PÃES DE MARIA

Uma coleção de receitas
práticas desenvolvidas por
alunos e professores do curso
de Gastronomia da UFPB



Autores

Estefânia F. Garcia
Gabrielle S. Rodrigues
Iasmin Geovana S. R. Primo
Marcus Vinicius S. Couto
Paulo Henrique S. de Melo
Saionara Soares
Tuany S. Santos

PÃES DE MARIA

João Pessoa, 2021

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

VALDINEY VELOSO GOUVEIA
Reitor

LIANA FILGUEIRA ALBUQUERQUE
Vice-Reitora

BERLA MOREIRA DE MORAES
Pró-Reitora de Extensão

JOÃO ANDRADE DA SILVA
Diretor do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional

JOSÉ MARCELINO OLIVEIRA CAVALHEIRO
Vice-Diretor do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional

ESTEFÂNIA FERNANDES GARCIA
Assessora de Extensão do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional

ANA LUIZA DE SOUZA COUTO
ESTEFÂNIA FERNANDES GARCIA
NOÁDIA PRISCILA ARAÚJO RODRIGUES
MARCUS VINICIUS DE SOUZA COUTO
Equipe editorial

Pães de Maria [livro eletrônico] : uma coleção de receitas práticas desenvolvidas por alunos e professores do curso de gastronomia da UFPB / Estefânia F. Garcia ... [et al.]. -- 1. ed. -- João Pessoa, PB : Estefânia Garcia : Ana Luiza de Souza Couto, 2021.
PDF

Outros autores : Gabrielle S. Rodrigues, Iasmin Geovanna S. R. Primo, Marcus Vinicius S. Couto, Paulo Henrique S. de Melo, Saionara Soares, Tuany S. Santos.
ISBN 978-65-00-19827-0

1. Biscoitos (Culinária) 2. Bolos (Culinária) 3. Culinária 4. Gastronomia 5. Panificação 6. Receitas culinárias I. Rodrigues, Gabrielle S. II. R. Primo, Iasmin Geovanna S. III. Couto, Marcus Vinicius S. IV. Melo, Paulo Henrique S. de. V. Soares, Saionara. VI. Santos, Tuany S.

21-61288 CDD-641.81507

Apresentação

O desenvolvimento deste e-book surgiu da necessidade de divulgação das receitas desenvolvidas por integrantes do projeto de extensão “Pães de Maria e o próximo passo: Ações de fortalecimento e qualificação de grupo de mulheres na panificação local” desenvolvido na Universidade Federal da Paraíba.

Desde 2016, iniciamos a execução de projetos de extensão com capacitação em panificação, primeiro com adolescentes e, em seguida, estendemos o projeto para dar apoio a mulheres em estado de vulnerabilidade social na cidade de João Pessoa - PB. Percebemos, durante a evolução das oficinas, que algumas das mulheres estavam iniciando a produção do que aprendiam e começando a comercializar tais produtos, garantindo renda extra no orçamento familiar. Ano após ano, havia a procura pelas oficinas e o projeto foi se fortalecendo, buscando alcançar cada vez mais mulheres interessadas em desenvolver produtos de panificação para comercialização e revenda.

Em 2020, fomos surpreendidos pela pandemia do COVID-19 e pela paralização de atividades presenciais para conter a disseminação do Coronavírus. A partir daí, decidimos continuar nosso contato com as participantes das edições anteriores do projeto e captar, via internet, mais mulheres interessadas. Montamos um grupo on-line para envio das receitas em vídeo e compartilhávamos tudo em redes sociais. A proposta deu certo e conseguimos atingir mais de 400 pessoas nesses canais.

Para que todo esse conhecimento fosse compartilhado com mais e mais interessados, resolvemos registrar todas as receitas de pães, bolos e biscoitos desenvolvidas pela equipe e montamos este e-book composto de receitas e foto-receitas com o passo a passo detalhado das preparações.

Espero que você desfrute e execute!

