Sirva com suco de beterraba (1/2 copo de suco de laranja, 1/4 copo de água gelada, 1 colher (sopa) açúcar, 1 pedaço pequeno de beterraba crua. Bata tudo no liquidificador e coe. Consagre o feitiço a Marte.

Pão de Mabon

Receitas para Sabbat – Mabon

Ingredientes:

- 3/4 Chávena de água;
- 1/2 Chávena de mel;
- 1/2 Chávena de limão finamente cortado;
- 1/2 Chávena de açúcar;
- 2 c. sopa de sementes de anis;
- 2-1/3 Chávenas de farinha;
- 1-1/2 c. café de fermento;
- 1 c. café de noz-moscada;
- 1 c. café de canela;
- 1/4 c. café de pimenta da Jamaica;
- 1 Pitada de sal;

Preparação:

Ferva a água num tacho. Acrescente o mel, o limão, o açúcar e as sementes de anis. Mexa até o açúcar estar completamente dissolvido e retire do lume. Acrescente a farinha, o fermento, o sal e a pimenta à mistura. Bata a massa para obter um pão com cerca de 20cm de comprimento, 12cm de largo e 7-8cm de espessura. Ponha no forno quente a 350º graus durante uma hora. Quando retirar do forno coloque numa grelha para ele arrefecer. Pode-se guardá-lo um dia e pode-se servido em Lughnasadh e Mabon ou qualquer outra reunião pagã.

PÃO DE CERES:

Sobre a Receita: Para renovação das energias

Ingredientes:

- 4 tabletes de fermento para pão
- 1 kg. de farinha de trigo
- 1 colher de café de sal
- 1 xícara de leite morno

Modo de Preparo:

Dissolva o fermento no leite morno. Misture 3 colheres de sopa de farinha de trigo e deixe descansar por 20 minutos. Adicione o sal e o restante da farinha de trigo até dar o ponto. Faça pequenas bolinhas e deixe crescer por 30 minutos ou coloque em uma forma de pão de forma.

Texto retirado do site www.astrologoastronomia.com.pt-receitas_magicas

Pão de milho de Mabon

Receitas para Sabbat – Mabon

Ingredientes:

- 250ml (1 chávena) de farinha de milho;
- 125ml (1/2 chávena) de farinha de trigo;
- 10ml (2 c. de chá) de fermento em pó;
- 5ml (1 c. de chá) de sal;
- 60ml (1/4 chávena) de manteiga;
- 2 Ovos;
- 250ml (1 chávena) de leite;

Preparação:

Aqueça o forno a 200°C, unte a forma (que tenha pelo menos cerca de 20cm de largura). Numa terrina misture as farinhas, o açúcar, o fermento o sal e a manteiga, previamente derretida, e misture tudo. Num outro recipiente bata os ovos com o leite. Com a ajuda de uma colher de pau, incorpore a mistura dos ovos e do leite às farinhas e mexa até obter uma massa homogénea. Meta a massa na forma e coloque-a no forno deixando cozer cerca de 25 minutos. Vá observando a cozedura com um palito, quando este sair seco é porque o pão está cozido.

PÃO DE BATATA PARA MABON

Os alimentos desse sabbat são, raízes (cenouras , batatas), pães, vegetais, maçãs, sidra e romã (para abençoar o retorno de Perséfone ao submundo)

Ingredientes:

- 1/2 xic. de leite morno para dissolver o fermento.
- 50g de fermento para pão
- 1 colher de sobremesa de sal e outra de açúcar
- 2 ovos inteiros
- 1 xic. de óleo
- 1 ou 2 batatas grandes cozidas e bem amassadas
- farinha de trigo para dar o ponto.

Preparo:

Vá colocando nos ingredientes líquidos a batata e depois a farinha. Amasse bem forme os pães médios para que fique bem macio. Pincele 1 ovo batido. Asse por 20 minutos.

PÃO DE EOSTRE:

Sobre a Receita: Para atrair a fartura e a felicidade.

Ingredientes:

- 1 Ovo 4
- Tabletes de fermento para pão
- 1/2 Xícara de leite
- Farinha até dar o ponto
- 1 Barra de chocolate

Modo de Preparo:

Amasse o pão até dar o ponto, recheie o pão com pedaços de chocolate. Coloque uma bolinha da massa em um copo com água. No momento que a bolinha de massa subir é hora de colocar o pão no forno quente. Deixe assar até dourar. Enfeite o pão com chocolate raspado.

Pão de Ervas

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de óleo
 - 2 colheres (sopa) rasas de açúcar
 - 1 xícara de leite fervendo
 - 3 ovos
 - 1 colher (sopa) de sal
 - 3 cebolas médias
 - 3 tabletes ou 45 gramas de fermento biológico (pão)
 - farinha de trigo - cerca de 1 quilo
 - ervas aromáticas e temperos, como cheiro-verde (cerca de meio maço de salsinha e cebolinha)
 - 2 colheres de orégano,
 - 1 galho de manjeriço,
- 3 dentes de alho, ou outros conforme o gosto.

Preparo:

Bater no liquidificador o leite fervendo com a cebola.

Acrescentar o óleo, o açúcar, as ervas, os ovos, o sal e o fermento por último.

Despejar em uma vasilha e ir acrescentando a farinha de trigo, aos poucos, mexendo sempre com uma colher de pau. Quando ficar difícil de mexer, continuar acrescentando farinha de trigo, sovando a massa até não grudar mais nas mãos, mas com cuidado para não colocar farinha demais, pois poderá deixar a massa dura.

Transferir a massa para uma mesa e continuar sovando no sentido das laterais para o centro, até que fique homogênea.

Fazer uma bola com toda a massa e deixar crescer até dobrar de volume, coberta por um pano.

Fazer os pães no formato desejado.

Deixar os pães crescendo nas assadeiras, cobertos com pano de prato, até que, quando pressionados com o dedo, a massa permaneça afundada, não retornando ao ponto original.

Pincelar com gema.

Assar com o forno em temperatura baixa e aumentar para a média somente pouco antes de começar a dourar.

Pão de abóbora

Receita para Samhain

Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar
- 3 1/2 xícaras de farinha
- 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio
- 2 xícaras de abóbora amassada
- 1 colher de chá de canela
- 4 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2/3 de xícara de água
- 1 xícara de passas
- 1 colher de chá de noz-moscada

Preparação:

Misture todos os ingredientes numa tigela grande. Unte duas formas grandes ou três pequenas para pão, e encha com a mistura. Asse a 150°C por uma hora. Resfrie as formas num suporte. Embale para manter o frescor.

Bisnagas de Groselha com Ervas Nevadas

Muito semelhantes aos Pãezinhos de Passas Hot Cross, muito mais velhos do que a tradição cristã que os popularizou.

Ingredientes:

Rende seis dúzias.

1- Colher (sopa) de suco de limão

6- Colheres (sopa) de açúcar

½- Xícara de groselhas ou passas

1- Ovo bem batido

¾- de xícara de açúcar de confeitiro

½- Colher (chá) de semente de anis

1- Pacote de mistura para pão, ou uma medida de massa caseira pronta de pão simples.

Preparação:

Prepare a massa de pão de acordo com as instruções da embalagem, ou conforme sua receita, adicionando o açúcar, as groselhas (ou passas) e o ovo batido. Cubra com um pano de prato e deixe crescer em local morno até ficar leve e com o dobro do tamanho, por cerca de 30-45 minutos.

Amasse a massa até ficar com cerca de 1,5 cm de espessura numa superfície polvilhada com farinha. Corte com um cortador de biscoitos untado ou com a borda de um copo grande. Coloque as bisnagas numa forma bem untada, cubra novamente com o pano de prato e deixe crescer mais uma vez até atingir o dobro do tamanho.

Asse a 155°C por 20 a 30 minutos. Misture o açúcar de confeitiro, as sementes de anis e o suco de limão. Bata até afinar. Espalhe sobre as bisnagas.

Guarde em um recipiente tampado ou em sacos para pães.

Pão de Mel dos Silfos

Ingredientes:

500 grs. de Margarina para bolo

500 grs. de açúcar Mascavo

05 Ovos inteiros

01 litro de Mel

01 quilo de Farinha

20 grs. de Fermento químico

500 grs. de Leite comum

20 grs. de Canela em pó

20 grs. de Noz moscada ralada

Preparação:

Fazer um creme com a Margarina Bolo e açúcar mascavo. Adicionar os ovos aos poucos Colocar o mel, a farinha, o fermento e os demais ingredientes juntamente com o leite. Fazer uma massa bem homogênea em seguida pingar e modelar a massa em formato de bico liso.

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

Pão de fubá com grãos de milhos dourados

(para sabat de Lammas)

Ingredientes:

400 gr de grãos de milho em lata ou de espiga debulhados

1 ½ xícara de fubá (240 g)

1 1/3 de farinha de trigo (160 g)

1 colher de chá de sal

3 colheres de sopa de açúcar

7 colheres de óleo

2 ovos

2 xícaras de leite (480 ml)

3 colheres de fermento em pó

6 colheres de manteiga

½ cebola ralada

Preparação:

Refogue os grãos de milho em 3 colheres de manteiga com a cebola até dourar. Deixe escorrer sobre uma peneira e reserve.

Misture o fubá, a farinha, o sal, o açúcar e o óleo. Junte os ovos com o leite, mexa e adicione a mistura anterior, mexendo sempre. A massa ficará quase líquida. Unte uma assadeira com manteiga e povilhe fubá. Acrescente o fermento e os grãos de milho a massa. Coloque a massa na forma e asse em forno quente pré-aquecido, por 35 minutos ou até que enfiando um palito saia limpo. Retire o pão do forno pincele com manteiga e deixe esfriar na forma.

Pão agrada marido.

Ingredientes:

Massa:

- 1 xícara de creme de leite fresco (nata).

- 1 ovo.

- 1 colher, de sobremesa, de açúcar.

- 1 pitada de sal.

- 1 colher, de sopa (rasa), de fermento químico.

- farinha de trigo para dar ponto.

Recheio:

- 150 g de presunto fatiado cortado em 4 partes.

- 150 g de mussarela fatiada cortada em 4 partes.

Para empanar:

- 1 clara, batida em neve.

- queijo ralado grosso.

Preparo:

Misture bem todos os ingredientes da massa até que ela fique no ponto de esticar com o rolo. Corte em quadrados de mais ou menos 10 cm. Coloque um pedaço de presunto e mussarela, enrole apertando bem as laterais, passe na clara em neve e no queijo ralado. Coloque-os em uma assadeira - não é necessário untá-la - deixando um espaço entre um e outro enroladinho. Leve ao forno até dourar.

Torrada mágica de Ervas

Uso Mágico: Proteção

INGREDIENTES:

8 pães franceses, fatiados em pedaços de quase 1cm
½ xícara de manteiga derretida
1 colher de chá de cebolinhas frescas, cortadas
1 colher de chá de salsa fresca, picada
½ colher de chá de manjeriço, picado
1 dente de alho, em fatias bem finas

PREPARAÇÃO:

Misture a manteiga junto com as cebolinhas, salsa, o manjeriço e o alho até que ele forme uma pasta lisa que possa ser untada. Espalhe este creme nas fatias do pão francês. Torre até que fique com uma cor marrom-clara, dourada.

Estamos rodeados por energias, algumas positivas, outras negativas. A proteção das energias negativas através da dieta, será tanto espiritual, quanto física.

As ervas e os temperos de proteção podem ser adicionados em quase qualquer alimento, mesmo que o prato não seja direcionado para esse fim.

Uma boa dica é espalhar as ervas numa superfície lisa ou num papel quadriculado ou papel manteiga.

Com o seu dedo indicador, trace um símbolo de proteção (o pentagrama, por exemplo). Visualize a proteção enquanto você desenha.

Outros temperos e Ervas que também trazem proteção:

Alecrim, cravo, erva-doce, louro, mostarda, pimenta de caiena, pimenta-do-reino e pimentão doce.

Tortinhas de milho com azeitonas para Lammas

Ingredientes:

6 ovos
2 ¼ de xícaras de leite misturada com 2 colheres de sopa de suco de limão
¾ de xícara de manteiga derretida (150 g)
2 colheres de chá de sal
3 xícaras de de fubá (480 g)
1 ½ de farinha de trigo (180 g)
2 colheres de chá de fermento em pó
½ xícara de azeitonas pretas bem picadas

Misture os ovos com o leite. Acrescente o fermento e o sal. Junte o fubá e a farinha e as azeitonas. Misture tudo muito bem. Unte formas de empada com manteiga e coloque a massa até a metade das formas. Leve para assar em forno moderado, preaquecido, até dourar. Tire do forno pincele manteiga e deixe esfriar.

Texto retirado do site www.astrologoastronomia.com.pt-receitas_magicas

Fazendo o Pão de Lammas

O preparo desse Pão começa quatro dias antes da cerimônia.

Ponha dentro do seu Cálice grãos de cevada (representando a cor branca), trigo (representando a cor vermelha) e centeio (representando a cor negra) em tigelas pequenas sobre o Altar junto com o seu Cálice.

Faça uma lista de boas coisas que você recebeu no ano que passou e agradeça pedindo pela multiplicação no próximo ano.

Pegue uma pitada de cada um dos três grãos e ofereça à Virgem, à Mãe e à Anciã, agradecendo-lhes e declare sua vontade de ver as bênçãos multiplicadas no próximo ano.

Durante três dias, verta água sobre as sementes, escoando dia e noite e esperá-las brotar.

Um dia antes de Lammas, coloque seu Cálice ao Sol, assim os brotos começarão a germinar. Eles serão utilizados na preparação do pão de Lammas.

Então comece a fazer o pão no dia da celebração de Lammas.

Numa tigela coloque:

*Meia xícara de chá de aveia;

*Meia xícara de chá de milho cozido;

*Duas xícaras de chá de água fria;

*Uma colher de sopa de sal.

Cozinhe por cinco minutos até formar um mingau.

Adicione duas colheres de sopa de manteiga e meia xícara de chá de melado (para afazer um pão escuro) ou mel (para fazer um pão claro).

Deixe esfriar à parte.

Dissolva uma colher de sopa de açúcar em meia xícara de chá de água.

Borrife uma colher de levedura seca na água. Deixe descansar por 10 minutos.

Quando a levedura estiver como uma cobertura fofa sobre a água, mexa rapidamente com um garfo para misturar.

Adicione o mingau e mexa em duas xícaras e meia de chá de farinha de trigo.

Bata vigorosamente durante cinco minutos.

Misturando dessa forma, você irá formar o glúten que dá ao pão uma textura elástica.

Adicione os brotos.

Adicione mais duas xícaras e meia de chá de farinha de trigo.

Vire a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha.

Adicione outra xícara de chá de farinha se a massa estiver pegajosa.

Cante cânticos apropriados ou algo alegre, enquanto vai amassando e medite agradecendo pela colheita do ano.

Amolde a massa formando uma bola lisa e coloque em uma tigela untada com manteiga.

Cubra a tigela com uma toalha úmida. Deixe a massa subir e dobrar de volume; isso leva de uma hora e meia a duas horas.

Divida a massa em cinco partes iguais.

Transforme cada parte em um redondo pão plano e pincele com manteiga derretida.

Se desejar, você pode traçar símbolos mágicos na massa dos pães com uma faca afiada.

Deixe-os crescer debaixo da toalha úmida durante mais 45 minutos.

Asse a 350 graus durante 25 a 30 minutos.

Enquanto você come o pão no seu ritual, medite nos presentes que você recebeu.

ÍNDICE DE ENTRADAS, SALADAS E PRATO PRINCIPAL



Risoto de Palmito para agradecer a prosperidade	pg.32
Risoto de açafreão com pétalas de rosas.....	pg.33
Risoto de mexilhão	
Sopa de alho para proteção.....	pg.34
Arroz para homenagear os gnomos	pg.35
Arroz de Afrodite.....	pg.36
Arroz da esperança	
Arroz para obter o que deseja	pg.37
Arroz viva a fortuna	
Arroz onírico.....	pg.38
Arroz dos Deuses	
Salmão da sabedoria e determinação.....	pg.39
Torta Suíça Light de cebola (Pissaladiere).....	pg.40
Chucrute de hera	pg.41
Tagliarini mágico.....	pg.42

Consagração a Venus e Eros	pg.43
Canja de galinha para yule	
Creme de abobora para samhain.....	pg.44
Sopa de Pã	
Sopa com pão torrado.....	pg.45
Sopa de milho gratinado	
Sopa do sucesso.....	pg.46
Salada da prosperidade	
Salada de ostara	
Salada de Freya.....	pg.47
Salada taomina	
Salada de erva doce e maçã.....	pg.48
Salada dos tesouros	
Salada das feiticeiras.....	pg.49
Salada na casca de tartaruga	
Salada de bast.....	pg.50
Salada dos Deuses	
Salada de Apolo	
Salada dos desejos.....	pg.51
Ovos recheados de Ostara	
Quiche de colheita.....	pg.52
Moedas de ouro	
Moedas de prata	
Aboboras gratinadas.....	pg.53
Batatas encantadas	
Batatas da felicidade.....	pg.54
Batatas douradas com louro	
Batatas coradas com alecrim de ostara	
Beringela da Lua	

Farofa das bruxas.....	pg.55
Feijão das bruxas	
Lasanha da primavera.....	pg.56
Lanche da prosperidade	
Massa do pastor.....	pg.57
Miscelania de vegetais	
Molho de amendoim torrado.....	pg.58
Patê de solstício de verão	
Quibe de abobora para Samhain.....	pg.59
Quiche da colheita	
Sementes de boboras torradas	
UP.....	pg.60
Bacalhau de marte	
Salmão assado.....	pg.61
Truta com bacon	
Banque- bruxi	
Caril de porco com maçã.....	pg.62
Cordeiro de ostará	
Frango para pedir prosperidade.....	pg.63
Frangus Bruxis	
Galinhada das bruxas.....	pg.64
Lombinho com mostarda	
Lombo de porco com frutas secas.....	pg.65
Pato com Sésamo e tangerina	
Pernil de porco da sorte.....	pg.66
Viradão da Bruxa	
Cozido dos druidas.....	pg.67

Risoto de Palmito para agradecer a prosperidade

Pode usar como afrodisíaco

Ingredientes:

300 gramas de arroz carnaroli ou arbório.

300 g de palmitos.

Uma colher de sopa de manteiga.

Duas colheres de sopa de creme de leite fresco.

Meia cebola picada.

Um dente de alho picado.

Sal e pimenta.

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque a manteiga e refogue a cebola.

Adicione $\frac{1}{4}$ do palmito picado e o alho e refogue lentamente por dez minutos.

Coloque o arroz mexa bem e adicione 500 ml de água, e cozinhe mexendo de vez em quando.

Quando estiver quase seco, adicione o palmito restante em rodela grossas, o creme e tempere com sal e pimenta, coloque o queijo ralado, tampe e reserve em local aquecido por 5 minutos.

Sirva em seguida.

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

RISOTO DE AÇAFRÃO COM PÉTALAS DE ROSAS

Ingredientes:

¼ de cebola, picada
2 colheres (sopa) de manteiga
250 g / 1 ¼ xícara (chá) de arroz arbóreo
½ xícara (chá) de vinho branco, seco
800 ml de caldo de galinha
6 a 8 pistilos de açafrão
3 colheres (sopa) de queijo, parmesão
2 colheres (sopa) de manteiga, para a finalização

Procedimento Modo de preparo:

Coloque o caldo de galinha numa leiteira e leve ao fogo alto. Quando ferver, reduza o fogo. Acrescente o açafrão no caldo, fazendo uma infusão. Numa panela, coloque a manteiga e leve ao fogo. Junte a cebola picada, mexendo bem para não queimar. Assim que ficar transparente, acrescente o arroz e cozinhe por uns 2 minutos, mexendo sempre. Acrescente o vinho e mexa até evaporar. Coloque 1/3 do caldo de galinha com o açafrão (que deve estar bem quente), e mexa bem. Não é necessário mexer continuamente. Quando o caldo começar a secar, acrescente mais 1/3 de caldo. Quando estiver novamente secando, acrescente a última parte de caldo e mexa bem. Tempere com sal e pimenta do reino. Quando estiver bem cremoso, desligue o fogo e acrescente a manteiga e o queijo ralado. Misture bem e sirva a seguir.

Risoto de Mexilhão

Fazer às sextas de lua cheia

Ingredientes:

- ½ kg de mexilhões limpos
- 2 xícaras de arroz
- 1 lata de creme de leite
- 200 ml de leite de coco
- azeite e sal a gosto
- alcaparras
- tomilho
- curry
- açafrão
- alho, cebola e salsa desidratados
- canela em pau para decorar o prato

Preparação:

Cozinhar o arroz no dobro de água com o alho, cebola e salsa, tomilho, azeite e sal a gosto, curry e açafrão.
Refogar o mexilhão por 5 mn com azeite, sal e alho, cebola e salsa.
Noutra panela, misture o creme de leite com o leite de coco e as alcaparras, acrescentado mais um pouco de sal.
Misturar o arroz com o creme e 2/3 do mexilhão.
Colocar numa travessa redonda e usar o restante do mexilhão por cima para decorar, junto com os paus de canela.
Os mexilhões representam o feminino e os paus de canela, o masculino.
Decorar a mesa com uma vela rosa e outra vela laranja (cores associadas ao amor e á sexualidade), oferecendo-as ás Deusas do amor.
Esse prato altamente afrodisíaco, deve ser degustado com um bom vinho branco em uma única taça, para que você e seu consorte compartilhem seus segredos e reforcem a união e a paixão.
Caso esteja solitária, mentalize a vinda de um parceiro ideal.

SOPA DE ALHO PARA PROTEÇÃO

Chegou o frio! Amo essa época, pois ponho em prática uma das minhas paixões: sopas! Essa receita vi num programa de culinária e amei! Foi quando percebi que seria ótima para ajudara criar uma proteção extra na aura de quem a degusta. Afinal é alho puro! Ou seja ótima contra doenças físicas , vampirismo e doenças psíquicas! Vamos a magia : Não se começa uma receita mágica sem limpar energéticamente o ambiente. Então aconselho que acenda um incenso de limpeza e faça um chá de alecrim, para limpar as panelas e as mãos. Se não tiver alecrim ou não gostar do sabor, use sal com água, faz o mesmo efeito de limpeza energética. Agora pegue sua colher de pau e vamos lá.

Ingredientes:

4 a 6 cabeças de alho (isso depende do seu amor pelo sabor do alho)

3 a 6 colheres de farinha de trigo

Água + caldo de galinha ou carne (isso fica a seu gosto). Não coloquei quantidade de água pois cada uma sabe o tamanho da panela que tem.

1 pacotinho de sopa de alho (daqueles pequenos de sopa de caneca)

meia xícara ou mais de azeite de oliva.

ervas é claro (eu uso alho poró, sálvia e o que tiver na minha vista)

Vamos ao preparo.

Essa sopa tem que ser feita com tempo, Pois é feita em 2 partes.

1. confite o alho.

Já posteí alho confitado, mas vamos lembrar.

Numa assadeira de preferência vidro, coloque o azeite e as cabeças de alho cortadas ao meio(o alho com casca e tudo viu e o lado aberto encostado no azeite, que deve estar até menos ue a metade do alho). Asse em fogo baixo 180 c por 40 minutos.

O alho fica como na foto abaixo .

2. Retire as cabeças de alho do azeite (eu se fosse você guardava esse azeite aromatizado para temperos).

Separe os dentes da casca numa panela e os amasse, eles estarão bem macios. Pegue a farinha e mistura com os alho refogando em um pouco do próprio azeite. E pra que isso. O que deixa a sopa cremosa é a tal da farinha (por isso falei de 3 a 6 colheres, isso vai de gosto sobre a cremosidade da sopa) e quanto mais refogamos ela, menos sabor de farinha fica na sopa e não ficar a quelas pelotas grossas.

Refogado por ao menos 2 minutos, acrescente o caldo de carene ou galinha e deixe cozinhar por mais 15 minutos até engrossar. Tempere com sal, pimenta a sopa de cebola e as ervas que preferir

A sopa fica maravilhosa e melhor com as propriedades do alho, sua fé e carinho, acabam protegendo sua família!

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-gradecer.html>

ARROZ PARA HOMENAGEAR OS GNOMOS

Este arroz é muito forte, porque os Gnomos são trabalhadores ativos, dinâmicos e precisam comer bem e gostam de comer muito. Porque são os Guardiões da Terra e da terra, o arroz é um dos alimentos de sua preferência por simbolizar a prosperidade, a singeleza e a cordialidade.

Ingredientes:

- 4 xícaras de arroz cozido;
- 1/2 kg de lingüiça calabresa ou de lombo de porco;
- 200g de bacon picadinho;
- 250g de presunto cortado em dadinhos;
- 1 lata de milho verde;
- 1 xícara cheia de cenoura cozida ao dente (cubinhos);
- 1 xícara cheia de pimentões picados;
- 1 xícara cheia de salsa, cebolinha verde e manjeriço;
- 100g de uvas-passas sem sementes;
- 200g de ameixas sem caroços e picadas;
- 100g de azeitonas pretas;
- 100g de azeitonas verdes picadas;
- 1 cebola grande;
- 4 dentes de alho socados;
- 1 xícara de tomate picadinho sem peles e sementes;
- 4 a 6 bananas cortadas em rodela e fritas em manteiga;
- 150g de manteiga;
- 1/2 xícara de azeite extra-virgem;
- 4 a 6 ovos cozidos e picados;
- 1 xícara de queijo parmesão ralado;
- farinha de mesa (mandioca) torrada;
- sal.

Modo de fazer:

1) Retire a pele da lingüiça, desmanche a carne e reserve.

Leve uma panela ao fogo com o azeite e o bacon. Deixe fritar até o bacon dourar e virar torresmo. Com uma escumadeira, retire os torresmos e reserve.

Na gordura que ficou na panela, adicione as cebolas e o alho. Frite e junte a lingüiça, o tomate, o pimentão, o milho e as azeitonas. Refogue bem e adicione aos poucos a metade da manteiga, as passas, o presunto e o arroz.

2) Ao refogado de arroz, acrescente a ameixa e a banana.

Sempre mexendo, adicione farinha de mesa suficiente para formar uma espécie de farofão, que deve ficar solto, mas úmido.

Depois, junte os cheiros-verdes, o restante da manteiga, o arroz e o queijo.

Misture rapidamente e sirva em seguida, simples ou com carnes. Enfeite a gosto.

Obs. Comer ao som de músicas alegres e acender incensos de ervas.

ARROZ DE AFRODITE

Ingredientes:

- 1 ½ xícara de arroz
- 1 ramo de brócolos, contado em pequenos galhos
- ¼ de xícara de azeite de oliva
- 1 xícara de cebolinha picada
- 1 pimentão vermelho cortado em cubinhos
- 1/12 colher de chá de sal
- ½ colher de chá de pimenta do reino
- 1 colher sopa de curry
- 3 colheres de sopa de vinagre de vinho branco
- 1 ½ colher de chá de açúcar

Preparação:

Receita para suave encantamento de amor. Coloque 3 xícaras de água para ferver. Quando estiver fervendo, jogue o arroz e o brócolis e deixe ferver por 20 minutos. Escorra-o e reserve-o . Numa frigideira, coloque o azeite para esquentar acrescente o pimentão, a cebolinha, o sal e a pimenta do reino. Refogue por 2 minutos e, ao final, coloque o curry, deixando-o cozinhar junto por mais 1 minuto. Tire do fogo e acrescente o vinagre e o açúcar. Despeje esta mistura sobre o arroz e o brócolis, misture bem. Você pode servir esta salada, morna ou fria. Consagre este prato a Afrodite.

ARROZ DA ESPERANÇA

Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz cozido
- ½ xícara de manteiga derretida
- ½ xícara de cebola picada
- ½ xícara de queijo suíço picado
- 2 ovos batidos
- 2 xícaras de leite
- 1 ramo de espinafre cozido e picado
- 1 ramo de brócolis cortado em pequenos galhos e cozido
- 1 colher de sal com alho

Preparação:

Consagre esta receita a Pã. Indicado para restaurar a esperança. Misture todos os ingredientes e asse por cerca de 20 minutos. Sirva com salada verde de sua preferência

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-gradecer.html>

ARROZ OBTER O QUE DESEJA

Ingredientes:

1 colher de chá de óleo de gergelim
1 cebola picada
4 cravos
½ colher de chá de curry
1 pauzinho de canela
2 dentes de alho espremidos
Sal a gosto
4 folhas de louro
1 mão cheia de passas sem sementes
1 mão cheia de amêndoas
4 xícaras de água
2 xícaras de arroz integral
1 xícara de ervilhas frescas
1 xícara de milho verde
1 xícara de vagens em pedacinhos
1 xícara de cenoura ou pedacinhos.

Preparação:

Para obter êxito no que almeja. Refogue o arroz com os temperos. Acrescente as cenouras e deixe cozinhar um pouco. Quando o arroz e a cenoura estiverem quase cozidos, acrescente o milho, ervilha e as vagens. Quando o arroz estiver cozido, junte as passas e as amêndoas. Sirva em uma travessa de barro. Consagre esta receita às forças do Sol.

ARROZ VIVA A FORTUNA

Alimento para atrair prosperidade e fortuna em nossas vidas.

Ingredientes:

500 gr de arroz de cozido e refogado em água, sal, uma pitada de canela em pó e uma pitada de gengibre fresco ralado
4 cebolas grandes cortadas em rodela finas
300 gr de lentilha cozida e escorrida
50 gr de bacon defumado
3 folhas de louro
50 gr de amêndoas moídas grosseiramente
1 colher de sopa de semente de papoula
2 laranjas cortadas em rodela finas sem casca e semente
2 colheres de açúcar
óleo suficiente

Preparação:

Numa tigela misture o arroz cozido com a lentilha cozida no bacon e no louro. Numa frigideira coloque óleo e frite as rodela de cebola até ficarem bem douradas. Misture a cebola no arroz. Acrescente também as amêndoas moídas. Grelhe as fatias de laranja na frigideira com óleo e açúcar até ficarem bem douradas. Sirva o arroz numa travessa, disponha as rodela de laranja por cima e salpique com as sementes de papoula.

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

ARROZ ONÍRICO

Ingredientes:

1 colher de chá de óleo de gergelim
1 cebola picada
4 cravos
½ colher de chá de curry
1 pauzinho de canela
2 dentes de alho espremidos
Sal a gosto
4 folhas de louro
1 mão cheia de passas sem sementes
1 mão cheia de amêndoas
4 xícaras de água
2 xícaras de arroz integral
1 xícara de ervilhas frescas
1 xícara de milho verde
1 xícara de vagens em pedacinhos
1 xícara de cenoura ou pedacinhos.

Preparação:

Para obter êxito no que almeja. Refogue o arroz com os temperos. Acrescente as cenouras e deixe cozinhar um pouco. Quando o arroz e a cenoura estiverem quase cozidos, acrescente o milho, ervilha e as vagens. Quando o arroz estiver cozido, junte as passas e as amêndoas. Sirva em uma travessa de barro. Consagre esta receita às forças do Sol

(Fonte: Bruxas Angelicais, de Clara Luz)

Arroz dos Deuses

Ingredientes

03 xícaras de arroz parbolizado ou integral
02 dentes de alho
01 cebola média picada
sal a gosto e shoyo
Azeite
salsinha picada
1 xícara de ervilhas picadas
3 cenouras médias picadas
100 grs. de vagem picada
2 tomates vermelhos picados
2 colheres de molho de tomate
1 pimentão amarelo picado
1 pimentão vermelho picado

Procedimento

Em uma panela, coloque uma colher (rasa) de margarina, a cebola, o alho e o sal, deixe dourar. Acrescente a cenoura, a vagem, ervilhas, pimentão amarelo e vermelho e vá mexendo lentamente, sem parar durante alguns minutos. Tampe e deixe cozinhar olhando sempre para não queimar. Todos esse legumes soltam muita água, por isso não é necessário crescer água. Quando os legumes estiverem al dente acrescente o tomate e o molho misturando com cuidado. Tampe e deixe no fogo por mais alguns minutos para que o tomate e o molho se junte aos demais legumes.

Por fim, leve ao fogo numa panela, um fio de azeite com alho e sal. Quando o alho começar a ficar branco brilhante, adicione o arroz lavado, rale a cebola diretamente sobre o arroz, mexendo lentamente para que frite todos os ingredientes na panela. Em seguida, acrescente água e deixe cozinhar até formar furinhos no arroz. Mexa com um garfo, desligue o fogo e tampe, deixando de lado por um ou dois minutos.

Num refratário, coloque um pouco de arroz, um pouco de legumes e vá misturando os dois lentamente formando uma espécie de arroz a grega.

Sirva quente...

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Salmão da Sabedoria e Determinação!

Salmão Grelhado com alcaparras

Ingredientes

200 g de filé de salmão

1 dente de alho amassado

Sal à gosto

Pimenta do reino à gosto

1 colher de alcaparras

1 colher de cebolinha picadinha

1 colher de salsa picadinha

2 colheres de azeite de oliva

3 colheres de manteiga bem cheias ou mais se quiser.

3 colheres do caldo da alcaparra

Modo de preparo

Tempere o filé de salmão com sal, pimenta e alho e deixe tomar gosto.

Grelhe em frigideira com um fio de azeite ou asse envolto em papel alumínio em forno pré aquecido por 15 minutos.

Molho

Derreta a manteiga e o azeite de oliva com as alcaparras e seu caldo , quando começar a querer espumar pare, misture com a cebolinha, a salsinha.

Montagem

Transfira o salmão para o prato, e derrame delicadamente o molho sobre o filé grelhado.

Sirva com legumes ou arroz

Lembrem se!!! Sempre que tiverem cozinhando com o intuito de usar as propriedades mágicas do alimento. Mentalizem isso acontecendo e peça em forma de oração, versinho, como quiser!

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Torta Suíça Light de cebola ou PISSALADIÈRE(Massa de quinoa real) para afastar energias negativas e proteção

Pissaladière de cebola com quinoa real

Uma torta que amo e pra variar fiz do meu jeito, tento sempre que posso abolir a farinha de trigo e usar a quinua real, para cuidar das calorias e da pele é claro!

Como essa receita é de cebola, a batizo como torta para afastar energias negativas e aumentar proteção!

Massa

- 1 xícara e meia de quinoa em flocos
- 80 gramas de manteiga aproximadamente(usei 2 colheres na temperatura ambiente)
- 1 colher de azeite de oliva
- 3 ovos (são 2 ovos inteiros e mais uma gema)
- 1 pitada de sal e pimenta do reino

Num recipiente grande coloque a quinoa, sal e a pimenta e misture, faça um buraco no meio dos flocos, despeje azeite de oliva, 2 ovos e 1 gema, misture com o dedo, depois coloque 2 colheres de manteiga e amasse até formar uma massa bem homogênea. Fica meio duro mesmo não estranhe(a quinoa fica durinha mesmo em massas quando crua, mas assando fica ótimo), se necessário use a outra colher de manteiga. Depois da massa bem homogênea. deixe descansar por ao menos 1 hora para absorver bem a manteiga.

Recheio

- 1 copo de leite morno
- 2 colheres de sopa de maizena
- 1 pacotinho de creme de cebola instantâneo de 14 gramas(usei o creme de cebola com parmesão)
- 3 cebola grandes picadas
- 3 alhos amassados
- 100 gramas de queijo gorgonzola
- 1 ovo inteiro
- cebolinha picada
- meia xícara de ricota
- 1 pitada de sal e pimenta
- 100 gramas de presunto parma picados
- 100 gramas de mussarela ralada (daquela que se usa para fazer pizza) para gratinar

Num recipiente dissolva no leite morno a maizena e a sopa instantânea, depois coloque todos os outros ingredientes menos a mussarela e misture bem (experimente para ver se está bom de sal).

Como montar

Num refratário redondo e untado com manteiga, vá colocando pedacinhos da massa até cobrir todo o fundo e as laterais, deixando a massa o mais fina possível (assim a massa fica meio crocante).

espeje o recheio. Finalize com a mussarela para gratinar. Coloque no forno pré aquecido e deixe assar por 30 minutos a 200 graus.

Parece complicada mas vale a pena pelo sabor fica ótimo! Além de impressionar os degustadores!

"CHUCRUTE" DE HERA

Ingredientes:

1 repolho

1 cebola picada

1 cabeça de alho

bacon em cubos a gosto

1 pauzinho de canela

6 cravos da índia

6 sementes de zimbro

1 copo de suco de limão, nada se suco artificial,tem de ser limão espremido mesmo
água

sal e pimenta a gosto

gingibre em pó a gosto(opcional)

Primeira parte: Com as mãos limpas com alecrim pique o mais fino que puder o repolho, se preferir pode ser mais grossinho as fatias, cozinhe repolho na água com sal, zimbro , canela e os cravos.

Cozinhe por alguns minutos até ficar ao dente, não deixe ficar muito mole pois iremos cozinhar mais um pouco para temperar.

Quando estiver al dente nosso repolho aguarde até a água ficar morna e acrescente o sumo dos limões. Tampe a panela e deixe descansar por no mínimo 4 horas. É essa " marinara" como chamam os chefs, isso é que deixa o repolho com aquele sabor azedinho do chucrute.

Segunda parte: Numa panela refogamos a cebola, o alho e o bacon.

Escorremos o excesso de água do repolho, deixando ainda um pouco para cozinhar junto com nosso refogado. Misture tudo, cozinhe por alguns minutos para pegar bem o sabor do refogado e está pronto nosso chucrute de Hera. Sirva com linguça, faça uma jantar alemão, crie uma combinação com este prato.

Lembrem- se sempre de agradecer a Deusa Hera as bênçãos que tem recebido e pedir a ela o aumento do amor e companherismo de todos aqueles que comerem desta receita.

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Tagliarini mágico

Oi gente sei que ando postando menos, mas a correia não deixa, então pra compensar resolvi dividir mais um dos meus segredos o meu tagliarini mágico.

Para que exatamente ele serve é voce que decide!

Como?

Simples escolhas ervas frescas de acordo com suas propriedades!

A receita é bem simples, vão precisar de:

1 pacote de massa de tagliarini(ou qualquer uma de sua preferencia)

manteiga a gosto (uso aproximadamente 4 a 6 colheres)

4 ou mais tipos de ervas frescas para tempero (usem mais se quiser)

Pique as ervas na quantidade que desejarem e a refoguem com manteiga, não pr muito tempo é suficiente só uns 2 minutos . Cozinhe a massa e misture a manteiga com as ervas.
Está pronto! Simples e rápido!

Minha dica é pesquisem as propriedades mágicas de cada erva que forem usar para que atendam as suas nescessidades!

Abaixo algumas que uso sempre e suas propriedades:

Tomilho: Traz inspiração e coragem.

Sálvia: aumenta a imunidade do corpo, provove a sabedoria e a juventude

Salsa: atrai dinheiro e afasta negatividade

Cebolinha: ajuda na perca de peso e proteção

Hortelã: para todo tipo de cura, afrodisíaco, ótimo para maridos estressados(rsrtrs)

Mangeriço: Saúde, proteção, amor, exorcismo, clarividência, prosperidade.

Criem sua própria massa mágica!

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Consagrado a Vênus e Eros, este é um poderoso condutor da sexualidade e possui grande poder de sedução.

Ingredientes:

300g de espaguete

¼ xícara (chá) de queijo parmesão ralado

¼ xícara (chá) de queijo emmental ralado

¼ xícara (chá) de queijo cheddar ralado

¼ xícara (chá) de queijo gouda ralado

½ xícara (chá) de creme de leite fresco

1 colher (sobremesa) de manteiga sal pimenta do reino

1 colher (sobremesa) de manjericão

Modo de Preparo:

Cozinhe a massa e escorra bem. Misture os queijos, o creme de leite e a manteiga numa panela de cerâmica e leve ao FOGO baixo até ferver, mexendo sempre com uma colher de pau. Adicione o sal e a pimenta a gosto e o manjericão. Jogue a massa suavemente na mistura e mexa.

Texto tirado do site www.oldreligion.com.br

Canja de galinha para Yule

Ingredientes:

1 peito de franco ficado ou filé de frango

3 dentes de alho amassados

1 cebola picada

1 tomate picado

2 tabletes de caldo de galinha

1 xícara (das de chá) de arroz cru, lavado e escorrido

1 cenoura ralada

2 colheres (das de sopa) de azeite de oliva

Cheiro verde a gosto

Queijo parmesão ralado

Preparação:

Coloque o azeite em uma panela e doure o alho, quando ele estiver amarelinho adicione o frango e deixe fritar. Acrescente a cebola, o tomate, as tabletes de caldo de galinha e refogue até formar um molho um pouco seco. Coloque então o arroz e a cenoura, adicionando água fervente até cobrir tudo. Tampe a panela e deixe engrossar. Sirva quando todos os ingredientes estiverem macios (colocando, se necessário, mais água fervente no cozimento).

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

CREME DE ABOBORA PARA O SAMHAIN

Prato para a celebração do Samhain (31/10)

Ingredientes:

1 kg de abóbora
1 litro de água
½ litro de leite
2 latas de creme de leite com o soro
2 cebolas raladas
1 colher de sopa de manteiga
1 molho de cheiro verde
Sal
½ xícara de castanha do Pará triturada
Mais ou menos 2 colheres de sopa rasa de farinha de trigo

Preparação:

Limpe a abóbora e corte em pedaços.
Cozinhe a abóbora no leite, com a água, a cebola, o sal, a castanha e meio amarrado de cheiro verde por aproximadamente 1 hora.
Depois de cozida retire o amarrado de cheiro verde e bata a mistura no processador. Coloque novamente na panela e engrosse com a farinha dissolvida em água. Depois de fervida acrescente o creme de leite e prove o sal. Se quiser acrescente uma pitada de noz-moscada e pimenta do reino. Depois de pronta sirva quente salpicada com cheiro verde bem picadinho.

Sopa de Pã

Esta receita mágica, é um ritual para afastar a melancolia.

Ingredientes:

- 1/2 chávena de chá de uva passa;
- 3 chávenas de chá de iogurte natural;
- 1/2 chávena de chá de creme de leite fresco;
- 1 ovo cozido picado;
- 6 cubos de gelo;
- 1 pepino picado;
- 1/4 de chávena de chá de cebolinha picada;
- sal e pimenta do reino q.b.;
- 1 colher (sopa) de salsa picada;
- 1 colher (chá) de dill;

Preparação:

Deixe as uvas passas de molho em água fria durante 5min. Coloque o iogurte numa tigela grande e adicione o creme de leite, o ovo, os cubos de gelo, o pepino, a cebolinha, o sal e a pimenta do reino.

Escorra a uva passa e acrescente à mistura.

Junte a essa mistura 1 chávena de água fria e misture bem. Leve ao frio durante 2 ou 3 horas.

Sirva enfeitada com salsa e dill picados.

Consagre o feitiço a Pã.

Sopa com pão torrado

Receita para Samhaim

Esta sopa é deliciosa e boa para levar num termos para uma celebração ao ar livre (com pão torrado nas brasas de uma fogueira).

Ingredientes:

700 g cogumelo(s)
1 cenoura(s)
1 cebola(s)
1 talo aipo
1 ramo salsa
2 tomate(s) maduro(s)
2 dentes alho
1 dl vinho branco
30g manteiga
azeite q.b.
Pimenta q.b.
4 fatias pão
queijo parmesão ralado q.b.
1 Lt caldo de cubo de galinha

Preparação:

Retirem os pés e lavem cuidadosamente os cogumelos. Enxuguem-nos e cortem em fatias finas. Levem ao lume um tacho suficiente para a sopa, com manteiga e um pouco de azeite. Deixem aquecer bem e juntem a cebola, o aipo, a salsa e a cenoura finamente picados. Deixem reduzir um pouco e depois acrescentem a polpa dos tomates. Passados 10 minutos, acrescentem os cogumelos, mexam bem e deixem cozer mais outros tantos minutos, antes de temperar com um pouco de sal e vinho branco. Depois enxuguem, juntem o caldo de frango a ferver, tapem e continuem a cozedura por cerca de ½ hora. Alourem no forno as fatias de pão, esfreguem-nas com o dente de alho e disponham-nas no fundo das tigelinhas de sopa, deitando então a sopa por cima. Polvilhem com queijo parmesão ralado e sirvam imediatamente.

Sopa de milho gratinada

Receitas para Samhaim

Ingredientes:

2 latas de milho em conserva
1 colher de sopa de manteiga
1 litro de água fervente
1 gema
1 colher de sopa de maisena
1 lata de creme de leite
2 tabletes de caldo de carne
200 gr de queijo minas

Preparação:

Bata o milho no liquidificador. Deixar a água de uma só lata. Bata junto a manteiga e ½ litro da água fervente. Junte a gema, a maisena, o creme de leite e bata novamente até ficar homogéneo. Leve a mistura ao fogo e acrescente ou outro ½ litro de água fervente com os tabletes de caldo de carne dissolvidos. Deixe ferver e cozinhe por mais 10 minutos em fogo baixíssimo. Depois de pronto, coloque a sopa num refractário e salpique o queijo minas ralado por cima. Leve ao forno para derreter o queijo e gratinar.

Texto retirado do site www.astrologoastronomia.com.pt-receitas_magicas

SOPA DO SUCESSO (Para ficar esbelta)

Ingredientes:

Nabo, agrião, espinafre, couve, cenoura, chuchu, salsinha e cebolinha.
Para melhorar o paladar, algumas vezes acrescentar vinagre balsâmico, ou vinagre de maçã e/ou abóbora cozida.

Modo de preparar:

Para uma pessoa, durante uma semana: um molho de agrião, o mesmo de couve e de espinafre, dois nabos, uma cenoura e um chuchu. Cozinhar tudo e quando esfriar, bater no liquidificador, acrescentando a salsinha e a cebolinha quando estiver quase pronta. Tomar sempre quente. Os acréscimos para melhorar o gosto devem ser feitos na ocasião de tomar a sopa. Durante este período, tomar leite e iogurte desnatado; comer gelatina diet, maçã, cenoura crua, salsão, bolacha de água...

Salada da Prosperidade

Ingredientes:

1/2 Kg de grão de bico
1 lata de milho verde
1 tomate cortado em cubinhos
1 cebola cortada em cubinhos
1 pimentão verde cortado em cubinhos salsa e cebolinha
3 pitadas de noz moscada
1 colher (de sobremesa) de orégano
1 colher (de chá) de manjeriço
Azeite
Vinagre balsâmico ou vinagre comum

Preparação:

Cozinhar o grão de bico com sal a gosto. Escorrer a água e misturar o azeite, o milho, noz moscada, orégano e manjeriço. Quando estiver frio acrescentar os outros ingredientes. Servir em uma travessa azul, de preferência.

Enquanto prepara e enquanto degusta, fazer os pedidos relacionados a dinheiro, imaginando-se na situação desejada, já tendo conseguido o que pretende. Separar um prato desta salada, colocá-lo num jardim bonito, cercado de dez moedas de quaisquer valores, oferecendo aos Deuses da Fortuna.

(Fonte: Cláudia Hauy)

Salada de Ostara

Ingredientes:

- Brotos de feijão
- Brotos de alfafa
- Brotos de trevos
- Mini rúcula
- Tomates cereja
- Sementes de girassol descascadas
- Sementes de abóbora descascadas e assadas
- Gergelim
- Azeite de oliva
- Limão
- Sal
- Calêndulas para enfeitar

Modo de preparo:

Misture as folhas e os brotos. Acrescente os tomates partidos ao meio. Mexa. Junte as sementes e misture novamente. Tempere, enfeite com as flores e sirva imediatamente.

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

Salada de Freya

Para quando você quer ter uma noite especial de sexo e fantasia ou extrapolar no prazer. Antes de começar o feitiço tome um banho de flor de laranjeira e mel.

Ingredientes (1 porção)

- 450 g de lagosta com casca
- 250 ml de caldo de legumes
- 1 estrela de anis
- 6 batatas pequenas
- 150 ml de caldo de frango
- 8 fatias finas de trufas pretas
- azeite
- vinagre de vinho
- sal
- pimenta branca moída na hora
- sal grosso
- ramos de salsinha

Modo de fazer

Descasque as batatas e cozinhe no caldo de frango até ficarem macias. Escorra o caldo e tempere com azeite, vinagre e sal até cobrir as batatas. Deixe marinar por uma noite.

No dia seguinte, ferva o caldo de legumes. Acrescente a lagosta e tire do fogo. Deixe a lagosta no líquido por 30 minutos. Escorra bem.

Fatie as batatas e as arrume, forrando o fundo de um prato raso. Tire a casca da lagosta, corte a carne em 8 fatias e as arrume sobre as batatas.

Coloque as fatias de trufas em cima das fatias de lagosta. Tempere com azeite e vinagre. Jogue um pouquinho de sal grosso por cima de tudo.

Enfeite com a salsinha.

Salada Taormina

Esse ritual é ideal para quando você sente que as coisas começaram a cair na rotina. Durante o ritual pense somente em você.

Ingredientes (2 a 3 porções)

- 2 laranjas pêra (ou laranja vermelha)
- 1 cebola pequena
- 150 g de azeitona verde recheada com alho
- azeite de oliva
- sal
- pimenta branca moída na hora
- 5 g de calêndula

Modo de fazer

Corte a cebola em rodela finas e escale em água e vinagre. Descasque as laranjas, separe os gomos e corte pela metade, lembrando de tirar os caroços. Misture as laranjas, a cebola e as azeitonas. Tempere e depois coloque as flores.

Salada de Erva Doce e Maçã

Ingredientes:

- 2 bulbos médios de erva-doce (funcho), aparados, cortados em lâminas (Trabalha a alegria e o amor);
- 2 maçãs vermelhas, em lâminas finas. (Trabalha o amor e a prosperidade).

Molho:

- 2/3 chávena de creme de leite (Trabalha na ativação da sua busca espiritual e afetiva);
- 1 colher (chá) de vinagre de maçã (Trabalha limpeza e purificação);
- casca ralada de 1/2 laranja (Alegria);
- 1 colher (sopa) de sumo de laranja (Alegria);
- uma pitada de açúcar (Trabalha ativação);
- sal e pimenta do reino (Trabalha limpeza e amor)

Para guarnecer:

- 2 colheres (sopa) de uvas passas (Trabalha sonhos, mente consciente, fertilidade e dinheiro.)