Estefânia Fernandes Garcia
Profa. do Departamento de Gastronomia
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
Universidade Federal da Paraíba

Sumário

Capítulo I - Pães

Pão de Hambúrguer.....7
Pão de Abóbora.....8
Tortano de Calabresa.....9
Pão de Milho Trançado.....11
Pão de Erva-Cidreira.....12
Pão de Macaxeira.....13
Pão Joelho.....14
Pão de Cuscuz.....15

Capítulo II - Bolos

Bolo de Arroz com Coco.....17
Rocambole de Macaxeira com Goiabada.....18
Bolo de Banana com Farinha de Rosca.....19
Bolo de Jerimum.....20
Bolo de Macaxeira.....21
Pudim de Pão.....22
Bolo de Batata Doce.....23

Capítulo III - Biscoitos

Rosquinha de Coco.....25
Biscoito de Aveia.....26
Rosquinha de Nata.....27
Chipa de Batata Doce.....28
Broa de Milho com Goiabada.....29
Biscoitos Amanteigados.....30
Tareco.....31
Biscoito de Queijo.....32
Biscoito Champagne.....33

Capítulo I

Pães

Pão de Hambúrguer

Ingredientes:

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de leite em pó
1 colher (café) de fermento biológico seco
1 xícara (chá) de água
1 colher (café) de sal

Modo de Preparo:

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes secos e misture;
Abra um buraco no meio e, aos poucos, adicione a água, sovando a massa em movimentos contínuos até incorporar todos os ingredientes;
Adicione a margarina e sove mais um pouco até ser absorvida pela massa;
Faça uma bola com a massa e deixe descansar na tigela coberta com um pano ou plástico por 15 minutos;
Divida a massa em pequenas bolas de aproximadamente 100 g, leve para descansar por 15 minutos, cobertas com um pano ou plástico;
Remodele as bolinhas e coloque-as em uma assadeira untada com óleo e deixe descansar por mais 30 minutos;
Asse os pães no forno pré-aquecido a 180 ºC por aproximadamente 30 minutos, ou até que estejam dourados;
Após assados, retire-os da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade ou pano de prato.



Pão de Abóbora

Ingredientes:

3 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de açúcar
1 xícara (chá) de abóbora cozida
1 colher (sopa) de leite em pó
1 ovo
1 xícara (chá) de água
1 colher (café) de sal
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Em uma tigela, misture a farinha com a abóbora amassada formando uma espécie de farofa. Logo após, junte todos os ingredientes secos e misture;
Abra um buraco no meio e adicione os ingredientes líquidos (ovos e a água);
Misture com as mãos e, aos poucos, adicione a água, sovando a massa em movimentos contínuos até incorporar todos os ingredientes;
Adicione a margarina à massa, aos poucos, sovando-a vigorosamente por alguns minutos até deixá-la homogênea, lisa e macia;
Faça uma bola com a massa e deixe descansar na tigela coberta com um pano ou plástico por 15 minutos;
Depois de fermentada, divida e modele a massa em pequenas bolas;
Disponha as bolinhas em uma assadeira untada com óleo e deixe descansar por mais 30 minutos para a segunda fermentação;
Após a fermentação, asse os pães em forno pré-aquecido a 160 °C até que estejam dourados;
Retire da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade ou pano de prato.



Tortano de Calabresa

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
½ colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
½ colher (sopa) de fermento biológico seco
½ xícara (chá) de água
1 colher (sopa) de óleo
1 ½ unidade de linguiça calabresa
5 fatias de mussarela

Modo de preparo:



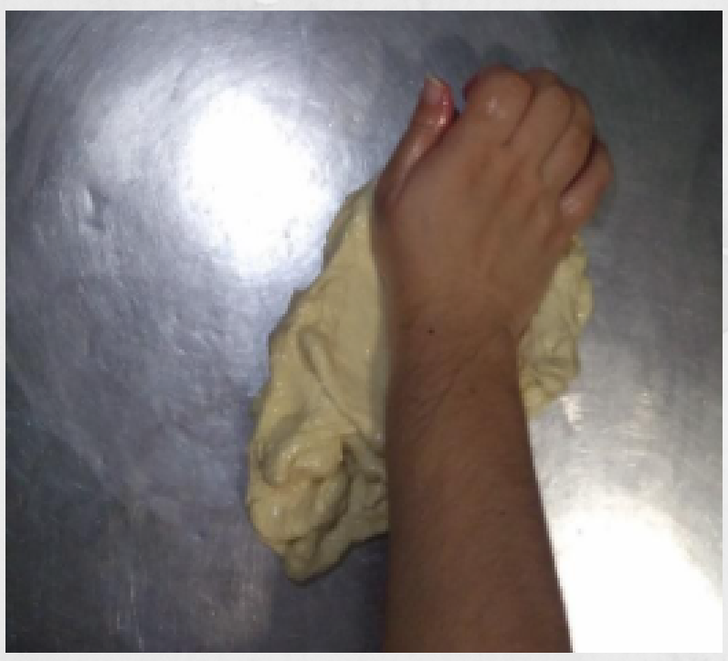
Separe todos os ingredientes da massa e corte a linguiça em rodelas finas e a mussarela em quadrados para o recheio;



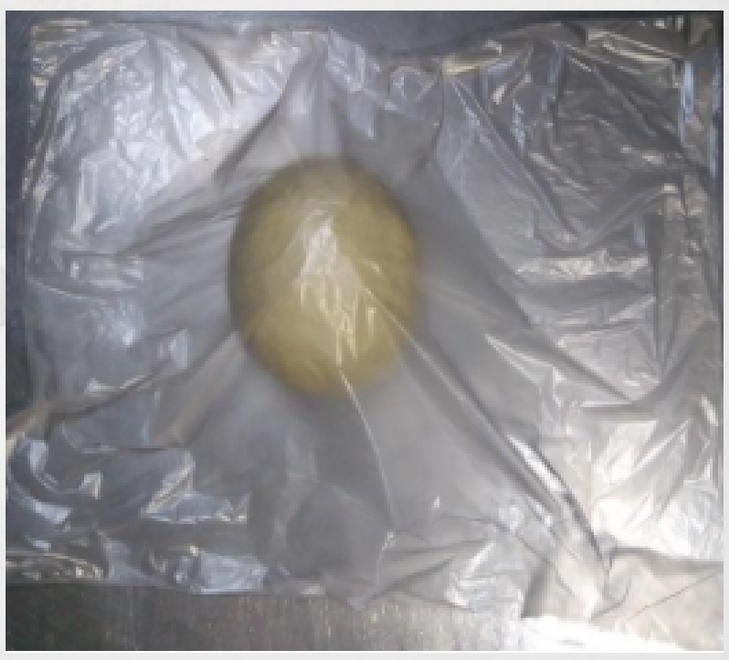
Em uma tigela, coloque todos os ingredientes secos e misture;



Adicione a água e misture bem até obter uma massa homogênea;



Sove a massa por 5 minutos ou até ela não rasgar com facilidade ao ser esticada;



Modele em formato de bola e deixe descansar por 10 minutos (coberta para não ressecar);



Acrescente o óleo e incorpore-o bem sovando a massa;



Sove a massa por 5 minutos;



Divida a massa em duas parte iguais e deixe-as descansar por 20 minutos cobertas com um plástico.



Unte a bancada com óleo e abra uma das massas no formato de um retângulo de 20 cm x 30 cm;



Distribua metade da linguiça calabresa em uma camada única sobre a massa e, em seguida, coloque metade do queijo mussarela sobre a calabresa;



Enrole a massa no formato de um rocambole;



Abra e recheie a outra massa do mesmo jeito da anterior. Em seguida, coloque a massa, que já está modelada como um rocambole, sobre a massa aberta e recheada e, então, enrole;



Junte as pontas da massa, colocando uma dentro da outra para fazer a emenda;



Coloque a massa em uma forma de bolo de furo no meio (20 cm de diâmetro), untada com óleo, cubra, com pano ou plástico, e deixe descansar por 1h30min, até dobrar de tamanho;



Retire o pano ou plástico, tampe a forma com uma assadeira redonda e alta de mesmo diâmetro e leve para assar em forno, pré-aquecido a 200 °C, por 30 minutos; remova a assadeira-tampa e deixe o pão assar por mais 15 minutos a 250 °C para dourar.