Modo de preparo:

Coloque a erva doce e as maçãs numa tigela. Misture.

Para preparar o molho:

Numa tigelinha, misture todos os ingredientes. Espalhe o molho sobre a erva doce e maçãs. Envolve imediatamente para evitar que as maçãs escureçam. Guarneça com as passas. Nunca esqueça de colocar sua intenção quando está preparando seus alimentos e lembrar do que cada ingrediente representa. Sucesso, amor e alegria para vocês!

SALADA DOS TESOUROS

Ingredientes:

(Para Moedas de Ouro: Ver Esta Receita)
(Para Moedas de Prata: Ver Esta Receita)
Tomate vermelho
gingibre
2 colheres de chá de gergelim dourado
maçã
uvas passas
sal marinho
óleo de oliva
suco de laranja e limão ou vinagre de maçã
salsinha fresca
crotons

Preparação:

Prepare a primeira parte das moedas de ouro, ou seja, corte as espigas em rodela e cozinhe as cenouras com um pouco de sal. Prepare a primeira parte das moedas de prata, ou seja, corte em rodela o pepino e o rabanete. Os 4 ingredientes em uma saladeira.

Pique um tomate vermelho em cubos pequenos e junte com as moedas.

Descasque o gengibre e pique em pedaços muito pequenos. Não exagere, tenha em mente que é para eles darem apenas um toque especial. Junte com as moedas e com os tomates. Junte, também, o gergelim dourado.

Corte as maçãs em cubos pequenos e delicados e coloque sobre os demais ingredientes que já estão na saladeira, juntamente com as passas. Mexa tudo com delicadeza.

Em um mixer, ou liquidificador ou mesmo com as mãos, num recipiente que não seja de metal, junte o suco de laranja de 1/2 laranja e o suco de 1/2 limão, ou o vinagre, se você o preferiu, e o azeite. Bata, até obter um tipo de creme que deverá ser jogado imediatamente sobre a salada e que deverá ser enfeitada com a salsinha e com os crotons (pequenos pedaços de pão torrado partidos em quadradinhos)

SALADA DAS FEITICEIRAS:

Sobre a Receita: Para limpeza Espiritual

Ingredientes:

1 Couve-Flor pequena
½ xícara de gergelin
Suco de limão
¼ de colher de chá de mangericão
1 colher de mostarda em pó
1 colher de chá de salsa picada
1 colher de chá de coentro picado
½ xícara de azeitonas verdes picadas
½ lata de milho verde
½ xícara de tomate cereja
½ xícara de beringela cozida
Azeite e sal a gosto.

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes e tempere a salada a seu gosto. Sirva com torrada e coma sempre na hora do almoço. Tome suco de abacaxi com hortelã.

Autor: Tânia Gori

SALADA NA CASCA DE TARTARUGA:

Sobre a Receita: Esse prato traz energia e aumenta a força interior.

Ingredientes:

Alface
Agrião
Tomates picados
Azeitonas picadas
Palmitos cortados em rodela
Cebolas cortadas em rodela
1 pão italiano
Molho:
Salsinha e cebolinha
Sal
Orégano
Manjericão
Pimenta do reino ou calabresa
Óleo
Suco de 1 limão

Modo de Preparo:

Misture as folhas e vegetais picados. Junte os ingredientes do molho. Retire a tampa de um pão italiano e um pouco do miolo. Recheie com a salada e cubra com o molho.

Autor: Tânia Gori

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

SALADA DE BAST

Sobre a Receita: Para os egípcios a romã é símbolo de prosperidade e vida longa. Essa salada trará mais calma, tranquilidade, positivismo e alegria de viver.

Ingredientes:

4 romãs pequenas
Rúcula
Alface lisa e crespa
Molho
Azeite
Vinagre
Mostarda
Sal à gosto

Modo de Preparo:

Forre uma travessa com as folhas picadas, coloque as sementes de romã e cubra com o molho.
Obs.: Pode ser feita tanto para a ceia de Natal como de Ano Novo

Autor: Tânia Gori

SALADA DOS DEUSES:

Sobre a Receita: Para trazer prosperidade.

Ingredientes:

Laranja em gomos
Alface romana picada
Rabanetes cortados em rodela
Sementes de romã

Molho:

Suco de limão
Suco de laranja
1 pitada de açúcar
1 pitada de sal
Canela em pó à gosto

Modo de Preparo:

Sobre uma travessa espalhe a alface picada, os gomos de laranja, as fatias de rabanete e as sementes de romã. Cubra com o molho.

Autor: Tânia Gori

SALADA DE APOLO:

Sobre a Receita: Essa salada ajuda a atrair sucesso e concretizar objetivos

Ingredientes:

Agrião
Rúcula
Alface roxa e lisa
Manga grelhada
Gergelim

Molho:

Azeite
Vinagre
Maionese
Polpa de maracujá
Sal a gosto

Modo de Preparo:

Pique e arrume as folhas em uma tigela grande. Coloque fatias de manga grelhada sobre as folhas e cubra com o molho, resultado da mistura de todos os ingredientes.

Autor: Tânia Gori

Salada dos Desejos

Ingredientes:

1/2 cabeça de repolho roxo;
1 alface média;
3 tomates;
15 azeitonas pretas do tipo calabresa;
1/2 cebola roxa;
1 beringela;
Azeite de oliva;
1 dente de alho.

Preparação:

Corte sua berinjela diagonalmente em várias fatias.
Coloque o azeite na panela em fogo médio.
Quando o azeite estiver bem quente, junte o alho esmagado e as fatias de beringela. Doure um pouco a beringela. Seque o azeite da beringela com papel absorvente.
Tenha certeza de que lavou sua alface.
Pique o repolho roxo na tábua de cortar, sempre em pedaços finos. Faça o mesmo com a alface.
Corte os tomates em fatias verticais. Corte as azeitonas e a cebola do modo que mais lhe agrada.
Decore o fundo do prato com a beringela. Coloque então a alface e o repolho no prato, agora decorando com as rodela de cebola e azeitonas. Distribua as rodela de tomates em volta do prato.

OVOS RECHEADOS DE OSTARA

Comer ovos no Equinócio Primaveril é o equivalente a estar ingerindo a energia PURA de OSTARA!

Ingredientes:

- 8 ovos cozidos;
- 2 xícaras de maionese;
- 1 colher (sobremesa) rasa de açúcar branco;
- 1/2 xícara de vinagre de maçã;
- Tomilho fresco ou manjeriço (à vontade);
- Agrião (à vontade).

Preparação:

Coloque os ovos para serem cozidos em água fervente por mais ou menos 25 minutos. Descasque os ovos e corte longitudinalmente. Escave as gemas dos ovos e triture-as ou misture-as em um liquidificador com a maionese, o açúcar e o vinagre. Bata até ficar bem cremoso. Encha as claras cozidas (de onde escavou as gemas) com a massa, usando uma bolsa de confeiteiro ou cuidadosamente colocando com uma colher de chá. Enfeite os ovos com o tomilho ou manjeriço e decore o prato com as folhas de agrião.

Quiche da Colheita (maçã e canela)

Receitas para Sabbats – Mabon

Ingredientes:

Rende seis porções
2 maçãs, descascadas e fatiadas;
2 tabletes de manteiga;
Queijo cheddar ralado a gosto;

Massa para tortas (pode ser das industrializadas se não souber fazer);

1 colher (sobremesa) de açúcar branco;
1 colher (chá) de canela;
4 ovos grandes inteiros;
1 1/2 xícaras de creme de leite.

Preparação:

Deixe a maçã fritar na manteiga durante cinco minutos.
Salpique açúcar e canela em cima das maçãs.
Recheie a massa de torta com as maçãs.
Salpique o queijo sobre a torta (já fechada).
Bata os ovos junto com o creme de leite.
Espalhe em cima da torta.
Asse até que doure, por mais ou menos 35 minutos.

MOEDAS DE OURO

Ingredientes:

1 lata de espigas de milho em conservas
cenouras
Pimenta do reino
Ramos de salsinha fresca
Suco de ½ laranja
Suco de ½ limão
3 colheres de azeite de oliva
sal marinho

Preparação:

Corte as espiguinhas em rodela finas e reserve. Raspe a casca das cenouras e corte todas em rodela finas. Feito isto, coloque-as para cozinhar em água com sal a gosto. Eu, particularmente, gosto de cozinhá-las no vapor para que não percam suas propriedades e mantenham a cor viva. Mas se preferir cozinhar diretamente na água, a dica que eu dou para que volte a cor vibrante delas é que assim que você apagou o fogo e as escorreu, coloque-as todas dentro de uma bacia de gelo para um choque térmico. Voltam a parecer vivas.
Em uma saladeira, misture o milho com as cenouras. Sobre os dois, junte o azeite o suco da laranja, o suco do limão e mexa com cuidado para que não vire um purê. Sobre a salada junte a salsinha fresca e a pimenta do reino para enfeitar e enriquecer o prato.

MOEDAS DE PRATA

Ingredientes:

2 pepinos
rabanetes
Pimenta do reino
Ramos de salsinha fresca
Suco de ½ laranja
Suco de ½ limão
3 colheres de azeite de oliva
sal marinho

Preparação:

Fatie os pepinos e rabanetes em rodela finas. Coloque-os em uma saladeira e sobre eles junte o suco de laranja, de limão, sal marinho a gosto e o azeite. Misture tudo com cuidado e enfeite com a pimenta e com a salsinha.

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

Abóbora Gratinada

(Receita para Samhain)

Ingredientes

- * 2 colher(es) (sopa) de manteiga
- * 1 unidade(s) de cebola picada(s) ver vídeo
- * 1 dente(s) de alho amassado(s)
- * 1 kg de abóbora japonesa em cubos médios
- * 200 gr de champignon em conserva fatiado(s)
- * quanto baste de sal
- * quanto baste de pimenta-do-reino branca
- * 1 lata(s) de creme de leite
- * 1/2 xícara(s) (chá) de ricota
- * quanto baste de noz-moscada
- * 1 colher(es) (sopa) de salsinha picada(s)
- * 2 colher(es) (sopa) de queijo ralado

Modo de preparo

Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho. Junte a abóbora e deixe refogar até que fique cozida, porém, firme. Se necessário, pingue água durante o cozimento. Acrescente o champignon e cozinhe mais um pouco. Corrija o sal, mexa e reserve.

Bata no liquidificador o creme de leite, a ricota e o sal. Tempere com a noz-moscada e a salsinha e reserve.

Pegue um refratário e coloque camadas de abóbora refogada e do creme de ricota, terminando com o creme. Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno até que esteja gratinado.

BOM APETITE!

DICA: Você pode servir essa receita no banquete de Samhain

Batatas encantadas

Essa receita é muito divertida se feita para servir um grande grupo. Aproveite e escolha uma data mágica, como os Esbats e Sabats.

Ingredientes:

- 1 moeda ou amuleto;
- 5 batatas grandes, descascadas e cortadas em cubos;
- 1 colher de chá de sal;
- Água para cobrir as batatas;
- 1/2 xícara de manteiga derretida;
- 1/3 xícara de leite morno;
- 1 colher de sopa de sal;
- 1/4 colher de chá de pimenta.

Preparação:

Ferva o amuleto.

Deixe esfriar, e se desejar, enrole-o em papel manteiga.

Ferva as batatas na água salgada até ficarem macias. Coe. Aqueça levemente o leite numa panela.

Numa tigela grande, amasse as batatas até que fiquem macias e livres de bolotas, adicionando lentamente a manteiga e o leite. Adicione o sal e a pimenta para temperar.

Arrume as batatas num prato adequado.

Secretamente insira o amuleto nalgum lugar entre as batatas.

A pessoa que receber o amuleto terá bastante sorte no mês seguinte.

BATATAS DA FELICIDADE

Ingredientes:

6 batatas grandes
¼ de xícara de manteiga
200 gramas de iogurte
1 colher de chá de alecrim
2 colheres de chá de salsa
1/8 de colher de chá de sálvia
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta do reino
1 colher de sopa de manteiga derretida
1 xícara de salsa picada para enfeitar

Preparação:

Receita dedicada para quebrar a tristeza. Cozinhe as batatas até ficarem macias. Descasque-as e faça um buraco em cada uma delas. Pegue o que tirou da batata e amasse bem. Adicione a massa ¼ de manteiga, e mexa. Adicione o iogurte, alecrim, salsa, sálvia, sal e pimenta e bata tudo até que obtenha uma mistura cremosa e fofa. Recheie as batatas, pincele-as com a manteiga derretida. Arrume-as numa assadeira de cerâmica e asse-as em forno quente por 15 minutos. Salpique com a salsa.

Batatas Douradas com Louro

(Este prato representa a prosperidade pela qual se agradece, e aquela que ainda se vai obter).

Pegue batatas sem casca e cortadas ao meio e leve ao forno em assadeira untada. Polvilhe-as com um pouquinho de gengibre em pó e noz moscada, sal a gosto, e espalhe folhas de louro em cima. Deixe no forno até dourar.

Batatas coradas com alecrim de Ostara

Ingredientes:

1/2 kg de batatinhas
Azeite de oliva
Ramos de alecrim fresco
Sal marinho

Modo de preparo:

Lave bem as batatas e seque-as.
Em uma assadeira média, despeje 1/2 xícara de azeite. Junte as batatinhas (sem descascar), salpique com alecrim e sal. Ponha para assar em forno médio até que estejam macias.

BERINGELAS DA LUA

Ingredientes

1berinjela grande
2 colheres de manteiga
1 cebola grande picada
2 centímetros de gengibre picado fino
2 tomates grandes picados
1 colher de chá de cominho moído
1 colher de chá de sal
1 pitada de pimenta do reino

Preparação

Ferva a beringela numa panela de cerâmica, até ficar macia. Deixe esfriar com a panela tampada. Descasque-a e transforme-a em purê. Numa outra panela, refogue a cebola e o gengibre. Adicione os tomates, o cominho, o sal e a pimenta. Continue cozinhando, mexendo suavemente. Quando os tomates estiverem desmanchados, adicione a beringela e deixe cozinhar por mais alguns minutos, mexendo de vez em quando.
Segundo a autora, esta receita deve ser realizada para um dia em que esteja necessitando de ajuda financeira.

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

FAROFA DAS BRUXAS

(Esta farofa deve ser servida fria. As Bruxas são práticas e alegres. É a farofa da prosperidade e deve ser comida especialmente às sextas-feiras, ou na Lua Cheia, ou em cada dia 13, acendendo uma vela marrom, espalhando muitas rosas vermelhas.)

Ingredientes:

- 2 copos de farinha de milho amarelo em flocos;
- meio copo de água mineral sem gás;
- 2 cenouras raladas no ralo grosso;
- 1 pimentão vermelho cortado em tiras;
- 1 pimentão verde cortado em tiras;
- 1 cebola grande cortada em tiras;
- 1 lata de milho verde escorrido;
- 2 tomates maduros, sem sementes, cortados em tiras;
- 1 xícara de chá de uvas-passas sem sementes;
- 1 xícara de chá de salsa e cebolinha picadas;
- suco de limão;
- sal a gosto;
- 1 colher de sopa de azeite de oliva;
- 1/2 xícara de chá de azeitonas pretas sem caroços.

Modo de Fazer

Hidrate a farinha de milho com a água, mexa bem e reserve. Em uma tigela grande, junte os pimentões, a cebola, as cenouras, o milho, as uvas-passas e os tomates. Depois de misturar bem, acrescente a salsa, tempere com suco de limão, sal e junte a farinha de milho já hidratada. Acomode a farofa em um pirex fundo, regue com azeite de oliva e enfeite com as azeitonas pretas. Sirva com carne branca grelhada, uma salada de sua preferência e bananas fritas (opcional)

FEIJÃO DA BRUXA

Ingredientes:

- 2 xícaras de feijão (para proteção contra energias malignas)
- 1 cebola pequena ralada
- 3 folhas de louro (para visões e boa sorte)
- 1/2 colher de café de noz-moscada ralada (atrai prosperidade)
- pétalas de rosa fresca (para o amor)
- 4 colheres de azeite de oliva (energia)
- 1 colher de chá de gengibre ralado (para proteção)
- 2 dentes de alho cortado em pequenas fatias
- 1 pequeno pau de canela (estimulante sexual, traz dinheiro e felicidade)
- sal a gosto
- Salsinha
- Água mineral para cozinhar

Preparação:

Lave o feijão e preferencialmente no caldeirão de ferro coloque a água, o feijão, o sal e deixe cozinhar. Quando o feijão estiver pronto, reserve-o. Em uma frigideira, junte o óleo, o alho a cebola e os demais ingredientes e de uma leve fritada mexendo tudo com cuidado, se utilizando de uma colher de pau. Quando os ingredientes estiverem prontos, despeje tudo dentro do feijão e mexa tudo em sentido horário, mentalizando e solicitando aos Deuses que te dêem poderes que você julga precisar.

Lasanha de Primavera

Receitas para Sabbats - Ostara

Bom para bruxos vegetarianos, e muito muito bom em geral!

Ingredientes para 4 pessoas:

400g de Lasanha;
500g de espinafres;
2 dentes de alho;
Sal q.b.;
Pimenta preta em grão q.b.;
250g de Requeijão;
1 Xícara de chá de queijo Mozzarella ralado;
1/2 Xícara de queijo Parmesão ralado;
250g de nata.

Preparação:

Lavem e escorram bem os espinafres. Ponham-nos numa panela sem água. Tapem e deixe cozinhar durante 3 a 5 minutos, ou até os espinafres estarem tenros. Escorram e piquem bem os espinafres. Misturem os alhos picados, os espinafres, sal e pimenta acabada de moer.

Numa taça, misturem o requeijão, mozzarella, parmesão e a nata.

Numa assadeira untada com manteiga, disponham uma camada de Lasanha no fundo.

Cubram com uma camada de espinafres, depois com uma camada da mistura de queijos, a seguir novamente com Lasanha e assim sucessivamente. Devendo a última ser da mistura de queijos.

Levem ao forno a 180°C durante 20 ou 25 minutos. Sirvam de imediato

LANCHE DA PROSPERIDADE:

Ingredientes:

1 Baguete
200gr de queijo prato
salame
2 Tomates
1 Xícara de chá de azeitonas pretas
1 Pepino
1 Cenoura
1 Beterraba
Batata Palha
1 pé de alface
1 colher de sopa de orégano
1 copo de maionese
Molho de pimenta a gosto
Sal a gosto
1 colher de sopa de azeite

Modo de Preparo: Montar a seu gosto

Autor: Tânia Gori

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

Massa do Pastor (Receita para Imbolc)

Ingredientes:

15 gramas de Manteiga
2 colheres de sopa de Azeite
1/2 Cebola, em rodela
1 dente de Alho, esmagado
125 gramas de Cogumelos, cortados em quartos
50-75 gramas de folhas de Manjeriço, rasgadas
500 gramas de Tagliatelle
2 colheres de sopa de Parmesão ralado
2 x 400g de Tomate picado (duas latas)
200 ml de Crème Fraiche
300 g de Brie, descascado e cortado aos pedaços
50 g de queijo Dolcellate, cortado aos pedaços
Sal e Pimenta q. b.

Preparação:

Derreta a manteiga com uma colher de sopa de azeite numa frigideira, adicione o alho e a cebola e frite até ficar dourado. Adicione os cogumelos e cozinhe por 2 minutos. Junte quase todo o manjeriço. Tempere com sal e pimenta, e retirem do lume. Reserve.

Coza a massa até estar *al dente*. Escorra, volte a pôr na panela, tempere e junte um pouco de azeite.

Escorra o sumo do tomate para dentro de uma tigela. Misture o tomate com os cogumelos, e misture o creme fraiche com o sumo de tomate.

Em seguida, misture os dois preparados com a massa, misturando bem. Junte mais um pouco de manjeriço, e ponha a mistura num pirex untado com manteiga (o pirex deve ter a capacidade de cerca de 2 litros). Distribua os pedaços de Brie e de Dolcellate por cima da massa, e polvilhe com o Parmesão e o resto das folhas de manjeriço.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°, durante 40 minutos.

Serve 6 pessoas.

MISCELÂNEA DE VEGETAIS:

Sobre a Receita: Para saborear este prato acenda um incenso de morango.

Ingredientes:

1 abobrinha média cortada em pedaços
1 abóbora media cortada em pedaços
1 pimentão vermelho médio cortado em pedaços
1 pimentão amarelo médio cortado em pedaços
500 gramas de espargos frescos cortados em pedaços
1 cebola roxa cortada em pedaços
3 colheres de sopa de azeite
1 colher de chá de sal
½ colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora.

Modo de Preparo:

Aqueça o forno a 250 graus. Em uma assadeira grande misture a abobrinha, a abóbora, os pimentões vermelho e amarelo, o espargo e a cebola. Acrescente o azeite, o sal, e a pimenta. Misture bem. Espalhe em uma só camada. Asse por 30 minutos, mexendo de vez em quando, até os vegetais estarem levemente dourados e macios.

Autor: Receita extraída do livro "dieta de South Beach"

Molho de amendoim dourado

Receita para Yule

Ingredientes:

1/2 xícara (das de chá) de cebola picada
3 xícaras (das de chá) de água
1 xícara (das de chá) de manteiga de amendoim
1 colher (das de sopa) de margarina
1 colher (das de sopa) de suco de limão
2 colheres (das de chá) de curry
1/2 colher (das de chá) de pimentas vermelhas secas e picadas

Preparação:

Em uma panela, aqueça a margarina e doure a cebola até ela ficar translúcida. Acrescente a água e a manteiga de amendoim, mexendo até ficar com uma textura fina. Adicione os demais ingredientes e sirva quente. Este molho acompanha frango cozido ou assado, carne bovina e de porco. Sirva-o com arroz temperado com ervas frescas.

PATÊ DO SOLSTÍCIO DE VERÃO:

Sobre a Receita: Para atrair Prosperidade

Ingredientes:

200g de Manteiga (que é regida pelo sol, atraindo assim prosperidade) ,
3 cenouras pequenas raladas (a cenoura traz a regência de Marte, atraindo assim a força)
Salsa (Regência de Saturno, para a consciência das responsabilidades pessoais e eliminar os problemas)
cebolina ,
uma pitada de pimenta calabresa ,
alho e cebola (todos com regência em Marte) ,
orégano (regência Mercúrio, que atrai a comunicação e também a harmonização com o novo ano) ,
uma pitada de gengibre (regência sol)
e uma pitada de sal .

Modo de Preparo:

Bater 200g de Manteiga (que é regida pelo sol , atraindo assim prosperidade) , com 3 cenouras pequenas raladas (a cenoura traz a regência de Marte, atraindo assim a força) , acrescentar Salsa (Regência de Saturno , para a consciência das responsabilidades pessoais e eliminar os problemas) cebolina , uma pitada de pimenta calabresa , alho e cebola (todos com regência em Marte) , orégano (regência Mercúrio, que atrai a comunicação e também a harmonização com o novo ano) , uma pitada de gengibre (regência sol) e por último abençoar o prato com uma pitada de sal .
Obs.: Servir com torradas e segue abaixo sugestão de Sucos : Cenoura e Tomate Abacaxi e Mamão Maracujá e abacaxi Ou ainda com um chá gelado de Capim limão ou Hortelã (Ótimos para comunicação, visto que pertence a Mercúrio e também aumentar sua capacidade psíquica) .

QUIBE DE ABÓBORA PARA SAMHAIN

A função dos banquetes após as comemorações é dispersar as energias concentradas no círculo, ligando as energias da terra novamente. Os alimentos deste sabá são maçãs, tortas de abóboras, milho, cerejas, chás de ervas sidra.

Ingredientes:

1 xíc. de trigo para quibe lavado e levemente cozido em pouca água, alho moído, orégano e sal.
½ abóbora japonesa picada e cozida no microondas por 7 min. (ou assada)
3 colheres de sopa de farinha de trigo.
Temperos: alho, sal, cebola picada, salsinha, hortelã.
Queijo branco picado ou ricota esfarelada.
1 ovo inteiro.

Preparo:

Amasse a abóbora ainda quente, formando um purê, adicione trigo, temperos, e farinha de trigo, para dar o ponto. Coloque metade da massa em forma untada com óleo, recheie com o queijo e espalhe o ovo batido por cima, cubra com restante da massa. Leve para assar em temperatura média alta por 20 minutos.

Quiche da Colheita (maçã e canela)

Receita para Mabon

Ingredientes:

Rende seis porções

- 2 maçãs, descascadas e fatiadas;
- 2 tabletes de manteiga;
- Queijo cheddar ralado a gosto;
- Massa para tortas (pode ser das industrializadas se não souber fazer);
- 1 colher (sobremesa) de açúcar branco;
- 1 colher (chá) de canela;
- 4 ovos grandes inteiros;
- 1 1/2 xícaras de creme de leite.

Preparação:

Deixe a maçã fritar na manteiga durante cinco minutos.
Salpique açúcar e canela em cima das maçãs.
Recheie a massa de torta com as maçãs.
Salpique o queijo sobre a torta (já fechada).
Bata os ovos junto com o creme de leite.
Espalhe em cima da torta.
Asse até que doure, por mais ou menos 35 minutos.

Sementes de abóbora torradas

Receita para Sabbat – Samhain

Ingredientes:

1 1/2 xícara de água
225g de sementes de abóbora cruas e descascadas
1 colher de chá de pimenta suave em pó
1 colher de chá de sal
vários dentes de alho, bem picados

Preparação:

Ferva a água e despeje sobre as sementes. Deixe de molho por uma noite em temperatura ambiente. Escoe a água e espalhe uniformemente numa forma grande. Espalhe a pimenta em pó, o sal e o alho. Asse a 150°C de 25 a 30 minutos ou até que as sementes estejam estufadas e secas. À medida que torram, elas estalarão e pularão. Mexa de vez em quando enquanto esfriam. Talvez você deseje fazer mais de uma fornada, pois acaba muito rápido. Além disso, você pode experimentar outros temperos além do alho. Alguns temperos gostosos são o cominho, a pimenta forte, molho de soja. as sementes também ficam muito boas com apenas um pouco de sal.

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

UP

Ingredientes:

1 xícara de cenoura picada em cubinhos
1 xícara de ervilhas frescas
½ xícara de pimentão vermelho
½ xícara de pimentão amarelo
1 xícara de abóbora japonesa cortada em cubos
1 colher de café de alecrim
3 batatas cortadas em cubo
½ colher de paprica picante
1 pitada de cominho
1 pitada de canela
3 a 4 cravos da Índia
1 dente de alho
½ cebola pequena ralada
2 colheres de óleo de gergelim
sal a gosto
Água mineral
Salsinha

Preparação:

Junte em uma panela (ou caldeirão) o óleo para aquecer, junte a cebola, o alho, os cravos e o alecrim e dê uma leve fritada, quando a cebola e o alho estiver douradinho, junte a cenoura, a batata para fritar, mexa para não grudar.

Depois de levemente fritas, junte um pouco de água para que cozinhe. Antes de estarem completamente cozidas, junte a abóbora e deixe cozinhar um pouco mais. Quando notar que a abóbora já está meio cozida, junte as ervilhas, os pimentões a páprica e mexendo de vez em quando, com suavidade no sentido horário. Observe os alimentos. Cuidado para não amassá-los. Notando que já estão cozidos, retire do fogo e junte o sal, mexa. Coloque o UP em uma tigela e enfeite com a salsinha. Sirva com arroz branco ou integral. vá acrescentando a água na medida em que vai acrescentando os ingredientes.

(Fonte:feiticosecia.blogspot.com)

BACALHAU DE MARTE

Sobre a receita: Para aumentar o dinamismo e a iniciativa.

Ingredientes:

- 1 Kg de bacalhau;
- 1 cebola;
- 2 dentes de alho;
- azeite;
- 2 pimentas dedo de moça;
- 3 pimentões vermelhos;
- sal a gosto;
- manjerição;
- bananas;
- manteiga para fritar rum.

Preparação:

Deixe de molho o bacalhau de um dia para o outro, trocando de água pelo menos duas vezes. No dia seguinte, escorra e seque bem.

Limpe o bacalhau e desfie.

Nume frigideira, derreta um pouco de manteiga com azeite, junte o bacalhau e refogue até que fique desmanchando.

Limpe as pimentas e pimentões, retire as sementes, corte em pedacinhos e adicione ao bacalhau. Cozinhe por mais alguns minutinhos, regue com o rum, pedindo para que a força do planeta Marte traga mais força, dinamismo e iniciativa nesse momento.

Prove o sal. Enquanto o bacalhau estiver no fogo, descasque as bananas, corte em rodela e frite na manteiga.

Sirva o bacalhau rodeado com bananas e manjerição.

(Autor: Tânia Gori. Fonte: <http://casadebruxa.com.br>)

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

Salmão Assado

Receitas para Sabbats – Mabon

(O salmão é o animal símbolo da sabedoria ancestral celta e é ligado à mitologia de Mabon e Modron).

Asse postas de salmão, salgando-as a gosto e cobrindo-as com bastante suco de limão e ramos de alecrim fresco.

Truta com Bacon (Brithyll â Chig Moch)

Receitas Celtas

Ingredientes:

- Uma ou mais trutas limpas e desossadas (em filés)
- Bacon fatiado (o bastante para envolver as trutas)
- Sal e Pimenta
- Salsa

Preparação:

Cubra o fundo de uma travessa (que vá ao forno) com bacon fatiado. Coloque os filés de truta sobre o bacon. Tempere com sal e pimenta então coloque mais uma camada de bacon fatiado. Espalhe a salsa por cima de tudo e ponha para assar num forno já quente (temperatura de 250o C) por de 25 a 30 minutos.

BANQUE-BRÚXI

Esta receita fortalece o corpo e a alma, pois um corpo saudável faz uma alma alegre e vice-versa.

Ingredientes:

- 2kg de lagarto sem gordura,
- 2 garrafas pequenas de cerveja branca,
- 1 garrafa de Malzibier,
- uma colher de sopa de sal.

Molho:

Um copo de vinagre balsâmico (só serve ele), um copo de óleo canola, três cebolas cortadas em tiras bem finas, um pimentão vermelho cortado em tiras, sal a gosto.

Modo de fazer:

Coloque os ingredientes numa panela de pressão por quinze minutos. Vire a carne e deixe por mais quinze minutos. Depois disso, acenda o fogo e quando a panela começar a chiar, deixe somente cinco minutos. Baixe o fogo (médio) e deixe cozinhar por mais cinquenta minutos. Deixe esfriar e coloque num pirex de tampa e, em seguida, ponha na geladeira. Faça o molho com os ingredientes citados, mexendo por quinze minutos. Deixe esfriar e coloque na geladeira. Quatro ou cinco horas depois, retire tudo, corte a carne em fatias finas, mas não tanto e arrume num pirex, colocando uma camada de molho e uma de fatias de carne, fazendo assim até acabar. Ponha novamente na geladeira, fechando o pirex e sirva no dia seguinte.

Esta receita dura de três a quatro dias. Quando estiver arrumando a carne, diga:

"Malefícios saiam de mim! Energias venham para mim e para quantos comerem este alimento!".

Quando a carne estiver cozinhando, mentalize:

"Carne das feiticeiras, que a paz, a esperança, a sedução, a alegria... sejam minhas companheiras!".

(Mantra: Brun, Brun, Brun! Zu, Zu, Zu!)

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

Caril de porco com maçãs e natas

Receita para Samhain

Este é um ótimo jantar de Samhain, com maçãs da época e cor laranja!

Ingredientes:

575 g carne de porco picada
2 c. sopa óleo
2 cebolas picadas
2 dentes de alho picados
2 talos aipos picados
2 dl sumo de maçã
2 c. chá caril em pó
1 c. chá sal
gingibre moído c. chá
1 c. chá cominhos em pó
1 maçã-reineta cortada em cubos
40 g passas
2 dl natas com limão

Preparação:

Levem uma frigideira grande a lume médio com o óleo e deixem aquecer. De seguida, juntem as cebolas, o alho e o aipo e deixem alourar. Aumentem o lume, juntem a carne de porco e frite-na, mexendo sempre até esta perder a cor rosada. Deitem o sumo de maçã, o caril, o sal, o gengibre, os cominhos, a maçã e as passas. Misturem tudo muito bem, reduzam o lume e deixem ferver durante 5-8 minutos para evaporar o sumo de maçã mas sem deixar o preparado muito seco. Retirem a frigideira do lume, juntem as natas e mexam muito bem. Levem novamente ao lume mas desta vez só para aquecer. Não deixem ferver para não correr o risco de talhar. Servir com arroz ou naans.

Cordeiro de Ostara

Ingredientes:

- 4 costeletas de cordeiro sem gordura
- Azeite de oliva
- Vinho tinto seco
- 2 dentes de alho amassados
- Mostarda de Dijon
- Mel
- Hortelã e salsinha frescas picadas finas
- Pimenta-do-reino moída na hora
- Sal a gosto

Modo de preparo:

Na noite anterior, coloque 1/4 de xícara de azeite em uma assadeira grande. Despeje cerca de dois dedos de vinho. Misture o alho, a mostarda e o sal, e esfregue sobre as costeletas. Jogue bastante mel sobre cada costeleta e salpique com as ervas finas e a pimenta. Coloque as costeletas na assadeira e deixe marinar durante a noite na geladeira.

No dia seguinte, tire da geladeira e deixe a temperatura ambiente. Pré-aqueça o forno a cerca de 250 ° C. Antes de assar, escorra a marinada. Arrume as costeletas com o lado mais carnudo para cima. Asse por 25 minutos. Sirva com as batatas coradas com alecrim.

FRANGO PARA PEDIR PROSPERIDADE (MAGIA CIGANA)

Ingredientes:

- 3 colheres de sopa de farinha de milho;
- a mesma quantidade de farinha de mandioca, de farinha de trigo e de farinha de rosca;
- um frango médio.

Modo de fazer:

Lavar bem o frango, partir em pedaços pequenos, temperar com sal, alho e pimenta-do-reino, se quiser. Reservar.

Misturar as farinhas com as mãos em um recipiente grande; em seguida, passar os pedacinhos na mistura, um a um, para que fiquem bem passados, colocá-los em um tabuleiro forrado com papel aluminizado, untando antes com óleo ou margarina para o frango não grudar.

Colocar em forno alto por uma hora e meia. Quando estiver dourado, retirar e servir com arroz colorido, salada verde e lentilha, opcional.

Preparação: para fazer esta receita que deve ser feita principalmente na Lua Crescente:

Acender velas coloridas e chamar por Santa Sara, pelo cigano Ramon e por todo povo cigano.

Pedir paz, prosperidade material e espiritual para você, para os seus familiares e para os seus amigos.

Se tiver convidados, coloque uma moeda do maior valor corrente ao lado direito de cada prato, e seus convidados terão que lhe dar outra de igual valor, porque os ciganos trocam, retribuem e desejam ensinar a cordialidade, a fraternidade. Vestir roupas coloridas, após o banho de chuveiro, tomar um banho com pétalas de rosa vermelha, folhas da fortuna, dinheiro em penca, essência de sândalo ou de patchouly.

A mistura das farinhas deve ser feita com as mãos para que todas as suas energias se unam às energias dos cereais e se multipliquem.

Quando colocar o trigo, dizer:

"Prosperidade, coragem, força cada vez mais!"

A farinha de milho: coragem, força, prosperidade, sempre mais!

A farinha de mandioca: coragem, prosperidade, força muito mais! Sempre mais!

A farinha de rosca:

"Que venham a fartura, a harmonia, a alegria! Sempre! Sempre! Salve, os ciganos, sua rainha e seu rei! Prosperidade! Prosperidade! Prosperidade! Salve, minha estrela guia!"

Observação:

Lavar as mãos com água e vinagre e pedir que sejam afastadas todas as impurezas para que seu prato seja útil e agradável.

(Fonte: Bruxas Angelicais, de Clara Luz)

FRANGUS BRÚXIS

Ingredientes:

- um frango cortado em 6 pedaços,
- uma colher de sopa de alcaparras,
- 4 colheres de sopa de passas sem sementes,
- um copo de suco de laranja,
- uma colherinha de chá de canela em pó,
- a mesma medida de cravo-da-Índia em pó,
- igual quantidade de sal,
- meia colher de chá de pimenta-do-reino,
- 4 colherinhas de chá de óleo,
- 2 a 3 dentes de alho socado,
- duas cebolas grandes.

Modo de preparar:

Lave bem o frango e as alcaparras; refogue o alho e a cebola no óleo e depois doure o frango dos dois lados. Coloque para cozinhar, acrescentando o suco, as alcaparras e as passas, tendo temperado antes com a canela, o cravo e a pimenta. Cozinhe até ficar bem macio e sirva com arroz branco, uma salada verde e uma omeleta de queijo, ou com batata frita ou palha. O suco deve ser feito da fruta.

Texto retirado do site www.astrologoastronomia.com.pt-receitas_magicas

GALINHADA DAS BRUXAS

Você pode comer este prato de preferência nas luas nova e cheia. Antes este prato se chamava "Cordialidade das Bruxas", por ser simples, prático, trazer alegria, intimidade, humildade.

Ingredientes:

- Um frango inteiro cortado em pedaços (se quiser fazer com a carne branca, use o peito, mas pode usar as cochas, desde que forme o volume de um frango),
- 4 tabletes de caldo de galinha,
- suco de meio limão,
- duas colheres de sopa de azeite,
- uma cebola grande ralada,
- duas xícaras de chá de arroz lavado e escorrido,
- duas colheres de sopa de extrato de tomate,
- um pimentão verde cortado em cubinhos
- e duas colheres de sopa de salsa picada.

Modo de preparar:

Lave o frango e tempere-o com o suco do meio limão e com os dois tabletes do caldo de galinha que devem ser amassados (esmigalhados) com as mãos. Passe bem os pedaços neste tempero e deixe de um dia para o outro na geladeira, bem cobertos. Dia seguinte, em uma panela grande, esquente bem o azeite e ponha o frango para fritar, tirando antes os pedacinhos do caldo esmigalhados. Quando estiver dourado, coloque a cebola e refogue ligeiramente. Coloque o arroz, mexa bem, ponha o extracto de tomate, o pimentão e os outros dois tabletes do caldo, 4 xícaras e meia de água e mexa mais para dissolver o caldo. Ponha para ferver e assim que começar, baixe o fogo, deixando cozinhar por 20 minutos até o arroz ficar cremoso e húmido. Se for necessário, pingue mais um pouco de água quente. Retire do fogo, coloque em uma travessa, polvilhando com a salsa picada. Se gostar, pode colocar um pouquinho de queijo ralado.

Ponha na mesa uma toalha alegre, enfeite a casa com flores coloridas e se vista com uma roupa vermelha ou de cor viva, rosa choque, por exemplo. Se tiver amigos com você, distribua cristais pequenos, ou conchas, ou folhas de louro, patchouly...

Rá! Rá! Rá!!! Arrenk! Arrenk! Arrenk!!!

Lombinho com mostarda para Yule

Ingredientes:

Lombinho de porco

Mostarda de Dijon ou a comum (usei da grand'or dijon com pimenta verde)

Alho

Pimenta do reino

Azeite

Louro

Alecrim

Sal

Preparação:

Numa tigela misturar muito bem o alho muito picadinho, a mostarda, as folhas, o sal, pimenta e o azeite. Pincelar o lombinho com este tempero, guardando ao menos 30 minutos para pegar bem o tempero.

Levar ao forno coberto com papel laminado, cerca de 1 a 3 horas, depende de quanto pesa seu pedaço de lombinho.

LOMBO DE PORCO COM FRUTOS SECOS

(Receitas de Yule)

Ingredientes:

- 6 ameixas secas;
- 8 alperches secos;
- Vinho branco;
- 750 g de lombo de porco ;
- 50 gr. de bacon em fatias;
- 100 gr. de margarina ;
- 0,5 dl de água ;
- sal; pimenta ;
cravinho.

Preparação:

Ponha numa tigelinha as ameixas e os alperches. Cubra com vinho branco e deixe ficar assim durante a noite. Tome o lombo de porco num só bocado e dê-lhe um golpe a todo o comprimento de modo a obter uma bolsa. Polvilhe o interior com pimenta e a ponta de uma faca de cravinho. Revista a parte interior da carne com as fatias de bacon. Escorra os frutos, enxugue-os com papel absorvente e reserve o vinho onde estiveram de molho. Parta os frutos em bocados. Recheie com eles a carne e cosa a abertura. Tempere a carne com um pouco de sal (atenção, o bacon já tem sal). Aqueça bem a margarina e doure a carne em fogo forte de todos os lados.

Reduza o calor e deixe cozer em fogo moderado cerca de 1 hora e 30 minutos. Misture os 0,5 dl de água com 0,5, dl do liquido de debulhar os frutos regue a carne com esta mistura, a pouco e pouco, durante a cozedura.

Pato com Sésamo e Tangerina

(Receitas para Imbolc)

Ingredientes:

- 4 Peitos de Pato
- 2 colheres de sopa de shoyu (molho de soja japonês)
- 4 colheres de sopa de mel
- 1 colher de sopa de sementes de sésamo
- 4 tangerinas
- 1 colher de chá de maisena
- Sal, pimenta rosa e negra a gosto.

Preparação:

Pre-aqueçam o forno a 180°.

Espetem os peitos de pato na diagonal e façam alguns sulcos. Coloquem os pedaços de pato numa grade que vá ao forno sobre uma assadeira e levem ao forno durante uma hora. Misturem uma colher de sopa de shoyu com 2 de sopa de mel e pincelem sobre os pedaços de pato. Espalhem as sementes de sésamo por cima. Assem 15 a 20 minutos ou até ficar dourado. Raspem a casca de uma tangerina e espremam o sumo de uma também. Misturem com maisena e acrescentem o restante shoyu e mel. Aqueçam até engrossar, mexendo sempre. Temperem com o sal e as pimentas.

Descasquem as tangerinas restantes e dividam-nas em gomos. Sirvam o pato com o o molho de tangerina decorado com os gomos por cima.

Servir com uma salada simples ou um stir-fry.

PERNIL DE PORCO DA SORTE

(para ter sorte o ano todo)

Para ter sorte o ano todo, basta deliciar-se com este pernil de porco no primeiro dia do ano. Deve ser preparado necessariamente a quatro mãos, de preferência por um casal e não pode faltar nenhum dos ingredientes, pois o segredo se encontra na harmonia dos seus ingredientes.

Ingredientes:

1 pernil de 4 a 5 kg
½ garrafa de vinho branco
1 cálice de conhaque
1 cálice de rum
2 cebolas cortadas
3 dentes de alho
2 limões
2 colheres de sopa de sal
1 pimenta vermelha
1 galhinho de manjeriço

Modo de fazer:

Faça vários furos no pernil, depois mergulhe o galhinho de manjeriço no rum e pincele a carne toda. Deixe descansar por dez minutos. Acenda uma vela branca na cozinha. Acrescente todos os temperos e os líquidos e deixe o pernil curtindo, enquanto a vela queima. Cobrir com um pano branco e esperar duas horas.

Após esse tempo, colocar para assar coberto com papel alumínio até amaciar. Retire o papel para dourar.

Para ter a sorte desejada deve-se comer um pedaço do pernil exactamente à meia noite, na passagem de ano.

VIRADÃO DAS BRUXAS:

Sobre a Receita: Para conquista de um amor e mais sexualidade em sua vida

Ingredientes:

½ xícara de óleo (Sol)
1 cebola picadinha (Marte)
250g. de carne moída (Cernudos)
7 tomates maduros picadinhos (Júpiter)
1 lata de ervilha (Vênus)
Salsa picadinha (Saturno)
1 colher (sopa) de alho amassado (Marte)
1 colher de café de pimenta do reino à gosto (Marte)
7 azeitonas verdes picadas (Sol)
1 lata de milho verde (Sol)
1 ovo batido (Sol)
1 xícara de farinha de milho amarela (Sol)
1 xícara de leite (Vênus)
200g. de mussarela fatiada (Vênus)

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes, deixando por último a farinha de milho e a mussarela, quando os demais ingredientes estiverem cozidos, misture a farinha fazendo com que aja a união de todos os ingredientes. Retire do fogo cubra com a mussarela e leve ao forno pré aquecido por 10 minutos aproximadamente.

Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 2 pessoas

Congelar: sim,

Microondas: Não.

Obs.: Acompanhamento: Purê de batata (Lua) e salada de tomate (Júpiter)

Texto retirado do site www.astrologoastrologia.com.pt-receitas_magicas

COZIDO DOS DRUIDAS:

Sobre a Receita: Tradicional prato de lentilhas para ser servido na Ceia de Ano Novo. O objetivo do cozido é trazer prosperidade.

Ingredientes:

½ quilo de lentilhas
1 folha de louro
1 tablete de caldo de carne
2 dentes de alho amassados
1 cebola picada
½ xícara de vinho branco
Azeite
Manjerona
Salsinha picada
Sal
Pimenta

Modo de Preparo:

Cozinhe as lentilhas com água, louro e o caldo de carne. Quando estiverem macias, escorra e tempere com o alho, cebola, vinho, azeite, manjerona, salsinha, sal e pimenta.

Autor: Tânia Gori

ÍNDICE DE SOBREMESAS



Torta de maçã para Deusas Interiores	pg.70
Torta de limão para afastar coisas ruins.....	pg 71
Arroz para expandir os Chacras.....	pg.72
Bolo de alecrim e Azeite	
Muffins para atrair \$\$\$.....	pg.73
Bolo dos duendes.....	pg.74
Apple Crumble.....	pg.75
Bolo bretão	
Bolo de cenoura.....	pg.76
Bolo de Yule	
Bolo das bruxas4	
Bolo dos duendes.....	pg.77
Bolo compromisso wiccano	
Bolo baby de chocolate.....	pg.78
Bolo foresta infantil.....	pg.79
Bolo de laranja.....	pg.80
Bolo de limão de Morgana	
Bolo de papoula de Ostara.....	pg.81
Bolo das revelações	
Bolo dos sete pedidos.....	pg.82
Bolo de especiarias	
Bolo em crescente para esbas.....	pg,83
Bolo de samhain	
Bolo de lammas	
Bolo de maçã com calda de vinho	pg.84
Bolo de maçã para vênus	
Bolo de milho gelado de lughnassad.....	pg.85
Brownies	
Brownie com calda de chocolate e noses.....	pg.86
Brownie das fadas da montanha	
Biscoitos encantados.....	pg.87
Biscoitos encantados 2	
Bolinho para sabat	
Biscoito encantado de vênus.....	pg.88
Biscoitinhos assados	
Bolinhos de chuva dos anjos	pg.89
Barrinhas de mel de Diana	

Calda mágica para salada de frutas	
Carinho entre os anjos.....	pg.90
Creme de cravo de defunto para Beltame	
Crepe dos gnomos	
Crepe de ricota e ameixas pretas.....	pg.91
Canudos fálicos	pg.92
Cheese cake.....	pg.93
Cookies de aveia de Beltame	
Creme dos Deuses.....	pg.94
Delícia da Bruxa	
Delicias das bruxas(docinho do amor).....	pg.95
Delícia das fadas n 7	
Delícia das fadas n 13	
Delícia das fadas n 15.....	pg.96
Delícia dos magos	
Delícia enfeitado.....	pg.97
Dengos de fada.....	pg.98
Flam de jasmim.....	pg.99
Gelatina das fadas	
Maça verde dos gnomos.....	pg.100
Maná das bruxas	
Manjar da bondade.....	pg.101
Manjar florido dos deuses	
Muffins de queijo.....	pg.102
Deliciosos muffins	
Ovos queimados.....	pg.103
Pasteizinhos de freya	
Pudim da lua cheia.....	pg.104
Pudim de imboc	
Kleinir de yule.....	pg.105
Rabanichi	
Rosquinhas de hollantide.....	pg.106
Scones Irlandeses de ervas	
Sobremesa sweet angel.....	pg.107
Strudel de maçã	
Sopa de morango com suspiro.....	pg 108
Salada de frutas para o espirito.....	pg.109
Salame de chocolate	
Sorvete de ostara.....	pg.110
Torta diferente de maçã	
Torta de ricota com cobertura	pg.111
Trifle irlandês	
Torta de vênus.....	pg.112
Torta de maçã dos duendes	
Tronco de Yule.....	pg.113

Torta de Maçã para deusas interiores e um up na sua sensualidade!

A preparação é bem simples: cozinha limpa, música, incenso, tempo pra vc, concentração e agradecimento as suas deusas! E vamos começar?

Ingredientes: Para a massa

200 gramas de manteiga com sal bem fria

2 1/4 xícaras de farinha de trigo

1/4 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colherinha (café) de sal

1/2 xícara de água gelada

Para o recheio

5 maçãs

1/2 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (sopa) de suco de limão

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colherinha (café) de canela moída

1/4 colherinha (café) de sal

Para colocar por cima

1 colher (sopa) de leite

1 colher (sopa) de açúcar

Modo de preparo:

Preparar a massa

Comece misturando a manteiga com a farinha de trigo, o sal e o açúcar num processador de alimentos até que todos os ingredientes estejam bem combinados. A mistura irá ter uma

textura de migalhas. Pouco a pouco adicione a água gelada e misture novamente até que a massa comece a se unir e formar uma bola.

Retire a massa do processador de alimentos e embrulhe-a com papel filme. Depois deixe a massa na geladeira por 1 hora antes de usá-la.

Preparar o recheio

Descasque as maçãs e lave-as bem. Agora corte as maçãs, eu prefiro cortá-las em rodela bem finas mas você pode cortá-las mais grossa se desejar.

Em uma tigela misture as maçãs com o açúcar, o suco de limão, a farinha de trigo, a canela e o sal. Misture bem e irá perceber que no fundo da tigela aparece um pouco de líquido. Retire esse líquido antes de colocar o recheio na forma.

Coloque o recheio de maçã dentro da forma e cubra com a manteiga cortada em cubos pequenos. Depois cubra a torta de maçã com o resto da massa. Você pode cobrir com a massa inteira ou pode fazer aquelas tiras e deixar o recheio exposto .

Finalmente, pinte a massa de cima da torta com o leite e polvilhe com açúcar para dar um toque mais lindo.

Asse por 1 hora a 190°C.

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Torta de Limão para afastar coisas ruins e retomar a harmonia da casa!

Estamos na minguante, mas quem disse quem devemos fugir da cozinha!