Pão de Milho Trançado

Ingredientes:

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 lata de milho enlatado
1 xícara (chá) de leite
6 colheres (sopa) de açúcar
2 ovos
1 colher (sopa) de margarina
6 colheres (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de fermento biológico seco
5 colheres (sopa) de margarina
½ xícara (chá) de açúcar
Canela a gosto

Modo de preparo:

Em um liquidificador, bata o milho, o leite, os ovos e o óleo;
Em uma vasilha, adicione metade da farinha de trigo (1 xícara e 1/2), o açúcar e o fermento biológico seco e misture;
Na vasilha dos ingredientes secos, adicione a mistura batida de milho, leite, óleo e ovo. Misture e adicione a margarina;
Aos poucos, acrescente o restante da farinha até dar o ponto. Se for preciso, adicione mais farinha para dar o ponto (a massa soltar das mãos); Sove a massa por aproximadamente 10 minutos;
Deixe a massa descansar por 1 hora ou até dobrar de volume;
Abra a massa e passe a mistura de margarina, açúcar e canela. Enrole e corte esse rolo em 3 partes no seu comprimento. Faça uma trança e coloque dentro de uma forma;
Deixe descansar por mais 40 minutos e asse em forno pré-aquecido a 180 ºC por cerca de 40 minutos.



Pão de Erva-Cidreira

Ingredientes:

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de leite em pó
1 colher (café) de fermento biológico seco
1 xícara (chá) de água
1 colher (café) de sal
1 maço de erva-cidreira

Modo de preparo:

Ferva a água, acrescente a erva-cidreira, tampe o recipiente, deixe esfriar; Depois, coe o chá e reserve;
Em uma tigela, coloque todos os ingredientes secos e misture;
Abra um buraco no meio e, aos poucos, adicione o chá de erva-cidreira, sovando a massa em movimentos contínuos até incorporar todos os ingredientes;
Faça uma bola com a massa e deixe descansar na tigela coberta com um pano ou plástico por 15 minutos;
Divida a massa ao meio e modele em formato de bolas; leve para descansar por 15 minutos coberto por um pano ou plástico;
Faça um filão com a massa e coloque-o em uma assadeira untada com as dobras voltadas para baixo e deixe descansar por mais 30 minutos;
Asse em forno pré-aquecido a 180 ºC por aproximadamente 30 minutos, ou até que esteja dourado;
Após assados, retire-os das assadeiras e deixe-os esfriar sobre uma grade ou pano de prato.



Pão de Macaxeira

Ingredientes:

7 xícaras (chá) de farinha de trigo
5 xícaras (chá) de macaxeira cozida e amassada
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de leite
2 ovos
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de fermento biológico seco
1 colher (chá) de sal

Modo de preparo:

Em um liquidificador, bata o leite, o ovo e a macaxeira, e reserve;
Em uma vasilha, adicione metade da farinha de trigo (3 xícaras e 1/2), o açúcar, o sal e o fermento biológico seco e misture;
Na vasilha dos secos, adicione a mistura batida de macaxeira, leite e ovo. Misture, sovando a massa até formar liga. Em seguida, adicione a margarina sovando bem;
Acrescente o restante da farinha, aos poucos, até formar uma massa homogênea que não grude nas mãos. A quantidade de farinha depende de cada tipo de macaxeira (se ela está mais seca ou mais úmida depois de cozida);
Sove a massa por aproximadamente 10 minutos;
Deixe a massa descansar por 1 hora;
Modele o pão no formato que preferir. Em seguida, coloque-o sobre assadeiras untadas com um pouco de óleo, lembrando de deixar um espaço de pelo menos dois centímetros entre as massas para não grudarem durante o forneamento;
Deixe descansar por mais 40 minutos a 1 hora para concluir a fermentação;
Asse em forno pré-aquecido a 180 ºC por cerca de 40 minutos até que estejam dourados.