Hoje me deu uma vontade de torta de limão, então pensei porque não usar sua propriedade de limpeza, purificação, fortalecimento do amor e como dizia minha avó. Vamos expulsar o azedo com o doce!

Como tá um clima meio estranho aqui em casa de cada um na sua, sem a mesma química de antes. Vou pedir aos Deuses que através das propriedades do limão, expulse essa energia negativa e nos ajude a retomar a harmonia de sempre.

Acendi um incenso de purificação, limpei os potes, misturadores, colheres, xícaras (tudo que ia usar na receita) com chá de alecrim e pus a mão na massa.

Os ingredientes são:

Massa

2 xícaras de farinha de trigo
4 colheres de manteiga
1 meia lata de Creme de Leite
1 colher de fermento em pó
canela em pó umas 2 pitadas

Recheio

1 lata de leite condensado
2 limões somente o suco sem os gomos
1 lata de creme de leite
Raspas da casca de limão á gosto
Nóz moscada

Merengue

1 xícara (chá) de açúcar
2 claras

Preparo para a massa: coloque o creme de leite, e coma ajuda de uma peneira coloque o trigo, fermento, e a canela. Misture bem e vá sovando com a manteiga até ficar homogêneo. Deixe descansar por 30 minutos antes de assar, pra incorporar bem a massa. Passado o descanso asse em fogo alto (200°C) por 20 minutos, espere esfriar. Senão cozinha o recheio. * importante essa massa cresce bastante no forno, então abra bem, deixe a bem fina!

Para o recheio misture tudo com um batedor ou colher de pau até ficar grosso e difícil de misturar. Coloque em cima da massa já assada e fria. e Deixe na geladeira por ao menos 3 horas antes de fazer o merengue.

Para o merengue bata tudo até o ponto de suspiro e só depois de gelar, coloque por cima da torta e deixe dourar por 10 minutos, colocando de novo para gelar.

Aqui em casa não tem batedeira então faço a tora sem merengue mesmo, fica menos doce. Lembre-se sempre que ao sovar da massa e bater dos ingredinetes, você deve visualizar as coisas ruins indo embora a cada pedaço comido da torta!

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

ARROZ PARA EXPANDIR OS CHAKRAS E AUMENTAR A INTUIÇÃO

Ingredientes:

- 1 xícara de arroz
- 2 xícaras de sidra ou suco de maçã
- 1 colher rasa de açúcar
- mel
- canela

Modo de preparo:

Lavar o arroz em água corrente até que a água saia limpa, e não branca; colocar para ferver a sidra ou o suco de maçã, e depois disso adicionar o arroz e o açúcar.

Cozinhar em fogo baixo até que seque o líquido e provar o arroz para saber se está cozido, se não estiver adicionar um pouco mais de suco, como se faz no arroz comum, até terminar de cozinhar. Tendo o arroz cozido, colocá-lo numa travessa, e adicionar meia xícara de mel por cima, misturando suavemente.

A seguir, espalhe canela em pó por cima de todo o arroz.

Servir gelado como sobremesa; rende 4 porções.

Bolo de alecrim e azeite

e polvilhe com farinha. Preaqueça o forno a 170 °C.

Em um bowl ou refratário fundo, misture a farinha, o fermento e o sal.

Lave o alecrim e seque com um papel toalha. Separe as ervas do ramo (de André Mifano)

Ingredientes

- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de sal
- 4 ovos
- 3/4 xícara (chá) de açúcar
- 2/3 xícara (chá) de azeite
- 2 colheres (sopa) de alecrim picado
- manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar

Modo de preparo

Unte uma forma de bolo inglês (18 x 7 x 5 cm) com manteiga e pique bem com uma faca.

Na batedeira, bata os ovos em temperatura ambiente por 30 segundos. Adicione o açúcar e bata até a massa ficar esbranquiçada. Coloque o azeite e o alecrim picado e bata novamente até incorporar. (Já sabem o que vou dizer né, bata a mão!)

Misture, aos poucos, os ingredientes secos aos úmidos. Mexa até obter uma massa uniforme.

Coloque a massa na forma e asse por 22 minutos. Vire a forma do lado contrário e asse por mais 22 minutos. Verifique com um palito o ponto da massa – se ele sair limpo, está pronto. Caso tenha a função de grill no forno, coloque por 2 minutos, assim o bolo fica com uma cor dourada.

Retire o bolo do forno e deixe que esfrie para desenformar – mas não se esqueça de comer um pedaço dele ainda morno.

Ao bater a massa agradeça todas as bençãos que tem, e peça que o alecrim divida com você todas as suas propriedades!

Muffins para atrair \$\$\$

Ingredientes:

Meia xícara de leite (pode ser integral)

1 maço de espinafre cru bem lavado usamos somente as folhas

4 colheres (sopa) de manteiga derretida

2 ovos

1 xícara de farinha de trigo branca

Meia xícara de farinha de trigo integral

1 colher (sopa) de sal

2 colheres (chá) de fermento em pó

nóz moscada

Queijo em cubos

Queijo ralado

Gergelim

Modo de preparo:

Em um liquidificador, coloque o leite, o espinafre, a nóz moscada, queijo ralado o sal e bata. Acrescente a manteiga e os ovos e bata ainda mais. Reserve. Em um recipiente, coloque a farinha de trigo e o fermento. Misture os ingredientes secos e abra um buraco no meio da massa para despejar o líquido que foi batido no liquidificador. Misture bastante. Com uma colher de sopa, coloque a massa nas forminhas de muffin. Duas colheres para cada forma são suficiente. Recheie a massa com pedaços de queijo. Salpique um pouco de gergelim sobre os muffins. Leve ao forno pré-aquecido e deixe por 25 minutos. Usei 180 graus.

Aproveite!

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Bolo dos duendes

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo com fermento peneiradas (ou 3 xícaras de farinha de trigo comum peneiradas com uma colher de sopa rasa de fermento em pó)
2 xícaras de chá de açúcar mascavo ou "douradinho"
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
2 colheres de chá de canela em pó
3 ovos inteiros ligeiramente batidos
2 maçãs vermelhas grandes descascadas e picadas em cubinhos pequenos
meia xícara de chá de óleo
meia xícara de chá de uvas passas
meia xícara de chá de nozes trituradas no liquidificador
2 colheres de sopa de mel

Ligue o forno para ir aquecendo em temperatura alta enquanto você prepara a massa. Coloque todos os ingredientes **JUNTOS** numa vasilha funda e misture-os **COM A MÃO**. Pode ser feito também com uma colher de pau, que será mesmo necessária para dar a "liga" final na massa. Mas quando você mistura os ingredientes com a mão, passa para a massa a sua energia e os pensamentos das boas coisas que deseja para o Ano Novo (ou qualquer data especial a celebrar). Depois de fazer seus pedidos, termine de misturar bem a massa com a colher de pau. No começo parece que vai ficar um horror e não vai dar certo, mas depois de três minutos misturando você já vê a diferença... Coloque a massa numa forma redonda funda com buraco no meio (aquelas de pudim), previamente bem untada com óleo ou manteiga/margarina e polvilhada com farinha de trigo (vai facilitar para desenformar). Leve para assar pôr 40 (quarenta) minutos.

O SEGREDO: não abra o forno durante o cozimento em hipótese alguma!!! Este não é um bolo comum, não tem que ficar espetando palitinho para ver se já está pronto. Após os 20 primeiros minutos, veja se é necessário diminuir a temperatura do forno (varia de fogão para fogão) olhando pelo visor. Não se espante se a parte visível do bolo estiver queimando, é assim mesmo! Depois você pode tirar essa "casquinha" quando desenformar. Deixe os restantes 20 minutos nessa temperatura média, depois desligue o forno e **ESQUEÇA!** Só vai poder abrir depois de uma hora! O segredinho dos cubinhos de maçã ficarem suculentos dentro do bolo está neste tempo de descanso. Depois disso, desenforme, ofereça o primeiro pedaço aos duendes no seu jardim ou na janela da cozinha, e **DELICIE-SE!**

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Apple Crumble:

Receita para Mabon

Ingredientes:

(Receita para 5 pessoas)

3 ou 4 maçãs grandes (*opte pelas mais farinhentas*);

150g de farinha;

100g de açúcar de pó;

150g de manteiga;

Preparação:

Comece por preparar um pouco de caramelo num tacho.

Corte as maçãs em fatias muito finas. Disponha-as num prato e cobre-as com o caramelo.

Prepare a massa, misturando a farinha com o açúcar em pó e acrescente a manteiga cortada em pequenos cubos.

Misture tudo de modo a obter um resultado granulado.

Por último, cubra as maçãs com a mistura obtida e ponha a cozer a forno médio (termóstato 5/6) durante cerca de 50 minutos. Estas devem ficar douradas.

BOLO BRETÃO:

Receita para Mabon

A característica deste bolo é que ele conserva-se vários meses...

Ingredientes:

(Receita para uma forma com cerca de 24cm de diâmetro)

7 Gemas de ovos, (*entre as quais uma será para a decoração*);

250g de manteiga com sal;

250g de açúcar;

450g de farinha;

1/2 Pacote de fermento;

1 Pitada de sal fino;

1 Pequeno cálice de Rum;

Preparação:

Ponha a farinha num recipiente grande, seguidamente acrescente o sal e o fermento, misture tudo e acrescente o açúcar.

Separe as claras das gemas e acrescente 6 gemas ao preparado. Misture e acrescente o cálice de Rum.

Corte a manteiga em pequenos cubos, (é importante que esta esteja ligeiramente amolecida!), junte-a ao preparado misturando bem, até ficar numa bola bem homogénea.

Colocar seguidamente a massa na forma e com uma colher de pau iguale-a para que fique toda ao mesmo nível.

Por último pincele a parte de cima com a gema do ovo que sobrou e com um garfo faça algumas decorações em ziguezague ou até mesmo umas decorações da época.

Coloque a placa, (não a grelha), no meio do forno e ponha o bolo a cozer a uma temperatura de 180°, (termóstato 5), durante 50min.

A cozedura deve ser muito precisa, pouco tempo o bolo ficará compactado, muito tempo o bolo ficará demasiado seco...

Bolo de Cenoura:
Receita para Mabon

Ingredientes:

5 Ovos;
3 Cenouras grandes raladas;
2 Chávenas de farinha;
2 Chávenas de açúcar;
1 c. Chá de fermento;
1/2 Chávena de óleo;
1/2 Chávena de leite;

Preparação:

Comece por ralar as cenouras.

De seguida misture as gemas com o açúcar, o óleo, o leite e a cenoura ralada.

Bata tudo muito bem e depois acrescente as claras batidas em castelo, seguida da farinha com o fermento.

Depois de tudo muito bem batido vai ao forno a 180°, durante cerca de 45min.

Bolo de Yule

Ingredientes:

1 xícara de mel
1 xícara de açúcar
1 xícara de manteiga
5 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
3 colheres de sopa de iogurte
Casca de um limão ralado
1 pitada de manjeriço
1 colher de sobremesa de fermento
2 maçãs cortadas em rodela no sentido horizontal e com casca

Preparação:

Bata bem o mel, o açúcar e a manteiga, acrescentando posteriormente os ovos. Misture a farinha de trigo e os outros ingredientes da receita (exceto as maçãs). Unte com uma forma com manteiga e polvilhe-a com uma mistura de açúcar e canela em pó, colocando em cima dessa mistura as rodela de maçã e, sobre elas, a massa do bolo. Leve ao forno pré-aquecido para assar.

BOLO DAS BRUXAS Nº 4

Ingredientes:

- 7 colheres de sopa bem cheias de manteiga,
- 5 ovos,
- 2 colheres de sopa de óleo,
- 2 xícaras bem cheias de açúcar,
- 1 xícara bem cheia de queijo parmesão ralado ou minas curado e ralado,
- 2 xícaras cheias de fubá de milho,
- 1 xícara cheia de farinha de trigo,
- 1 copo de iogurte ou coalhada,
- 1/2 copo de leite,
- 1 xícara cheia de goiabada cortada em cubinhos levemente polvilhados com farinha,
- 1 colher de sopa cheia de fermento em pó,
- 1 colher de chá de casca ralada de limão (só a parte verde),
- 1 pitada de sal,
- canela em pó.

Modo de preparar:

Primeiro: Peneire juntos a farinha de trigo, o fubá, sal e o fermento e reserve. Bata em creme a manteiga com as gemas e o açúcar. Sempre batendo, junte o queijo, o iogurte e o leite.

Segundo: Sem parar de bater, adicione a mistura das farinhas peneiradas, a casca de limão e o óleo; estando a massa abrindo bolhas, junte, misturando cuidadosamente, os cubinhos de goiabada. Faça isto de maneira que a goiabada fique bem distribuída. Deite a massa em tabuleiro ou forma bem untado com manteiga ou óleo e polvilhado com farinha e canela em pó. Asse em forno pré-aquecido de 180 a 200 graus. Sirva enquanto morno.

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

BOLO DOS DUENDES

Ingredientes:

3 xícaras de farinha de trigo com fermento
ou
3 xícaras de farinha de trigo comum com uma colher de sopa rasa de fermento em pó peneiradas
2 xícaras de chá de açúcar mascavo ou "douradinho"
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
2 colheres de chá de canela em pó
3 ovos inteiros ligeiramente batidos
2 maçãs vermelhas grandes descascadas e picadas em cubinhos pequenos
meia xícara de chá de óleo
meia xícara de chá de uvas passas
meia xícara de chá de nozes trituradas no liquidificador
2 colheres de sopa de mel

Preparação:

Ligue o forno para ir aquecendo em temperatura alta enquanto você prepara a massa. Coloque todos os ingredientes JUNTOS numa vasilha funda e misture-os COM A MÃO. Pode ser feito também com uma colher de pau, que será mesmo necessária para dar a "liga" final na massa. Mas quando você mistura os ingredientes com a mão, passa para a massa a sua energia e os pensamentos das boas coisas que deseja para o Ano Novo (ou qualquer data especial a celebrar). Depois de fazer seus pedidos, termine de misturar bem a massa com a colher de pau. No começo parece que vai ficar um horror e não vai dar certo, mas depois de três minutos misturando você já vê a diferença... Coloque a massa numa forma redonda funda com buraco no meio (aquelas de pudim), previamente bem untada com óleo ou manteiga/margarina e polvilhada com farinha de trigo (vai facilitar para desenformar). Leve para assar pôr 40 (quarenta) minutos. O SEGREDO: não abra o forno durante o cozimento em hipótese alguma!!! Este não é um bolo comum, não tem que ficar espetando palitinho para ver se já está pronto. Após os 20 primeiros minutos, veja se é necessário diminuir a temperatura do forno (varia de fogão para fogão) olhando pelo visor. Não se espante se a parte visível do bolo estiver queimando, é assim mesmo! Depois você pode tirar essa "casquinha" quando desenformar. Deixe os restantes 20 minutos nessa temperatura média, depois desligue o forno e ESQUEÇA! Só vai poder abrir depois de uma hora! O segredinho dos cubinhos de maçã ficarem suculentos dentro do bolo está neste tempo de descanso. Depois disso, desenforme, ofereça o primeiro pedaço aos duendes no seu jardim ou na janela da cozinha, e DELICIE-SE!

BOLO DE COMPROMISSO WICCANO

Ingredientes:

1 xícara de manteiga
1 xícara de açúcar
½ xícara de mel
5 ovos
2 xícaras de farinha
2 colheres de sopa de casca de limão ralada
2 colheres de sopa de suco de limão
1 colher de chá de água de rosas
1 pitada de manjeriço
6 folhas frescas de gerânio rosa

Preparação:

Numa tigela grande apropriada bata a manteiga e o açúcar até ficar leve e com bolhas. Adicione o mel e misture bem. Coloque os ovos um a um, batendo bem a cada um. Adicione a farinha aos poucos, misturando bem com uma colher grande de madeira após cada porção. Bata as raspas de limão, o suco do limão, a água de rosas e a pitada de manjeriço (a erva do amor). Forre uma fôrma untada para o pão com 22 cm (comprimento) x 12 cm (largura) x 7 cm (altura) com as folhas de gerânio rosa e despeje a massa. Asse o bolo em forno pré-aquecido a 350C por uma hora e 15 minutos. Retire do forno quando estiver pronto e deixe-o descansar por 20 minutos antes de tirar da fôrma. cubra com glacê ou açúcar antes de servir.

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Bolo Baby de Chocolate

As bruxinhas-crianças enviam para as crianças, ditas normais, esta receita do bolo que elas adoram comer em suas festas de aniversário ou aos domingos, pois, para as bruxas, tudo é motivo de alegria.

Vamos aos significados do bolo:

O chocolate representa o amor, o calor humano (as mais diversas energias), a fraternidade; o trigo, o espírito em evolução; o açúcar, a ternura; fios-de-ovos, a vida sendo tecida... as cerejas, os encantos e os encantamentos; a flor, a delicadeza de sentimentos. Aproveitem o bolo e sorriam sempre!

Ingredientes:

- 6 ovos inteiros em temperatura ambiente;
- 6 colheres de sopa cheias de açúcar;
- 6 colheres de sopa cheias de chocolate ou Nescau;
- 1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó;
- 100g de coco ralado;
- 2 colh. de sopa de claybom ou manteiga em temperatura natural (100g);
- 1 pitada de sal;
- açúcar e canela para polvilhar a forma.

Ingredientes para a cobertura:

- 50g de manteiga ou claybom;
- 1 lata de leite condensado;
- 6 colheres de sopa cheias de chocolate ou Nescau.

Ingredientes para enfeitar:

- 100g de bolinhas de chocolate com licor;
- cerejas ao marraschino, glaçadas ou frescas.

Preparação:

1ª Etapa: Bolo:

Coloque os ovos no liquidificador ou processador, bata um pouco e depois adicione todos os demais ingredientes. Bata até obter massa fofo e uniforme. Ponha em fôrma redonda nº. 22 de canudo, bem untada com manteiga e polvilhada com açúcar e canela misturados. Asse em forno previamente aquecido a 180°C, por vinte e cinco minutos. Quando o bolo estiver assado (prove com um palito), bem crescido e macio, retire do forno, desenforme e cubra totalmente, e imediatamente, com a cobertura que já deve ter sido previamente preparada pouco antes de o bolo sair do forno.

2ª Etapa: Cobertura:

Coloque todos os ingredientes numa panela pequena, misture bem e leve ao fogo brando. Mexa sempre com colher de pau até obter uma espécie de brigadeiro mole, isto é, até começar a soltar da panela.

Retire do fogo e espalhe sobre o bolo todo, começando por cima, a fim de cobri-lo totalmente.

Enfeite a parte (superior) com bolinhas de chocolate, intercaladas com cerejas. Se gostar, enfeite ainda ao redor, junto ao prato da mesma maneira. Sirva simples ou com chantilly.

Sugestão:

Fica lindo preencher o centro vazio com fios de ovos, com uma linda flor ou com raminhos verdes, o que só deve ser feito depois que o bolo estiver frio.

(Fonte: Bruxas Angelicais, de Clara Luz)

BOLO FLORESTA INFANTIL

Explicações dos Ingredientes

- **Sal:** É um dos temperos da vida; afasta as energias negativas; vital para o organismo e para o espírito; cura.
- **Ovo:** A magia concentrada, geradora, forte.
- Gema:** seduz, harmoniza, pode tudo contra os males e tem mil e uma utilidades na bruxaria;
- clara:** une, cola, solidifica e, igualmente, mil utilidades possui.
- **Açúcar:** Vital para o corpo e para a alma; para a existência. É a ternura, o amor suave, a doçura, a amizade, a compaixão...
- **Guaraná:** Energia da infância, primitiva e, ao mesmo tempo, doce; precisamos dela até os últimos dias da vida. Guaraná, a magia das crianças e dos indígenas com todas as suas energias e poderes.
- **Chantilly:** Charme!!! Magia de amor, encantamento que muito contribui para a harmonia familiar. Delicadeza.
- **Arroz:** Prosperidade, casamento, cordialidade, continuidade. O creme de arroz é tudo isso e mais a alegria, a modernidade, enfim, os novos tempos, assim como o chantilly.
- **Leite:** A vida eterna, o paraíso, a magia inicial e final.
- **Cerejas:** Estas frutas são, ao mesmo tempo, afrodisíacas e esotéricas. Levam à sedução e à meditação, mas por si só, sabem conduzir aos que delas fazem uso.
- **Óleo:** Languidez, delicadeza, flexibilidade.
- **Fermento:** Crescimento material e espiritual. O Mestre já se referia muito ao fermento. Em tudo que colocamos o bom fermento, tudo cresce; e como o bolo é de festa, crescem a alegria, o amor, a harmonia...
- **Emulsificante:** ternura, delicadezas da modernidade.
- **Chocolate:** Paixão, desejo, entusiasmo. Energético poderoso capaz de equilibrar e aumentar todas as energias, desde as sexuais às espirituais. É como a Kundalini: indispensável.

Este bolo é feito para o lanche das bruxinhas, ou aos domingos, com velas coloridas acesas, flores, cristais e prendas escondidas pela casa, mesmo que objetos de pouco valor. Até os adultos entram na brincadeira.

Vamos fazer o bolo:

Ingredientes

- 4 gemas;
- 1 copo (200 ml) de óleo de canola;
- 2 copos (400 g) de açúcar;
- 1 pitada de sal;
- 2 copos (400 g) de creme de arroz;
- 1 copo (200 g) de chocolate em pó;
- 1 copo (200 ml) de leite morno;
- 1 colher (chá) emulsificante;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- 4 claras em neve.

Calda

- para crianças, guarana;
- para adultos, a calda de marraschino das cerejas.

Recheio

- 1 litro de chantilly batido;
- 300 g de cerejas picadas.

Cobertura

- chantilly;
- 500 g de raspas de chocolate meio amargo.

Modo de preparo:

Massa

Na batedeira bata as gemas, o óleo, o açúcar, o sal, até ficar bem cremoso. Adicione o creme de arroz, o chocolate, alternando com o leite.

Junte o emulsificante, o fermento e por último as claras em neve, delicadamente. Coloque a massa numa assadeira redonda de 25 cm de diâmetro, untada e forrada com papel manteiga também untado. Leve ao forno médio(180°C)para assar, por 30 minutos aproximadamente, faça o teste do palito.

Montagem

Corte o bolo ao meio, humedeça com guaraná ou a calda de marraschino,coloque o chantilly com as cerejas picadas, coloque a outra metade do bolo por cima, cubra com chantilly e as raspas de chocolate.

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Bolo de Laranja

Ingredientes:

- 4 ovos (trabalham a nossa essência);
- 1 copo (do tipo americano) de sumo de laranja (alegria);
- 2 chávena (chá) de açúcar (ativação da alegria);
- 2 chávenas (chá) de farinha de trigo (fixação dos desejos);
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (crescimento do desejo);

Cobertura:

- 1 e 1/2 chávena (chá) de açúcar (ativação);
- 2 colheres (sopa) de sumo de limão (purificação);
- 2 colheres (sopa) de sumo de laranja (alegria);

Preparo:

Bater as claras em neve dura e reserve.

Em seguida bater o sumo de laranja com as gemas.

Depois o açúcar, a farinha, o fermento, e por último as claras em neve, em seguida leve para cozer por aproximadamente uns 30 minutos ou até que espetando um palito esteja saindo sem grudar a massa.

Preparo da Cobertura:

Bater todos os ingredientes da cobertura no liquidificador.

Em seguida jogue por cima do bolo já cozido.

Lembre-se que a sua intenção conta muito e quando estiver acrescentando cada ingrediente você pode também utilizar a visualização do seu desejo.....

BOLO DE LIMÃO DE MORGANA

Ingredientes:

- 8 ovos
- 4 xícaras de açúcar mascavo
- 2 xícaras de farinha comum
- 2 xícaras de farinha integral
- 2 xícaras de leite
- 2 limões raspados
- 1 xícara de óleo de gergelim
- 1 colher de chá de fermento
- 1 pitada de cardamomo
- 1 xícara de passas
- 1/2 xícara de amêndoas
- 1 pitada de pétalas secas de rosas.

Preparação:

Bolo propício para a sedução, deve ser preparado na lua cheia. A autora dá a dica de queimar pétalas um incenso feito com pétalas de rosas, 4 dentes de cravo e 2 folhas e louro.

Depois do bolo estar pronto, a autora sugere que sirva o bolo numa mesa com toalha cor-de-rosa, clara, ornada com orquídeas e/ou rosas. Se preferir pode colocar sobre a mesa uma cesta com maçãs vermelhas.

Enquanto prepara a receita, concentre-se e dedique a Morgana. Bata o açúcar com o óleo. Junte os ovos. Depois de bater bem, acrescente as farinhas, o fermento e o leite. Continue batendo, junte os demais ingredientes e ponha para assar.

Bolo de papoula de Ostara

Ingredientes:

300 g de semente de papoula
300 g de manteiga
300 g de açúcar
10 ovos
1 1/2 de chá de fermento químico
2 colheres de sopa de conhaque
1 pacote de açúcar vanille (pode substituir 10 gotas de essência natural de baunilha)
600 g de chocolate meio amargo
Manteiga e farinha de rosca para untar

Modo de preparo:

Se possível, compre as sementes de papoula já moídas. Caso não encontre, faça o seguinte: vinte e quatro horas antes de preparar o bolo em si, ponha as semente de papoula para ferver durante 15 minutos. Coe em peneira fina. Espalhe numa assadeira e deixe secar ao ar livre. No dia seguinte, verifique se as sementes estão completamente secas. Moa em um liquidificador com uma colher de açúcar. Reserve.

Rale grosso 300 g de chocolate. Reserve.

Bata as gemas com a manteiga e o açúcar. Acrescente à mistura de gemas as sementes de papoula moídas, o chocolate, o conhaque, o fermento e o açúcar vanille.

Por fim, misture as claras em neve. Em uma forma de torta untada com manteiga e farinha de rosca, asse o bolo em forno médio.

Depois de assado, tire-o do forno e reserve. Enquanto isso, derreta 300 g de chocolate em banho-maria. Ainda quente, espalhe sobre o bolo. Espere esfriar e sirva.

Bolo das Revelações

Ingredientes:

- 200 g de manteiga ou margarina;
- 4 ovos;
- 1 copo de leite de côco;
- duas xícaras de açúcar;
- três xícaras de farinha de trigo;
- meia xícara de maisena;
- uma colher de sopa cheia de fermento em pó;
- uma pitada de sal;
- uma colher de café de raspa de casca de limão;
- canela em pó;
- uma moeda/ uma aliança/ 1 dedal/ uma pérola.

Maneira de fazer

Primeira etapa: Bata em creme a manteiga com o açúcar, o sal e as gemas.

Sempre batendo, vá adicionando o leite de côco, a maisena, a raspa de limão e a farinha de trigo .

Por último, junte o fermento em pó, misturando com as claras batidas em neve. Misture muito bem

Segunda etapa: Limpe e embrulhe bem as prendas, separadamente, em papel celofane e papel alumínio.

Coloque-as na massa do bolo e misture tudo levemente. Despeje em forma untada com muita manteiga, polvilhada com farinha de trigo e um pouco de canela em pó.

Asse em forno moderado.

Depois de assado e frio, desenforme em um prato .

Cubra com suspiro bem consistente e polvilhe com côco ralado.

Enfeite com botões de rosas de várias cores.

A surpresa oferecida neste bolo consiste no interesse de ver para quem sairão as prendas que têm os seguintes significados:

Aliança - casamento ou união;

Pérola - você se tornará um místico, um iluminado;

Moeda - riqueza;

Dedal - trabalho e prosperidade .

(Fonte: Bruxas Angelicais, de Clara Luz)

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

BOLO DOS SETE PEDIDOS **OU BOLO DA BRUXA ESQUECIDA (Tia Clara)**

Ingredientes:

- 150 gr de farinha de trigo,
- 200gr de fubá mimoso, de preferência,
- 7 ovos,
- 100gr de passas sem caroço,
- 350gr de manteiga ou de margarina, a mesma quantidade de açúcar,
- 200gr de frutas cristalizadas picadinhas,
- uma xícara de côco ralado.

Modo de preparar:

Bata bem o açúcar e a manteiga; quando estiver um creme homogêneo, coloque os ovos um a um, batendo sempre e vá alternando com colheradas da farinha de trigo e do fubá que deverão ser peneirados juntos. Bata bem. Ah! Coloque, por último, as passas, o côco ralado e as frutas picadas, que anteriormente deverão ser passadas na farinha de trigo para não afundarem na maça. A farinha em que polvilhar as frutas não deve ser a que vai usar para fazer o bolo. Quando for colocando os ovos, pode e deve fazer um pedido sempre para o bem.

Depois, coloque em uma forma untada e polvilhada. Antes, recorte papel laminado e coloque no fundo e nas laterais. O papel deverá estar untado. A forma deve ser aquela em que se faz bolo inglês, compridinha. Coloque em forno moderado e, a partir de meia hora, comece a fazer o teste do palito e feche o forno sem pressa, mas não tão lentamente. Desenforme apenas depois de frio.

Este bolo é mágico e poderoso. É também o Bolo da tia Clara, que é uma bruxa esquecida, quero dizer, esquece das coisas, mas no final tem mil dons e muita bondade. O que ela pede e faz sempre dá certo. É a tia da Samanta e a minha também. A da Samanta mora na cidade das bruxas do sul e a minha mora na cidade das bruxas do Norte.

(Fonte: Bruxas Angelicais, de Clara Luz)

BOLO DE ESPECIARIAS **UM BOLO ESPECIAL PARA SERVÍ-LO NO DIA DE HALLOWEEN**

Ingredientes:

Massa:

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de chá de mel
- 1 colher de sopa de café solúvel
- 2 ovos inteiros
- 2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1/2 colher de chá de cravo em pó
- 1/2 colher de chá de noz-moscada em pó
- 1/2 xícara de chá de amêndoas
- 1/2 xícara de uva passa branca
- 1/2 xícara de ameixa picada

Glacê:

- 2 xícaras de chá de açúcar de confeitiro
- 2 claras em neve
- 1 colher de sopa de limão.

Modo de fazer:

Leve leite condensado, mel e café solúvel ao fogo brando e misture por cerca de 5 minutos.

Retire do fogo e mexa até ficar morno.

Bata os ovos e acrescente à mistura, sempre batendo. Aos poucos, coloque farinha, chocolate em pó, fermento, sal, canela, e noz-moscada, misturando até formar uma massa homogênea.

Acrescente as amêndoas, as passas e as ameixas, mexendo devagar com a colher de pau e pedindo prosperidade.

Coloque em uma assadeira untada e leve ao forno médio.

Depois de assado e ainda quente, enfeite-o com o glacê.

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

BOLO EM CRESCENTE PARA ESBÁS:

Ingredientes:

1 xícara de amêndoas bem moídas
1 ¼ de xícara de farinha
½ xícara de açúcar de confeitiro
2 gotas de extracto de amêndoas
½ xícara de manteiga derretida
1 gema de ovo.

Preparação:

Misture as amêndoas, a farinha, o açúcar e o extracto até que estejam completamente misturados. Com as mãos, passe na manteiga e na gema de ovo até que esteja bem misturado. Resfrie a massa. Pré-aqueça o forno a 150.º C. Separe pedaços da massa do tamanho de uma noz e de forma de crescentes. Deposite em folhas amanteigadas e asse por cerca de 20 minutos. Podem ser servidas durante o banquete simples, especialmente nos Esbás.

Agora faça a consagração:

Erga ao céu uma taça de vinho ou outro líquido entre suas mãos e diga:

"Grandiosa Deusa da Abundância, Abençoes este vinho e imbua-o com Seu amor. Em seus nomes, Deusa Mãe e Deus Pai, Eu consagro estes bolos em crescente".

Bolo de Samhain

Receita de Samhain

Ingredientes:

300 g de frutas cristalizadas;
50 g de cerejas;
50 g de açúcar mascavo;
200 g de farinha de trigo;
1 colher (chá) de fermento para bolos;
250 ml de chá quente (de maçã);
1 ovo grande;
1 colher (sopa) grande de marmelada;
Várias surpresas de Samhain (pingentes, metais, etc.). Nada de plástico!

Preparação:

Misture as frutas e cerejas ao açúcar mascavo e cubra com o chá quente. Permita macerar pelo menos de meia a uma hora. Acrescente a farinha peneirada e o fermento, misturando bem. Coloque o ovo (inteiro) e a marmelada e misture mais uma vez. Por último, acrescente as surpresas de Samhain (surpresa) que deverão ser embrulhadas firmemente em papel laminado. Misture bem. Unte a forma de bolos e despeje a massa. Decore o topo com mais cerejas. Leve ao forno quente por 45 minutos.

BOLO DE LAMMAS

A base deste bolo é o bolo de iogurte

(2 copos de iogurte, 3 de farinha, 3 de açúcar, 1 de margarina e 4 ovos).

A partir da base o objectivo é juntar todos os ingredientes que existam no frigorífico e dispensa (que sirvam num bolo doce). Os nossos extras foram doce de morango inglês e nozes.

Ficou muito bom e com uma textura quase de tarte.

Agora, ao longo da confecção, é preciso acordar o espírito do Lammas: a colheita dos cereais que amadureceram ao longo do verão, a prosperidade da terra que nós colhemos com alegria e respeito.

Quatro Bruxas numa cozinha, oito mãos que mexeram a massa, quatro cargas de energia e luz, memórias de sol e sabor, tudo misturado e selado com um feitiço de união:

*"Este é o nosso esforço e trabalho,
Este é o nosso amor fermentado,
Este é o nosso desejo de prosperidade e fartura neste
Lammas que acolhemos com alegria.
Esta massa somos nós.*

Que a energia que fluiu dos nossos corações seja saboreada com alegria a cada dentada.

Que assim Seja!" Texto tirado de site <http://magiasfaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Bolo de maçã com calda de vinho para lammas

Ingredientes:

180 g de manteiga
¼ de xícara de leite
1 xícara de açúcar
3 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
½ xícara de maizena
6 colheres de sopa de sementes de papoula
1 xícara de suco de maçã
1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de maçãs picada em cubinhos regadas com suco de limão.

Misture as sementes de papoula com o leite e deixe descansar 20 minutos. Bata a manteiga com o açúcar até obter uma mistura fofo. Adicione os ovos um a um até obter um creme homogêneo. Junte a farinha, a maizena, o suco de maçã e a mistura de leite com papoula. Acrescente por último o fermento. Unte uma forma com manteiga e farinha. Asse o bolo em forno médio alto preaquecido por aproximadamente 35 minutos. Desenforme e banhe com a calda de maçã e vinho.

Para a calda

2 maçãs raladas no ralo grosso
½ xícara de vinho tinto seco
3 colheres de sopa de água
½ xícara de açúcar cristal

Misture o vinho e a água

Coloque na panela as maçãs raladas com ½ xícara do açúcar cristal. Deixe cozinhar até começar a dourar, cuidado para não queimar o açúcar. Acrescente o vinho com água e deixe reduzir até a calda engrossar um pouquinho. Despeje em cima do bolo quente.

BOLO DE MAÇA PARA VÊNUS

Um bolo para o amor

Ingredientes:

1 maçã descascada e picada
1/4 xícara de chá de nozes picadas
2 colheres de sopa rasa de suco de maçã
1/4 xícara de chá de açúcar
1/2 colher de sopa de canela em pó
50 g de manteiga
2 gemas
1/2 lata de leite condensado
1 xícara de chá de farinha de rosca
1/2 colher de sopa de fermento químico em pó
2 claras em neve

Cobertura:

1 xícara de chá de açúcar de confeiteiro
3 colheres de sopa de suco de limão

Modo de fazer:

Misture em uma tigela as porções de maçãs e nozes, o suco, o açúcar e a canela e deixe descansar. Bata a manteiga com as gemas até obter um creme claro, ao qual será acrescentado leite condensado.

Adicione, aos poucos, farinha de rosca e fermento, mexendo com uma colher de pau.

Acrescente as frutas e, por último, as claras em neve. A massa deve ser despejada em uma forma redonda untada e povilhada com farinha de rosca.

Asse em forno médio e, quando estiver pronto, coloque a cobertura.

Bolo de Milho Gelado de Lughnasad

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de milho verde (aproximadamente quatro espigas médias);
- 1 xícara (chá) de leite de vaca;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 5 ovos inteiros;
- 2 colheres (sopa) de (amido de milho);
- 4 colheres (sopa) de queijo ralado;
- 4 colheres (sopa) de margarina;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- 1 vidro pequeno de leite de coco;
- 5 colheres (sopa) de coco fresco ralado.

Preparação:

Escorra o milho e bata-o no liquidificador com o leite. Junte o açúcar à margarina e bata bem. Acrescente um ovo de cada vez e bata a cada adição. Misture leite de coco, queijo ralado e (amido de milho) e bata até ficar uma massa homogênea. Retire do liquidificador e misture o coco ralado e o fermento em pó peneirado. Despeje a massa em uma forma média, untada com manteiga e enfarinhada e asse em forno médio pré-aquecido. Deixe esfriar e leve à geladeira. Sirva gelado.

BROWNIES

Aquele famoso bolo usado nos rituais Wiccanianos que tem fama de ser encantado e que os seres elementais adoram receber de presente como oferenda de algum pedido ou ritual...

Ingredientes:

Para o bolo:

- 2 copos (tipo americano) de açúcar (320 g)
- 200 g de manteiga
- 4 ovos
- 1 copo (tipo americano) de cacau em pó (100 g)
- 2 copos (tipo americano, até o colarinho) de farinha de trigo (150 g)
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 copo (tipo americano) de nozes picadas (100 g)

Para o glacê:

- 2 copos (tipo americano-até o colarinho) de açúcar (300 g)
- 1 copo (tipo americano) de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Modo de preparo

Para o bolo:

Bata o açúcar com a manteiga.

Adicione os ovos um a um.

Junte o cacau peneirado com a farinha de trigo e o fermento.

Por último, coloque as nozes.

Despeje numa assadeira untada, forrada com papel-manteiga também untado.

Asses em forno pré-aquecido a 200°C por mais ou menos 20 min.

Desenforme morno, corte em quadrados e cubra com o glacê de chocolate.

Para o glacê:

Ferva todos os ingredientes em ponto de fio forte.

Retire do fogo e bata até começar a engrossar.

Jogue sobre a massa já cortada.

Sirva os brownies depois de secarem.

BROWNIE COM CALDA DE CHOCOLATE E NOZES

Receita para 30 brownies

Ingredientes:

12 kg de chocolate amargo;
12 kg de manteiga sem sal ;
12 kg de açúcar mascavo ou mel de preferência ;
300 g de nozes picadas
900 g de farinha de trigo;
9 ovos ;
5 colheres (chá) de fermento em pó

Modo de Fazer:

Unte as forminhas com manteiga e polvilhe-as com farinha. Derreta parte do chocolate amargo com a manteiga.

Coloque a mistura em recipiente e deixe esfriar. Logo depois, acrescente, na mesma vasilha, o açúcar branco, e o mascavo ou mel e o restante do chocolate.

Bata todos os ingredientes à mão.

Na sequência junte as nozes picadas, o fermento, a farinha de trigo e os ovos inteiros.

Bata até dar o ponto e então pingue 15 gotinhas de baunilha.

Coloque nas forminhas e asse no forno a 150C.

Depois que os brownies esfriarem, coloque-os na geladeira. Sirva-o como uma sobremesa.

Brownies das Fadas da Montanha

Ingredientes:

2 tabletes de chocolate meio-amargo
1 xícara de farinha de trigo, peneirada
1/2 colher (chá) de fermento
1/2 colher (chá) de sal
1 xícara de nozes picadas
1/2 xícara de manteiga (temperatura ambiente)
1/2 colher (chá) de essência de baunilha
1 xícara de açúcar
2 ovos

Preparação:

Derreta o chocolate e reserve. Junte as nozes aos ingredientes secos e reserve. Bata a manteiga com a baunilha até obter um creme, adicione o açúcar torne a bater bem e, vá juntando os ovos um a um. Acrescente o chocolate e, por último, os ingredientes secos. Coloque numa forma untada e polvilhada com farinha. Asse em forno médio. Corte em quadradinhos enquanto está quente, e deixe esfriar na forma.

BISCOITOS ENCANTADOS I

Ingredientes:

3 xícaras de farinha
2 ovo
1 xícara de açúcar
1 xícara de amêndoas moídas
½ xícara de nozes picadas
½ xícara de gergelim dourado
4 colheres de manteiga em temperatura ambiente
1 pitada de canela

Preparação:

Em uma tigela de vidro ou barro, misture todos os ingredientes e amasse tudo com as próprias mãos. Enquanto amassa, cante, recite, sinta-se totalmente feliz. A massa estará no ponto quando estiver totalmente misturado os ingredientes e estiver legal para modelar. Sentindo que ela está pronta, coloque sobre uma superfície devidamente limpa e com um pouquinho de farinha. Abra a massa com as mãos, dando a ela a espessura desejada. Se utilizando de uma faca ou moldes, corte o formato dos biscoitos.

Exemplo: estrelas, bonequinhos, bonequinhas, casinhas, crescente, use sua imaginação. Leve para assar até que fiquem levemente dourados.

Retire do forno, deixe esfriar completamente, guarde-os em um pote que tampe bem.

BISCOITOS ENCANTADOS II

Ingredientes:

½ xícara de manteiga
½ xícara de açúcar branco
½ xícara de açúcar mascavo
4 gemas
1 colher de chá de água
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento
½ colher de chá de bicarbonato de sódio
1 ½ xícara de chocolate meio amargo em pedacinhos
1 colher de essência de hortelã

Preparação:

Receita para sedução. Prepare na lua Nova onde a influência de Lilith é mais poderosa. Misture a manteiga, o açúcar, as gemas, a água e a essência. Misture muito bem até formar um creme. Adicione os demais ingredientes e faça uma massa bem. Modele os biscoitos e coloque-os para assar.

BOLINHO PARA SABBAT

Ingredientes:

1 xícara de manteiga
1 xícara de mel
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1 xícara de creme de leite fresco
1 colher de sobremesa de fermento em pó
½ colher de chá de sal
1 ovo

Preparação:

Misture todos os ingredientes, mexendo muito bem com uma colher de pau. Depois de bem misturada a massa, distribua em forminhas devidamente untadas e enfarinhadas. Asse em forno previamente aquecido por 15 a 20 minutos.

Biscoitos encantados de Vênus

Esta receita mágica, é um ritual para despertar a sua energia de sedução.

Ingredientes:

- 1/2 chávena de chá de manteiga;
- 1/2 chávena de chá de açúcar branco;
- 1/2 chávena de chá de açúcar mascavado;
- 4 gemas;
- 1 colher de chá de água;
- 2 chávenas de chá, de farinha de trigo;
- 1 colher de chá de fermento em pó;
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio;
- 1 1/2 chávena (de chá) de chocolate meio amargo em pedacinhos;
- 1 colher (de chá) de essência de hortelã.

Preparação:

Misture a manteiga, os açúcares, as gemas, a água e a essência de hortelã até formar um creme.

Adicione os outros ingredientes e faça uma massa bem homogênea.

Modele os biscoitos e coloque-os numa forma previamente untada para não colar.

Coza em forno quente por 25min.

Ofereça a quem você quer seduzir.

Faça este feitiço às sextas feiras, de preferência na Lua Crescente ou Cheia, e consagre-o a Vênus.

BISCOITINHOS ASSANHADOS

Faça sempre que precisar

Ingredientes:

- 2 pimentas vermelhas (marte)
- 100 grama de margarina (venus)
- 2 cebolas (marte)
- sal (lua)
- Salsa e cebolinha (marte e saturno)
- 6 xícaras de farinha de trigo (sol)
- 50 g. de queijo ralado (vênus)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (lua)
- 1/2 xícara de óleo (sol)
- 1 xícara de leite (vênus)

Preparo:

Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha de trigo. Depois passe para uma tigela e vá acrescentando a farinha pouco a pouco. Faça rolinhos como se fosse nhoque e corte os pedacinhos. Asse em forno quente. Sirva para a pessoa amada e para os seus grandes amigos.

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

BOLINHOS DE CHUVA DOS ANJOS

(Se fizer especialmente para uma festa de Anjos, ou para agradá-los, deve acender velas cor-de-rosa. Deve haver na casa música ambiente suave e incensos florais.)

Ingredientes:

- 1 xícara de leite;
- 1 xícara de maisena;
- 4 ovos;
- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 8 colheres de sopa de açúcar;
- 1 colher de sopa de fermento;
- 1 colher de chá de baunilha;
- 2 maçãs grandes picadinhas;
- 1 porção generosa de passas.

Modo de Fazer:

Pôr numa vasilha o leite, os ovos, misturando bem para que os ovos se desmanchem.

Mexendo sempre, acrescente o açúcar, a maizena, o trigo, o fermento, a baunilha, as maçãs picadinhas e as passas.

A mistura deve ficar com uma consistência de mingau que dê para ir fritando às colheradas.

O óleo, para a fritura, não deve estar muito quente para os bolinhos não fiquem escuros.

Depois de fritos, ponha os bolinhos numa travessa forrada com papel absorvente, para tirar o excesso de gordura e polvilhe-os com açúcar e canela.

Depois, cante para os Anjos, porque cantar é orar duas vezes.

BARRINHAS DE MEL DE DIANA

Ingredientes:

- 1 ½ de mel
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de farinha integral
- 1 colher de chá de fermento
- 1 colher de sopa de casca ralada de laranja
- 2 a 3 colheres de chá de canela
- 4 cravos moídos
- ½ xícara de amêndoas
- ½ xícara de passas
- 1 pitada de cardamomo
- 1 pitada de noz moscada

Preparação:

A dica da autora é que as barrinhas sejam preparadas num dia de sol. Coloque o mel numa panela de barro e deixe cozinhar em fogo brando até transformar-se em líquido. Adicione a manteiga, a farinha e o fermento, e mexa até virar uma massa consistente. Adicione os outros ingredientes. Coloque a massa numa forma untada e asse por uns 20 minutos. Sirva as barrinhas com muita alegria.

CALDA MÁGICA PARA SALADAS DE FRUTAS:

Sobre a Receita: Para Sexualidade

Ingredientes:

- 7 colheres (sobremesa) de chocolate meio amargo
- ½ xícara (chá) de leite moça
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- ½ colher de baunilha

Modo de Preparo:

Misturar Tudo e bater no liquidificador.

Obs.: Sugestão da salada: Laranja, maçã, cereja, abacaxi, banana, pêra.

Autor: Tânia Gori

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

CARINHO ENTRE OS ANJOS:

Sobre a Receita: Para trazer amor e ternura.

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
5 maçãs
1 pacote de gelatina incolor
100 gramas de coco ralado
1 vidro de leite de coco

Modo de Preparo:

Descasque e corte as maçãs em pedaços pequenos. Dissolva a gelatina incolor em água morna. Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco e a gelatina dissolvida. Junte à essa mistura as maçãs picadas e o coco ralado. Coloque em forma para pudim untada com água. Leve para gelar. Desenforme na hora de servir e decore com pétalas de rosa.

Autor: Tânia Gori

CREME DE CRAVO DE DEFUNTO PARA BELTANE

Ingredientes:

2 xícaras de leite
1 xícara de pétalas de cravo de defunto
¼ de colher de chá de sal
3 colheres de sopa de açúcar
1 pedaço de baunilha com cerca de 3 a 4 cm
3 gemas de ovos, levemente batidas
1/8 de colher de chá de calicanto
1/8 de colher de chá de noz-moscada
½ colher de chá de água de rosas creme batido.

Preparação:

Usando um pilão ou colher moa as pétalas. Misture o sal, o açúcar e os temperos. Ferva o leite com as pétalas e com a baunilha. Remova a baunilha e acrescente as gemas levemente batidas e os ingredientes secos. Cozinhe em fogo baixo. Quando a mistura cobrir a colher acrescente a água de rosas e esfrie. Cubra com o creme batido, e enfeite com pétalas.

CREPE DOS GNOMOS:

Sobre a Receita: Faça no Dia dos Pais o prato da alegria

Ingredientes:

Massa:

1 xic. de café de água
1 colher de café de alecrim
1 xic. de café de farinha de trigo
1 colher de sopa de salsa
1 colher de café de tomilho
1 ovo médio.

Recheio:

1 xic de chá de espinafre
1 colher de café de olho de girassol
1 pitada de sal.

Modo de Preparo:

bata os ingredientes da massa no liquidificador e depois frite no óleo. Refogue o espinafre com sal e uma pitada de óleo e recheie. Arrume em formato de trouxinhas e decore com alface italiana e flores.

Autor: Tânia Gori

Crepes de ricota e ameixas pretas

Receitas para Imbolc

Qualquer receita que simbolize ou tenha ligação com o Sol ou fertilidade é apropriada para este sabá, assim como comidas que levem leite. Seguem algumas dicas para quem quer se aventurar na cozinha e celebrar com toda a família!

Para a massa

2 xícaras de leite

1 ovo

1 xícara de farinha de trigo

Bata tudo no liquidificador. Frite pequenas porções de massa na frigideira formando os crepes. Vire bem a massa para que os crepes saiam bem finos. Vá empilhando um a um. Recheie com o creme de ricota e passas e sirva com o molho quente.

Recheio

500 g de ricota

2 xícaras de ameixas picadas embebidas em vinho branco seco e açúcar

açúcar à gosto

1 colher de chá de baunilha

½ xícara de creme de leite

Amasse bem a ricota com um garfo e misture o creme de leite, a baunilha e por último as ameixas escorridas, coloque açúcar à gosto e recheie os crepes. Caso queira pode bater a ricota com o creme de leite e a baunilha no processador, assim o creme ficará mais liso.

Molho

1 xícara de mel

½ xícara de vinho tinto seco

Coloque o mel e o vinho numa panela, misture e deixe ferver até reduzir e virar um molho encorpado. Regue os crepes com o molho e sirva acompanhado de creme de chantilly azedo (opcional)

CANUDOS FÁLICOS

Ingredientes para a massa:

- 150 gramas de amêndoas moída (ou amendoim torrado, ou pistache, ou avelã, ou castanha do Pará)
- 2 gemas de ovos
- 200 gramas farinha de trigo de boa qualidade
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de manteiga derretida.

Preparação:

Em uma vasilha coloque 150 gramas (reserve 50 gramas) de farinha e a farinha da amêndoa (ou outro que você escolheu) misture os dois. Junte o açúcar e volte a misturar. Abra um centro nesta primeira mistura e junte as gemas de ovos previamente misturadas e as 3 colheres de manteiga derretida.

Com as mãos misture tudo delicadamente. O ponto da massa estará certo quando notar que a massa está leve e que pode ser modelada por suas mãos, se a massa tiver mole, acrescente aos poucos as 50 gramas de farinha remanescente até que chegue no ponto da massa desejado. Pegue pequenos pedaços da massa e comece a modelar na forma fálica. Deixando uma cavidade no centro para que possa ser recheado com creme.

DICA: para ficar fácil, você pode adquirir em lojas especializadas, canudos próprios em metal para fazer canudinhos. Neste caso você deverá modelar a massa por fora deles, não esquecendo de modelar a forma fálica.

Feito a modelagem de toda a massa, leve ao forno pré-aquecido e deixe assar até obter uma coloração dourada.

Assim que estiver prontos espere esfriar e reserve.

Ingredientes para o creme:

- ½ litro de leite
- 2 colheres de creme de leite
- 1 fava de baunilha
- 2 gemas de ovos
- 2 colheres de sopa de côco branco ou queimado
- açúcar ou mel a gosto
- maizena para engrossar

Preparação:

Misture ao leite, o creme de leite açúcar (ou mel), a baunilha, as 2 gemas misturadas, o côco. Com uma colher de pau, mexa sem parar até que a mistura comece a ferver. Neste ponto, retire a baunilha e acrescente a maizena que deverá estar dissolvida em um pouco de leite. Junte a maizena aos poucos e não pare de mexer. Deixe com a consistência firme para que não escorra. Deixe ferver por mais alguns minutos, desligue o fogo e deixe esfriar.

Quando o creme estiver morno, quase frio, recheie os canudinhos.

Esta pronto para ser servido em rituais para o Deus.

CHEESE CAKE

Ingredientes:

- 1 pote de iogurte desnatado
- 1 xícara de leite condensado
- 200g de cream cheese light
- 2 ovos
- 3 claras
- 1 colher (sopa) cheia de maisena
- 1 colher (café) de suco de limão
- 1 colher (chá) de raspa de limão
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 12 envelopes de adoçante com aspartame
- 1 pitada de sal

Para decorar: compota diet de frutas vermelhas ou outra de sua preferência.

Modo de preparar:

Bata as claras em neve. Reserve. Em liquidificador, bata os demais ingredientes até obter uma consistência cremosa e homogênea. Misture as claras. Pré-aqueça o forno, coloque a massa em forma de fundo removível e leve para assar em forno médio por cerca de 45 min. ou até que a massa esteja cozida. Deixe esfriar e decore com a compota de frutas vermelhas.

Cookies de Aveia de Beltane

(Receitas de Beltane)

Ingredientes:

- 1 1/2 copo de farinha de aveia
- 1/2 copo de açúcar mascavo (ou normal...)
- 3/4 copo de manteiga
- 1 ovo
- 1 copo de banana amassada
- 1 3/4 copo aveia (estilo daquelas que compramos para mingau)
- 1/2 colher fermento
- 1/4 colher canela

Preparo:

Aquecer o forno em temperatura média. Misture a farinha, fermento e açúcar juntos - misture bem. Adicione manteiga, ovo e fruta. Coloque colheres bem cheias em uma forma grande e plana, deixe três dedos de espaço entre as massas. Deixa assar por 15 min.

Texto tirado de site [http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-
agradecer.html](http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html)

CREME DAS DEUSAS

Ingredientes para o creme ou mingau:

- 1 lata de leite condensado
- 2 vezes a mesma medida de leite de vaca
- 3 colheres de sopa de maisena
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 caixinha de morangos picadinhos

Para fazer a calda:

- 1 lata de creme de leite sem soro
- 2 colheres de sopa de margarina
- 5 colheres de chocolate em pó

Modo de preparar:

Faça o mingau ou creme, coloque em um pirex e, por cima, ponha os morangos picadinhos. Por último, cubra com a calda que deve ser feita com cuidado para não ferver para o creme de leite não talhar.

Quando estiver fazendo esta receita, peça ajuda a Oxum para conservar ou trazer seu amado, ou para Vênus, ou para as duas. Mentalize do começo ao fim e pense que cada ingrediente tem um significado e peça a cada um que cumpra seu papel, isto é, que a ajude, conforme pedem as Fadas, Magas ou Bruxas.

Significados:

- leite: força, vitalidade;
- creme de leite: charme, dengo, sofisticação;
- maisena: união, harmonia;
- margarina: união sexual;
- morangos: ternura, desejo, encantamento, amor;
- chocolate: energia, sedução, paixão, sexo, charme...

DELÍCIA DA BRUXA:

(Sobremesa para o Dia dos Namorados)

Sobre a Receita: Para proteção e eliminação dos obstáculos amorosos (inveja, desconfiança, discussões, etc).

Ingredientes:

- 1 caixa de morangos
- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 2 copos de leite
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado.

Modo de Preparo:

Coloque a gelatina sem sabor em um recipiente com 2 colheres de água morna e deixe descansar por quinze minutos, feito isso, misture a gelatina com ½ xícara de leite, leve ao fogo baixo e mexa por cinco minutos ou até levantar fervura. Reserve. No liquidificador misture os morangos, o leite, o creme de leite e o leite condensado. Por último a gelatina. Bata tudo e leve para a geladeira por 3 horas. Acompanhamento: Pessoa Amada. Acenda um incenso de Rosas e consagre a sobremesa a Deusa Fréia e a Lua Minguante, pedindo proteção e eliminação dos obstáculos amorosos (inveja, desconfiança, discussões, etc).

Autor: Tânia Gori

DELÍCIA DAS BRUXAS OU DOCINHO DE AMOR

Em um pirex, colocar tantos suspiros quanto for possível. Partir ao meio morangos, colocar sobre eles e, por fim, chantily.
Levar à geladeira e servir depois de cinco horas.

Esta receita é especialmente para namorados, mas pode servir para amigos.
Se for para namorados, fazer na lua cheia ou crescente, antes acendendo duas velas rosas unidas, vestindo roupas claras, tendo tomado um banho de amor.
Quando a delícia estiver pronta, dizer:

*"Que só por mim o meu amado viva suspirando!
Que só comigo meu amado viva sonhando
e que só comigo seja potente, ardente!"*

Dizer isto três vezes e pedir a Oxum, ou aos anjos Anael e Haniel, para ajudá-la no amor!

Observação: Há quem diga a cada suspiro colocado: "Que só por mim meu amado viva suspirando!"

(Fonte: Bruxas Angelicais, de Clara Luz)

DELÍCIA DAS FADAS Nº 7

Ingredientes:

- 1 coco médio ralado bem fino
- 1/2kg de açúcar
- 10 gemas
- 3 claras
- 2 colheres de sopa bem cheias de manteiga
- manteiga para untar
- açúcar para polvilhar

Ingredientes para decoração:

- 1 lata de goiabas em calda
- ameixas pretas e uvas passas escuras sem sementes
- folhas de hortelã

Modo de preparar:

Primeiro: Coloque em uma tigela grande o coco, o açúcar, as gemas batidas com as claras inteiras e, por último, a manteiga. Misture muito bem com colher de pau até que todos os ingredientes estejam totalmente ligados. Feito isto, coloque em uma forma alta e lisa, bem untada com manteiga e inteiramente polvilhada com bastante açúcar. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180° e em banho-maria. Depois de assado e ainda morno, desenforme no centro de um prato grande de cristal ou vidro.

Segundo - Decoração:

Escorra a calda e separe as goiabas, escolha as mais bonitas e reserve. Na calda da goiaba, afervente rapidamente as ameixas e uvas passas. As goiabas maiores e imperfeitas corte em tiras e enfeite a superfície do quindão. Complete colocando ameixas no centro e, entre as tiras, espalhe algumas passas. Ao redor do quindão, disponha as metades das goiabas reservadas e coloque no centro uma ameixa. Complete a decoração com folhas de hortelã. Sirva simples ou com chantilly e a calda da goiaba.

DELÍCIA DAS FADAS Nº 13

Meio pacote de bolacha de água, 100 gramas de queijo ralado - misture tudo e reserve.
Uma lata de creme de leite, um pacote de sopa de creme de cebola - faça uma pasta com esta mistura. Em seguida, passe sem temperar, apenas lavados muito bem, 6 filés de frango ou 6 pedaços de frango sem osso nesta mistura e coloque por cima os outros ingredientes.
Arrume tudo em um pirex ou tabuleiro forrado com papel aluminizado e levemente untado. Leve ao forno médio por 35 a 40 minutos.

Tudo que fizer, mentalize o amor, o bem... mesmo que as receitas não sejam esotéricas.

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

DELÍCIA DAS FADAS Nº 15

Ingredientes:

- Duas xícaras de milho em conserva escorrido,
- uma xícara de leite desnatado,
- meia xícara de creme de leite igualmente desnatado,
- um pacote de gelatina sem cor e sem sabor,
- duas colheres de adoçante em pó
(Tal E Qual, de preferência), ou quatro colheres de açúcar magro.

PREPARAÇÃO:

Dissolver a gelatina conforme as instruções e reservar. Bater bastante no liquidificador o leite, o milho, o adoçante; quando ficar grosso, colocar a gelatina. Bater um pouco mais e colocar, por fim, o creme de leite e bater ligeiramente. Levar à geladeira por 4 horas e servir depois.

Penso que seria melhor se você já o colocasse em tigelinhas. Quando estiver fazendo, chame as fadas e peça tudo de bom para você e para os que forem comer. Quando servir, igualmente mentalize. Invoque as Fadas do Amor, da Ternura, da Fraternidade e...

DELÍCIAS DOS MAGOS

Ingredientes:

Descasque e corte em pedaços médios as seguintes frutas:

- 1 manga,
- 1 pêssego,
- 1 maçã,
- 1 pêra
- e 2 bananas.

Preparação:

Leve a uma forma refratária, acrescente um punhado de ameixas secas (sem caroço), um punhado de damascos secos, suco de 1 limão, canela em bastão e cravo a gosto. Uma leve pitada de sal ou 1 colher de café de missô aguçarão o sabor doce.

Cubra a forma com papel de alumínio e asse no forno por trinta minutos.

Guarde este doce num vidro, na geladeira, e coma para se refazer das tensões e da preguiça.

Doces como este ajudam a circular a energia, ao contrário dos doces cremosos, achocolatados e açucarados, que no dia-a-dia geram estagnação.

Cada vez que comer, mentalize coisas boas, faça seus pedidos, pois as frutas têm todo o encantamento e toda a magia da Natureza. Ter um cristal à mesa.

Delícia enfeitada

Ingredientes:

175 gramas de damascos secos - Sol
125 gramas de passas - Júpiter
125 gramas de figos secos - Júpiter
50 gramas de pêssegos secos - Vênus
175 gramas de farinha - Sol
75 gramas de manteiga - Sol
50 gramas de açúcar mascavo - Lua
50 gramas de nozes picadas - Júpiter

Modo de fazer o feitiço:

Realize este feitiço numa hora de Vênus, de preferência num dia de Lua. Este feitiço é dedicado aos que querem se casar. Ele terá que ser comido numa hora da Lua. Queime incenso de dentes de cravo canela. Molhe sua nuca com água de rosas e deixe a água escorrer por suas costas. Coloque uma pedra de cristal em água de torneira, e deixe escorrer um filete sobre a pedra. Mantenha-a na água por uns dez minutos. Relaxe. Quando estiver bem relaxada e já tiverem passado os dez minutos, retire o cristal e coloque-o sobre um pano de seda branco perfumado com gotas de óleo de rosas. Olhe profundamente para dentro do cristal. Procure identificar formas dentro dele. Você verá que uma grande porta de cristal se abrirá. Entre sem medo. Do outro lado da porta estará uma linda borboleta cor-de-rosa. Ela pousará em seu ombro e você penetrará numa caverna. O interior dessa caverna é todo de cristal que reflecte as cores do arco-íris. A visão é tão encantadora que você deverá concentrá-la dentro de você o mais que puder. Retenha esta sensação em seu peito. Colha todas as cores e coloque-as dentro de você. Quando já tiver retido todo este cenário, você se verá num outro aposento da caverna. Dessa vez o interior é todo de esmeraldas, e pequeninas gotas d'água escorrem de suas paredes para se transformarem em delicadas pérolas que enfeitam o chão. A borboleta pousará numa pérola rosada. Pegue-a delicadamente e guarde-a dentro de uma noz. Agradeça o presente recebido.

Comece o feitiço. Coloque as frutas dentro de um recipiente de cristal junto com o suco de pêssego. Deixe as frutas descansarem por alguns minutos. Coloque-as então, junto com o suco, numa panela de cerâmica e cozinhe em fogo baixo por uns 15 minutos. Após fazer isso, derrame numa assadeira de barro untada e asse uns 10 minutos no forno. Retire do fogo e misture a manteiga e a farinha. Quando esta mistura estiver feita, acrescente o açúcar e as nozes por cima de tudo.

Volte a colocar no forno e asse por uns 30 minutos. Estenda na mesa uma toalha lilás bem clarinha. Acenda velas rosas e ponha ramos de violeta ladeando os pratos. Espalhe rosas e margaridas na mesa. Você deverá colocar alguns cristais e, se puder, uma esmeralda em torno do prato. Salpique gotas de óleo de almíscar pela toalha. Sirva suco de pêssego com uma pequena folha de hortelã.

Consagre este feitiço à Ísis.

DENGOS DE FADA

Ingredientes:

- Um quarto de xícara de água fria,
- uma colher de sopa de manteiga,
- meia xícara de açúcar,
- três gemas e mais um ovo inteiro,
- meia xícara de queijo curado, ou parmesão ralado.

Modo de preparar:

Faça uma caldinha com a água, a manteiga, o açúcar, e deixe esfriar.

Bata as gemas e o ovo inteiro e misture à calda, bem como o queijo.

Leve ao forno em forminhas untadas com manteiga.

Se quiser, pode acrescentar um pouquinho de açúcar aos ovos, mas eu não aconselharia.

(Fonte: Bruxas Angelicais, de Clara Luz)

Ingredientes:

- 1 colher de sopa de azeite de oliva - Sol
- 4 abobrinhas cortadas em tiras finas - Lua
- 1 colher de chá de alho picado - Marte
- 1/2 colher de chá de sal - Lua
- 1/2 colher de chá de pimenta do reino fresca - Marte
- 1/2 xícara de azeitonas verdes picadas - Sol
- 1 colher de chá de suco de limão - Vênus
- 1/2 colher de chá de casca de limão ralado - Vênus

Modo de fazer o feitiço:

Realize este feitiço num dia de Vênus e hora de Lua. Ele é muito eficaz no caso de amores rompidos. Queime incenso de jasmim e pendure atrás das portas ramos de alecrim. Acenda velas azuis e salpique pela casa pétalas de Angélica. Na cozinha, queime o mesmo incenso e espalhe algumas ametistas pelos quatro cantos. Relaxe. Visualize uma floresta muito escura. Penetre-a lentamente, sem nenhum temor. Perceba que muitas folhas secas estão cobrindo o chão como um rústico tapete. Sinta o suave estalar que seus pés provocam quando passa sobre elas. Você notará que, embora secas, essas folhas estão incrivelmente vivas! No momento que você percebe isso, ocorrerá um movimento no solo. As folhas penetrarão na terra, surgindo então delicadas plantinhas. Uma criança muito bonita terá surgido perto de você. Ela lhe dará uma folha seca, uma semente e um punhado de terra. Agradeça o presente recebido. Comece o feitiço.

Coloque o azeite para esquentar numa panela. Quando estiver suficientemente quente adicione a abobrinha, mexendo sempre para não queimar. Quando a abobrinha estiver tenra, coloque o alho, o sal e a pimenta, cozinhando por mais 1 minuto.

Acrescente, ao final de tudo, as azeitonas, o suco de raspas de limão, deixando cozinhar um pouquinho mais.

Sirva com arroz integral, purê de batatas e salada de agrião.

Coloque na mesa uma toalha amarela salpicada de óleo de almíscar.

Espalhe flores do campo e algumas ametistas. No centro da mesa, coloque uma folha seca, uma semente e um punhado de terra. Rodeie o feitiço com velas azuis e queime incenso de jasmim.

Consagre este feitiço a Circe.

Flan de Jasmim

Receita perfeita para a celebração da Primavera. É muito simples, uma variação perfumada do crême brullée, feita com chá de jasmim.

Ingredientes:

- 1 1/4 xícara de creme fresco
- 3 colheres, de sopa de leite
- 2 colheres, de sopa, de folhas de chá de jasmim (ou dois saquinhos)
- 1/2 xícara de açúcar
- 4 gemas de ovos grandes
- 1/3 de xícara de açúcar mascavo, peneirado

Preparo:

Misture o creme e leite em uma pequena panela e coloque no fogo até a fervura. Adicione o chá e remova do fogo. Cubra e deixe em infusão por 15 minutos.

Pré-aqueça o forno à temperatura baixa (150° C). Coloque 4 potes de sobremesa, refletários, ou ramequins em uma assadeira. Reserve.

Bata o açúcar com as gemas até obter um creme espesso amarelo-claro. Passe por uma peneira. Bata novamente, adicionando gradualmente o creme já perfumado pelo chá de jasmim. Coloque nos potes de sobremesa, enchendo-os até 3/4 de sua capacidade. Coloque a assadeira no forno e despeje água dentro dela, até a metade da altura dos potes. Asse por 40 a 45 minutos, até que os flans estejam firmes. Remova do forno e tire os potes da assadeira, deixando-os esfriar completamente.

Para servir, polvilhe açúcar mascavo sobre os flans e leve ao grill do forno por alguns minutos até que o açúcar derreta. Deixe esfriar por um minuto, decore com pequenas flores frescas e sirva.

Receita de Alain Ducasse.

GELATINA DAS FADAS

Ingredientes:

- 2 copos de guaraná gelado
- 1 lata de leite condensado sabor morango
- 1 lata de creme de leite gelado
- 2 caixinhas de gelatina em pó sabor morango
- 1 lata de compota de pêssegos
- 1 copo de água fervente
- alguns morangos frescos grandes e perfeitos para decoração do prato

Modo de preparar:

Primeiro: Dissolva bem a gelatina com água fervente e junte o guaraná, o leite condensado e o creme de leite com soro. Misture bem e bata no liquidificador.

Segundo: Depois de bem batido, deite em uma forma previamente gelada e molhada (escorrida na hora), cubra com filme plástico e conserve na geladeira até o dia seguinte. À hora de servir, desenforme em um prato e guarneça com a compota de pêssegos e morangos frescos.

Maçã Verde dos Gnomos

Ingredientes:

250 gr de farinha
150 gr de manteiga
1 ovo
1/3 copo de água
sal
75 gr de manteiga
150 gr de açúcar
10 maçãs verdes, sem casca, cortadas em 8 pedaços

Preparação:

Junte a farinha, o ovo, o sal e as 150gr de manteiga. Misture bem, com as mãos e vá adicionando, aos poucos, a água. Amasse bem até obter uma mistura homogênea. Abra num disco no diâmetro da forma a ser usada. Deixe descansar na geladeira. Unte uma forma de cobre com 50gr de manteiga e polvilhe com 100gr de açúcar. Disponha as maçãs e cubra com o restante do açúcar e a manteiga em pedacinhos. Coloque em fogo brando, até o açúcar começar a mudar de cor. Coloque a massa, ajustando as bordas para baixo e cobrindo todas as maçãs. Asse em forno médio, até que a massa fique levemente dourada. Vire a torta, sobre um prato, com todo o cuidado, tendo certeza que não ficou nada colado ao fundo. Sirva morna.

MANÁ DAS BRUXAS

Ingredientes:

- 500g de panetone
- 1/2 litro de sorvete de morango ou de outra fruta da sua preferência
- 1/2 litro de sorvete de creme com baunilha
- 2 xícaras cheias de salada de frutas variadas
- 1 cálice de vinho do porto
- 1 xícara de calda bem grossa de chocolate ou caramelo
- creme chantilly fresco

Modo de preparar:

Primeiro: Corte todo panetone em pequenos pedaços e humedeça com o vinho do porto e a calda. Reserve na geladeira. Misture os dois sorvetes amassando um pouco e reserve no congelador. Coloque a salada de frutas para escorrer o excesso de caldo.

Segundo: Forre um refractário grande e fundo com o panetone. Espalhe por cima todo o sorvete e cubra com a salada de frutas. Envolve com papel filme e leve ao congelador por umas duas horas. Alguns minutos antes de servir, enfeite a sobremesa com o chantilly, de maneira que a salada de frutas apareça um pouco. Se tiver cerejas, amoras ou framboesas e folhinhas de hortelã, complete a decoração.

(Nota: O chantilly em spray, encontrado em quase todos os supermercados, facilita muito a decoração. Não só desta sobremesa, como de outras nas quais se deseje fazer alguns detalhes sobre as mesmas.)

MANJAR DA BONDADE

Ingredientes:

Para o manjar:

- 1 litro de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 8 colheres de sopa cheias de açúcar
- 4 colheres de sopa bem cheias de amido de milho

Para a calda de Ameixas:

- 300g de ameixas pretas grandes e sem caroços
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de água

Para o creme Amarelo:

- 2 copos de leite
- 4 gemas
- 1 colher de sobremesa rasa de amido de milho
- 2 colheres de sopa bem cheias de açúcar
- 2 a 3 gotas de essência de baunilha ou de amêndoas

Modo de preparar:

Primeiro: Misture o leite, o amido de milho e o açúcar, passe pela peneira e leve ao fogo. Mexa sempre até engrossar. Feito isso, afaste um pouco a panela da chama e, sempre mexendo rapidamente, junte aos poucos o leite de coco. Torne a levar a panela ao fogo e mexa sempre até o creme ficar bem cozido. Deite em uma forma previamente molhada e untada, deixe esfriar, cubra com filme plástico e leve à geladeira.

Segundo: Faça uma boa calda com o açúcar levemente queimado e a água, junte as ameixas, diminua bem o fogo e deixe ferver até que as ameixas fiquem macias e a calda engrosse.

Terceiro - Creme de Gemas e Arrumação:

Misture o leite, as gemas e o amido de milho, passe em uma peneira, deite em uma panela, junte o açúcar (prove para ver se está a seu gosto), leve ao fogo brando e mexa sempre até obter um creme mais ou menos espesso. Adicione a baunilha. Feito isso, retire do fogo e deixe amornar. Quase à hora de servir, desenforme o manjar no centro de um prato grande com bordas, arrume ao redor o creme de gemas e sobre ele coloque as ameixas e um pouco de calda. Sirva à parte na molheira o restante das ameixas com calda.

MANJAR FLORIDO DOS DEUSES

INGREDIENTES:

- 1 vidro de leite de coco da melhor qualidade
- 1 litro de leite de vaca
- 4 colheres de sopa bem cheias de amido de milho
- 8 a 10 colheres de sopa de açúcar
- compotas de laranja e ameixa preta
- 5 a 6 flores de capuchinha amarelas e vermelhas (próprias para uso culinário)

Modo de preparar:

Leve ao fogo três copos de leite de vaca, adoce a gosto e, assim que começar a ferver, vá mexendo com colher de pau.

Adicione aos poucos o amido de milho dissolvido no copo de leite restante. Sempre mexendo, deixe engrossar, afaste um pouco a panela da chama e acrescente devagar o leite de coco. Misture bem, torne a levar ao fogo e mexa por mais cinco ou seis minutos.

Deite em uma forma previamente molhada com água gelada e untada. Deixe esfriar, cubra com papel-filme e leve à geladeira. Só desenforme no dia seguinte, à hora de servir. Acompanhe com a compota da preferência - que pode ser de ameixa preta, goiaba, maçã, pêssego, abacaxi ou pêra, ou ainda com laranjas da terra em compota (pétalas) e sobre as mesmas, uma ameixa preta também em compota.

Complete o centro vazio com as capuchinhas, podendo ainda colocar raminhos de hortelã.

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Muffins de Queijo

Receitas para Imbolc

Ingredientes:

- 300 g de farinha
- 1 colher de sobremesa de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de café de sal
- 1 copo de iogurte natural
- 1 ovo
- 5 colheres de sopa de óleo
- 200 g de mussarela ralada

Preparação:

Peneire a farinha de trigo com o fermento em pó, o açúcar e o sal. Reserve. Em outra tigela bata o ovo com o óleo, o iogurte e misture bem. Junte os ingredientes secos e misture bem. Junte a mussarela e coloque nas forminhas . Leve ao forno 180° por 20 minutos.

DELICIOSOS MUFFINS

Ingredientes

- 1 Xícara (chá) de açúcar – Lua;
 - ½ xícara (chá) de manteiga ou margarina – Sol;
 - 1 xícara (chá) de leite – Vênus;
 - 1 ovo – Sol;
 - 1 colher de chá de noz moscada – Júpiter;
 - 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo – Sol;
 - ½ colher (chá) de sal – Lua;
 - 2 colheres (chá) de fermento em pó – Lua;
 - ½ colher (chá) de canela – Sol;
 - ¾ xícara (chá) de germe de trigo ou aveia – Sol;
 - 3 colheres (sopa) de melado ou glucose de milho – Lua;
 - 1 colher (sopa) de castanha de caju picada (ou gergelim ou amendoim) – Júpiter;
 - 3 colheres (sopa) de uvas passas sem sementes (ou ameixa ou frutas cristalizadas ou banana ou maçã) – Júpiter;
 - 3 colheres (sopa) de nozes picadas (ou gergelim ou amendoim) – Júpiter;
- Rendimento: 12 muffins.

Preparação:

Misture todos os ingredientes. Não precisa bater demais. Coloque em formas próprias untadas. Leve a assar em forno quente por uns 25 minutos.

Comece a fazer a receita:

Coloque na mesa uma toalha azul profundo. Salpique gotas de óleo de patchuli, espalhe lírios, copo de leite, jasmim e algumas papoulas.

Coloque o feitiço no centro da mesa, cercado de jasmim. Queime incenso de rosas e espalhe ramos de camomila pela sala.

Consagre este feitiço a Hécate, Diana e Selene.

(Fonte: Marcia Frazão.)

OVOS QUEIMADOS **BRINCANDO COM SEU AMOR**

Ingredientes:

- 2 xícaras rasas de açúcar
- 8 ovos
- canela em pó
- 1 colher de sobremesa rasa de manteiga

Modo de preparar:

Faça uma calda queimada com açúcar, manteiga e uma xícara de água. Bata ligeiramente as gemas e quatro claras. Despeje sobre a calda fervente. Deixe cozinhar por algum tempo para que fiquem ligeiramente queimadas. Mexa de vez em quando com um garfo até a calda engrossar. Retire do fogo, coloque em compoteira e polvilhe com canela em pó.

PASTEIZINHOS DE FREYA:

Sobre a Receita: Para atrair amor e novas amizades.

Ingredientes:

- 4 ½ xícaras de chá farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de sal
- 4 ovos
- ¾ xícara de chá de açúcar
- 4 colheres de água
- Casca de limão ralada
- Canela em pó

Recheio:

- 4 maçãs sem casca picadas
- ½ xícara de uvas passas
- ½ xícara de açúcar

Calda:

- 3 colheres de mel
- 2 colheres de chá de gengibre em pó
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de água
- Sementes de papoula

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes da massa e abra com um rolo. Corte a massa em quadrados pequenos (3 a 5 cm). Misture os ingredientes do recheio e coloque nos quadrados. Feche as 4 pontas como um pastel e asse até dourar. Ferva a água com açúcar até engrossar. Junte o mel, o gengibre e as sementes de papoula. Sirva sobre os pastéis.

Autor: Tânia Gori

PUDIM DA LUA CHEIA

Ritual: Acender uma vela branca, pedindo por paz, alegria e abertura de caminhos para todas as pessoas de boa vontade no mundo. Pedir a presença das entidades de Luz (geralmente aparecem anjos e bruxas ancestrais) para realizar este feitiço. Fazer o pudim girando sempre em sentido horário, cantando o mantra Om Mani PadMe Hum, sempre com bons pensamentos. Ao terminar, encantar com o dedo ou com a varinha, girando sobre ele até formar uma névoa de energia, e empurrar essa névoa com a mão direita (dominante).

Ingredientes:

1 litro de leite.
1 lata de leite condensado.
Um pouco menos da lata de açúcar (menos dois dedos).
1 pitada de sal.
1 colher de manteiga.
100g de coco ralado.
4 ovos.
2 xícaras de tapioca.
1 garrafinha de leite de coco.
2 xícaras de açúcar (para a calda).

Modo de fazer:

Junte tudo numa panela, exceto os ovos e o açúcar da calda, e misture bem com uma colher de pau. Leve ao fogo e mexa até dar o ponto de mingau (desgrudar do fundo da panela e ficar meio duro). Desligue o fogo e bata rapidamente os ovos. Junte-os e misture bem com a colher de pau. Tampe a panela e faça a calda. Numa panela, coloque o açúcar e vá mexendo com uma colher de pau até virar uma calda dourada. Derrame numa fôrma com furo no meio. Despeje o mingau às colheradas e deixe esfriar. Quando estiver fria (porque os ovos continuam cozinhando enquanto isso), leve à geladeira. Desenforme e sirva gelado! Não tem quem não goste e fica todo mundo um doce, alegre e rindo à toa! Também abre caminhos e alivia tensão e preocupação.

(Fonte-<http://wiccaonline.blogspot.com/2010/03/receitas-encantadas-para-rituais-pedro.html>)

Pudim de Imbolc

Receita de IMBOLC

Qualquer alimento que simbolize ou tenha ligação com o Sol ou fertilidade é apropriado para este Sabbath, assim como comidas que levem leite. Minha comida favorita de Imbolc é o pudim de arroz, por incorporar símbolos de fertilidade, do Sol, e muito leite. Aqui vai a receita que uso:

Ingredientes:

1 xícara de arroz, lavado, escorrido e cozido;
4 xícaras de leite — simbolizando o leite da Deusa;
1 xícara de açúcar branco — para a doçura da vida;
2 ovos batidos — simbolizando o sol e fertilidade;
1 xícara de mingau de maisena, consistente;
Baunilha a gosto, porque toda receita deveria ter baunilha;
Canela em pó a gosto.

Preparação:

Junte (sobre o fogo de Brigit – seu fogão mesmo serve) o arroz, o mingau, o leite, o açúcar, os ovos e a baunilha até que se tornem uma massa, apenas, cuidado para não encaroçar ou endurecer demais (por causa da maisena). Depois disso, tire do fogo e disponha em tigelas, polvilhando com a canela em pó na parte de cima. Leve ao refrigerador quando já estiver frio. Sirva gelado!

(Se você é um praticante solitário, enquanto você mexe e carrega o pudim, deverá focar seus pensamentos e desejos nas coisas que você quer que cresçam em sua vida. Se você faz parte de um Coven ou uma Tradição Familiar, você deve cozinhar como manda sua tradição).

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Kleinur de Yule (biscoitos de raio de sol)

Receita de YULE

Ingredientes:

900 g de farinha de trigo;
240 g de açúcar branco;
60 g de margarina;
1 colher (chá) de essência de baunilha;
1/2 colher (chá) de soda (para alimentos);
5 colheres (chá) de fermento p/ bolos;
1/2 litro de leite;
1 ovo;

Preparação:

Bata a margarina e a farinha misturando aos outros ingredientes. Faça um monte na massa, cave um buraco no meio e misture o leite de forma que a massa fique homogênea. Misture bem até que fique uma massa lisa, sem caroços. Deixe a massa descansar por duas horas e estique-a com o rolo de macarrão. Corte em diamantes e faça um canal no meio dos biscoitos, bem de leve, só para decorar. Se quiser pincelar com gema de ovo, só para dar um tom dourado, ficará bem bonito. Unte a assadeira e leve ao forno até assar por completo.

RABANÍCHI

Esta é uma rabanada diferente, que as Fadas oferecem aos seus protegidos ou convidados.

Ingredientes:

-4 ovos,
- 4 gotas de baunilha,
- açúcar, canela,
- um pão de forma sem casca,
-300 mililitros de leite,
- um vidro de geléia de maçã, de pêssego ou de laranja. (Mas a preferência é pela geléia de maçã)

Modo de preparar:

Bata bem os ovos com o batedor ou com o garfo. Amorne o leite; misture o açúcar à canela, bem misturados; corte o pão com um copo ou com um cortador de biscoitos, em rodela não muito grandes; passe bastante geléia nas fatias; faça sanduíches; passe no leite e depois nos ovos. O procedimento agora é igual ao das rabanadas. Depois de ter passado no leite e nos ovos, frite e sirva quente ou gelada. A Baunilha é colocada no leite e não se usa açúcar a não ser para polvilhar. Quando colocar a geléia, faça-o de modo que não fique escorrendo. Deixe uma sobrinha dos lados. As sobras do pão que cortar aproveite em torradas ou em sopas.

Quando fizer algo que seja ensinamento, ou do agrado das Fadas, peça iluminação para elas e peça para você tudo que desejar. Quando estiver cortando o pão, peça alimentos sempre para seu lar, solidariedade e fraternidade.

As geléias de maçã, de laranja e de pêssego significam amor, paixão, desejos... a de laranja, harmonia, saúde também.

O açúcar e a baunilha, ternura, paz...

A canela, prosperidade, sexualidade, energia.

Que as Fadas nos abençoem.

"Chungrichan!"

Rosquinhas de Hollantide

Receitas Celtas

Para a massa:

75 g de manteiga

2 colheres de sopa de melaço

50 g açúcar mascavo

50 g farinha de trigo

½ colher de chá de bicarbonato de sódio

½ colher de chá de pimentas em pó

1 colher de chá de gengibre ralado

Para o glacê:

2 colheres de sopa de açúcar (em ½ copo d'água)

2 limões (casca ralada)

1 xícara de café de uvas-passas

Preparação:

Coloque a manteiga, o melaço e o açúcar numa panela, mexa tudo em fogo baixo até misturar então retire do fogo. Junte a farinha, as pimentas e o gengibre numa tigela e depois junte na panela. Dissolva o bicarbonato de sódio em água (somente o suficiente para dissolver completamente) e misture na panela. Quando a mistura engrossar (ponto de massa), transfira para a tigela e deixe descansar pouco mais de uma hora.

Pegue a massa aos poucos e role com a palma da mão contra a pia (devidamente polvilhada de farinha) fazendo um cordão fino. Corte os cordões e faça rosquinhas.

Glacée as rosquinhas com um xarope de água com açúcar, casca de limão ralada e uva passa picada. Ponha no forno rapidamente para secar o glacê.

Scones Irlandeses de ervas:

Receita para Mabon

Ingredientes:

250g de batatas velhas;

4 Colheres de sopa de farinha;

1 Pitada de sal;

4 Colheres de sopa de azeite;

2 Colheres de sopa de salsa picada;

Meia colher de café de aneto seco;

1/4 de colher de café de Manjerona;

1/4 de colher de café de Segurelha;

1/4 de colher de café de sálvia em pó;

Preparação:

Coza as batatas, depois de cozidas rale-as e junte a farinha, o sal, o azeite e as ervas. Enfarinhe uma tábua de cozinha ou a mesa e coloque a mistura em cima, esta deve ter cerca de 5mm de espessura. Corte em forma de triângulos de 7 ou 10cm de largura e depois frite-os dos dois lados até estarem convenientemente alourados.

SOBREMESA SWEET ANGEL

Ingredientes:

- 4 xícaras de água,
- 700gr de açúcar,
- 10 gemas,
- 4 claras,
- 200gr de manteiga ou de margarina derretida,
- 1 xícara de leite,
- 5 colheres de sopa de queijo minas ralado,
- 200gr de farinha de trigo.

Modo de preparar:

Ferva a água e o açúcar fazendo uma calda em ponto de fio fino e reserve.

Bata bastante, até triplicar, as claras com as gemas e ficar bem clarinhas.

Junte aos poucos a manteiga derretida, que deverá estar fria (temperatura ambiente), o leite, o queijo ralado, a farinha.

Misture até ficar uma mistura bem homogênea.

Em seguida, acrescentar a calda que deverá estar morna.

Mexer bem com a colher de pau, mas procure mexer lentamente, mais envolvendo do que propriamente mexendo redondo.

Coloque em uma forma de buraco número 22 (a forma não pode ser grande porque o pudim não cresce quase).

Leve ao forno e faça o teste do palito. Só pode desenformar quando estiver frio. A forma deverá estar untada com manteiga.

Esta receita serve para fazer pedidos aos anjos, acendendo se quiser, velas rosas, brancas, verdes, azuis, e pode oferecer cristais das mesmas cores.

Antes poderá oferecer barquetes com recheio de camarão e se tiver crianças, fazer brincadeiras infantis, como a do anelzinho, falando que, ao passar o anel, a pessoa deverá dizer uma frase bonita e curta para as outras presentes.

(Fonte: Bruxas Angelicais, de Clara Luz)

Strudel de Maçã

Massa:

- 220g de farinha de trigo;
- 2 Ovos;
- 1/2 c. sopa de manteiga;
- 1 Pitada de sal;
- 4 c. sopa de água;

Recheio:

- 1kg de maçãs;
- 4 c. sopa de açúcar;
- 3 c. sopa de amêndoas raladas;
- 1/2 Chávena de passas de uva;
- 1 c. sopa de manteiga;

Preparação:

Comece por fazer a massa, numa terrina coloque os ingredientes todos e trabalhe a massa com as pontas dos dedos, vá borrifando aos poucos com a água e deixe repousar durante meia hora num lugar quente. Estenda um guardanapo sobre a mesa, polvilhe farinha, abra a massa com o rolo o mais fino possível. Coloque as maçãs sobre a massa estendida, vão-se dispondo as maçãs cortadas bem fininho e polvilhadas com açúcar e canela, bem como as passas, as amêndoas raladas e alguns pedaços de manteiga. As maçãs devem cobrir assim toda a superfície da massa. Com o auxílio do guardanapo, vai se enrolando o "strudel". Coloque-a numa assadeira untada com manteiga. Pincele uma gema batida no "strudel" e leve-o para assar em forno médio durante 40 minutos. A seguir, corte em fatias e sirva quente.

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Sopa de morangos com suspiro de perfume de laranja

Ingredientes para a sopa:

4 xícaras de morangos maduros,
14 xícara de suco de laranja,
12 xícara (chá) de açúcar,
1 colher (sopa) de licor de sabor laranja.

Modo de preparar:

Bata tudo no liquidificador pouco antes de servir e distribua em pratos de sopa.

Ingredientes para o suspiro:

1 clara em temperatura ambiente,
1 pitada de sal,
2 colheres (sopa) de açúcar,
1 colher (café) de raspa de laranja.

Modo de preparar:

Bata a clara com a pitada de sal em neve. Junte o açúcar e bata até o ponto de suspiro firme, acrescentando a raspa de laranja no final.

Para decorar:

Tirinhas de casca de laranja, Morangos inteiros com cabinhos, lavados e secos, Folhas de hortelã

Finalização:

Com 2 colheres de sopa disponha bolas de suspiro sobre a sopa de morangos. Salpique com um pouco de tirinhas de casca de laranja. Sirva imediatamente.

Rendimento: 6 porções.

Outro nome para "nada deu certo". Quando você perceber que não adianta insistir numa relação que não vai te levar a lugar algum, é chegada a hora de se libertar. Márcia sugere que esse recomeço

Ingredientes (8 porções)

Açúcar para caramelizar uma forma de pudim
4 colheres de Nescau
5 colheres de água
1 lata de leite condensado
2 latas de leite comum (a medida é a lata de leite condensado)
4 claras em neve
6 colheres de açúcar
1 lata de creme de leite

Modo de fazer

Caramelize uma forma de pudim. Dissolva o Nescau na água. Passe a mistura por cima do caramelo. Ponha no congelador para endurecer. Enquanto isso, leve o leite condensado, o leite comum e as gemas ao fogo. Faça um mingau ralo sem deixar talhar. Bata as claras em neve e junte o açúcar. Desligue a batedeira e junte o creme de leite.

Quando o mingau estiver frio, reúna as duas misturas e jogue na forma sobre o caramelo congelado. Deixe no congelador até virar sorvete. Para tirar da forma, esquite uma faca no fogo e passe pelas bordas internas. O que sobrar do caramelo, use como calda.

Salada de frutas para o Espírito

Ingredientes:

- 1 banana madura;
- 1/8 chávena de côco ralado (fresco, se possível);
- 1 recipiente de 236ml de iogurte simples;
- 1 colher de sopa de vinho branco;
- 1 colher de sopa de mel;

Modo de Preparo:

Descasque a banana e corte-a em pequenos pedaços.

Coloque numa tigela com o côco. Misture o vinho com o mel.

Despeje esta mistura sobre as frutas e deixe descansar por alguns instantes.

Vire o iogurte simples na tigela sobre as frutas.

Misture com uma colher, mexendo sempre em sentido horário.

SALAME DE CHOCOLATE

Uma das novidades mais modernas para magos e bruxos, em especial para as nossas crianças, é o "Salame de Chocolate", pois como já lhes contei, adoramos chocolate e ficamos criando e recriando muita coisa em cima deste energético.

Além dos sapos, tão conhecidos por causa do Potter, que servimos em festas, ou em dias de encantamentos, há os peixes e agora o salame.

Confiram:

Ingredientes:

- 500 g de biscoito tipo maisena;
- 1 lata de leite condensado;
- 2 xícaras (chá) de chocolate em pó;
- 2 colheres (sopa) de conhaque;
- 1 1/2 xícara (chá) de manteiga derretida;
- 1 xícara (chá) de amêndoas inteiras com pele.

Opção

- 2/3 xícara (chá) de uvas-passas pretas sem caroço.

Cobertura

- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó;
- 4 colheres cheias (sopa) de manteiga mole.

Modo de preparo:

Pique o biscoito em 4 pedaços, coloque numa vasilha com o chocolate, o conhaque, o leite condensado, a manteiga derretida. Misture tudo, fazendo bolas e apertando com as mãos, acrescente as amêndoas e as

passas. Coloque sobre papel celofane (ou plástico mais grosso), enrole, como um tronco, tipo salame, leve ao freezer até endurecer. Para a cobertura, misture o chocolate em pó com a manteiga, até formar uma pasta, (sem levar ao fogo), retire o rolo do freezer e espalhe a cobertura (Deixe uma vasilha com água e gelo, vá molhando as mãos e espalhando a cobertura).

Leve ao freezer, para secar, cubra com papel filme. Quando for servir retire 10 minutos antes.

Sirva com sorvete de creme.

SORVETE DA DEUSA OSTARA

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite comum
- 4 gemas

Para o outro creme:

- 1 lata de creme de leite sem soro
- 6 colheres de açúcar
- 4 claras

Ingredientes para a calda:

- 6 colheres de chocolate em pó
- 6 colheres de água e passas e ameixas picadinhas

Modo de preparar:

Faça o primeiro creme levando ao fogo, mexendo bem, mas sem ferver; tire do fogo e faça o segundo creme e misture os dois, batendo bem na batedeira. Depois, misture a calda que é feita sem ir ao fogo; e por último, acrescente as frutas.

Antes de misturar os dois cremes, deve-se bater bem as claras em neve com o açúcar, para que não fique cheiro do ovo.

Sirva bem gelado.

Esta receita é para pedir filhos e uma primavera constante para seu relacionamento, pois os ovos simbolizam a fertilidade e Ostara é a própria primavera.

Torta diferente de maçã

Receitas para Sabbats - Samhain

Massa

- 200 gr de manteiga
- 4 xícaras de biscoito Maria ou Maisena esfarelado (bata no processador)

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 4 gemas
- Gotas de baunilha
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 maçãs grandes
- canela em pó

Preparação:

Descasque as maçãs e corte em lâminas finas. Cozinhe com água em fogo baixo. Reserve. Derreta a manteiga em banho-maria e junte o farelo do biscoito e misture bem. Forre o fundo de uma travessa refratária ou forma desmontável. Pressione a mistura com os dedos. Numa panela misture o leite condensado, as gemas, a baunilha e a manteiga, cozinhe o creme até ponto de brigadeiro. Deixe esfriar um pouco e junte o creme de leite misturando bem. Espalhe parte da maçã cozida sobre a massa polvilhe canela e cubra com o creme. Cubra o creme com a outra parte de maçãs e salpique canela. Leve a geladeira.

Torta de ricota com cobertura crocante

Receitas para Sabbats - Imbolc

Para a massa

5 gemas

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

½ kg de ricota

5 claras em neve

1 colher de raspa de casca de limão

Bata no liquidificador as gemas, o leite condensado, o creme de leite e a ricota. Coloque numa travessa e adicione as claras batidas em neve e as raspas de limão. Despeje em uma forma untada com margarina e papel manteiga. Leve para assar em forno preaquecido moderado por 40 minutos.

Cobertura

250 gr de passas

1 colher de sopa de maisena

1 copo de água

2 colheres de sopa de vinho tinto seco

3 colheres de sopa de açúcar

Bata as passas com a água, a maisena e o vinho no processador. Coloque em uma panela e leve ao fogo. Acrescente o açúcar. Mexa até engrossar. Reserve.

Crocante

150 g de açúcar

50 gr de nozes ou castanha do Pará picadinhas

½ colher de sopa de margarina

Preparação:

Derreta o açúcar, deixando caramelizar, acrescente as nozes e a margarina. Misture bem. Despeje sobre um mármore untado com margarina. Quebre depois de frio, com um rolo de macarrão. O crocante deve ficar bem esmigalhado. Coloque a cobertura de passas e jogue este crocante por cima. Se quiser coloque raspas de chocolate ao leite por cima (opcional).

Trifle Irlandês

Ingredientes:

1- Bolo inglês

1- Xícara de suco de frutas ou xerez

2- Xícaras de morangos fatiados

1- Pacote de gelatina de morango (170g)

1- Xícara de creme batido

2- Xícaras de castanhas, amêndoas ou nozes

Preparação:

Coloque uma camada de pedaços de bolo numa fôrma. Derrame parte do xerez ou do suco sobre o bolo. Acrescente metade dos morangos e das castanhas. Faça uma segunda camada com esses ingredientes.

Prepare a gelatina usando apenas dois copos de água e derrame sobre as camadas. Após endurecer um pouco, cubra com o creme batido. Refrigere de um dia para o outro.

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

TORTA DE VÊNUS

Ingredientes:

250 g de farinha de trigo
1 tablete ou 15 g de fermento biológico
1 ovo inteiro
1 pitada de sal
3 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1/2 xícara de água morna

Recheio:

2 maçãs picadas sem casca
1/2 xícara de chá de uva passa sem semente
1 colher de chá de canela em pó
1/2 xícara de chá de açúcar
1/2 xícara de água

Modo de fazer o recheio:

Colocar na panela a água, o açúcar, as maçãs picadas, a canela e a uva passa. Ferver até as maçãs ficarem macias e o líquido cremoso. Deixe esfriar para rechear. Modo de fazer a massa: Numa tigela, misture fermento, açúcar e leite morno. Deixe descansar por 10 minutos e acrescente o ovo, a margarina e o sal. Amasse bem e vá jogando, aos poucos, a farinha de trigo até a massa desgrudar das mãos e da tigela. Se for preciso, coloque mais farinha. Deixe descansar 10 minutos e abra a massa na espessura de mais ou menos 1 cm. Espalhe o recheio sobre ela, enrole-a e asse em forno médio. Depois de assada, misture duas colheres de sopa rasas de açúcar e 1/2 colher de chá de canela em pó e passe por cima de torta.

Torta de Maçã dos Duendes

Quando a melancolia estiver presente, faça esta deliciosa torta. Ela espalha a alegria e filtra a negatividade.

Consagre à Grande Árvore da Vida.
Bom para o Yule também.
Melhor realização: dia de Júpiter, hora do Sol.

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de aveia
1 xícara de açúcar mascavo
3 colheres (sopa) de glicose de milho
1 xícara de açúcar branco
1/2 xícara de suco de laranja
1/2 xícara de água
1/2 colher (chá) de canela
1/2 colher (chá) de noz-moscada
3/4 de xícara de manteiga
1/4 de colher (chá) de baunilha
1 maçã descascada e cortada em fatias bem finas raspas de casca de laranja

Procedimento Modo de fazer:

Misture a farinha de trigo, a aveia, o açúcar mascavo e a manteiga. Faça uma massa lisa e homogênea, separando e reservando um pouquinho da massa. Num outro recipiente, misture o açúcar branco, o sal, a glicose de milho e o suco de laranja já misturado com a água. Leve ao fogo e acrescente a baunilha, a noz-moscada, a canela, a maçã e misture bem. Deixe cozinhar e retire do fogo. Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo e forre-a com a massa. Coloque por cima a massa feita com as maçãs e tampe com a massa reservada, cobrindo tudo muito bem. Asse em forno quente por cerca de 45 minutos. Bom apetite!!!

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>

Tronco de Yule

Para a massa:

04 ovos

04 colheres de sopa de açúcar

04 colheres de sopa de trigo

02 colheres de chocolate em pó

Bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar aos poucos e continue a bater até ficar bem firme. Sem parar de bater acrescente o Chocolate em pó e por último acrescente o trigo.

Despeje o conteúdo em uma assadeira retangular, forrada com papel-manteiga untado com margarina por aproximadamente 15 minutos. Depois de assado desenforme sobre um guardanapo úmido, retire o papel, pincelando-o com água fria.

Para o recheio.

01 lata de leite condensado cozida

02 de colheres de sopa de coco

Um pouco de leite

Despeje o doce de leite numa panela, acrescente o coco e aos poucos o leite que serve para deixar o recheio mais fácil de espalhar sobre a massa. Deixe em esfriar por alguns minutos para em seguida, com ajuda de uma espátula, espelhar o doce sobre a massa. Feito isso, com o auxílio do guardanapo enrole o rocambole e leve à geladeira.

Cobertura

01 lata de creme de leite sem soro

01 tablete de chocolate

Leve o Creme de Leite Nestlé ao banho-maria, até a água ferver. Desligue o fogo, junte o Chocolate picado e mexa até derretê-lo completamente e formar uma mistura homogênea. Aplique sobre a massa depois de frio.

Texto tirado de site <http://magiasefaznacozinha.blogspot.com.br/2014/03/risoto-de-palmito-para-agradecer.html>