Pão Joelho

Ingredientes:

4 xícaras (chá) e 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de leite em pó
3 colheres (sopa) de molho de tomate
1 colher (café) de fermento biológico seco
1 ¼ de xícara (chá) de água
1 colher (café) de sal

Modo de preparo:

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes secos e misture;
Abra um buraco no meio e adicione, aos poucos, o molho de tomate e a água, sovando a massa em movimentos contínuos até incorporar todos os ingredientes;
Adicione a margarina e sove mais um pouco até ser absorvida pela massa;
Faça uma bola com a massa e deixar descansar na tigela coberta, por um pano ou plástico, por 15 minutos;
Abra a massa em formato retangular não muito fino, com a ajuda de um rolo;
Recheie com o sabor desejado, enrole a massa como um rocambole e corte na medida de dois dedos com a ajuda de uma faca;
Deixe descansar por mais 30 minutos coberto por um pano ou plástico;
Asse em forno pré-aquecido a 180 ºC por aproximadamente 30 minutos, ou até que estejam dourados,
Após assados, retire-os das assadeiras e deixe esfriar sobre uma grade ou pano prato.



Pão De Cuscuz

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de flocão para cuscuz
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 ½ xícaras (chá) de água
½ xícara (chá) de açúcar
5 colheres (sopa) rasas de margarina
1 colher (sopa) de fermento biológico seco
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de erva-doce

Modo de preparo:

Misture o flocão de milho e o sal; Molhe com 1 xícara de água e reserve;
Em um recipiente a parte, misture uma xícara de farinha de trigo, o fermento e uma xícara de água (pré-fermento), deixe crescer até dobrar de volume;
Em outro recipiente, misture todos os ingredientes secos: farinha de trigo, açúcar, erva-doce e o flocão já hidratado;
Adicione o pré-fermento e o restante da água, aos poucos, aos ingredientes secos;
Sove até obter uma massa bem homogênea;
Acrescente a margarina e sove até a massa ficar elástica;
Com a maça, faça uma bola em superfície untada com óleo;
Deixe descansar em um recipiente, coberto com plástico ou pano de prato, por 20 minutos;
Faça uma dobra (abrir um pouco a massa com a mão e dobrar como se fosse um envelope) e coloque para descansar novamente;
Repita o processo por mais duas vezes;
Deixe a massa crescer coberta com plástico ou pano de prato por 30 minutos;
Separe a massa em 9 pedaços e faça bolas com cada um deles; Deixe crescer por 45 min, coberto com plástico ou pano de prato;
Modele as bolas e coloque-as em uma assadeira untada com óleo;
Passe, com um pincel sobre os pães, uma mistura de 1 xícara de água, uma colher de sopa de açúcar e 1 colher de chá de sal;
Coloque flocos de cuscuz sobre os pães; Deixe crescer coberto com plástico por 15 minutos;
Leve ao forno pré-aquecido a 220 ºC para assar até dourar;
Retire os pães da assadeira quente e deixe esfriar sobre uma grade ou pano de prato.



Capítulo II

Bolos

Bolo de Arroz com Coco

Ingredientes:

3 xícaras (chá) de arroz
2 xícaras (chá) de leite
1 ½ xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de óleo
5 ovos
1 xícara (chá) de coco ralado
1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de preparo:

Junte o arroz cru e o leite em uma tigela e deixe de molho por 24h;
Após as 24h, o leite terá talhado, não se preocupe, pois isso é essencial para o resultado final da receita;
Em um liquidificador, bata bem a mistura de arroz e leite; depois, acrescente o restante dos ingredientes, deixando o fermento por último;
Disponha em uma assadeira untada com óleo e asse em forno pré-aquecido a 180 ºC por aproximadamente 30 minutos, ou até que esteja dourado;
Corte em cubos e sirva.



Rocambole de Macaxeira com Goiabada

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de macaxeira cozida e amassada
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de leite de coco
4 ovos
3 colheres (sopa) de coco ralado (opcional)
1 colher (sopa) de fermento químico em pó
Açúcar cristal para finalizar
Goiabada para rechear

Modo de preparo:

Em um liquidificador, bata o leite de coco e a macaxeira cozida e reserve;
Na batedeira, bata as claras em neve e reserve;
Após retirar as claras da batedeira, coloque as gemas e o açúcar. Bata até esbranquiçar. Adicione a mandioca batida com o leite, o coco ralado e misture até incorporar. Acrescente a farinha de trigo peneirada e misture mais um pouco até incorporar;
Aos poucos, acrescente a clara e mexa delicadamente;
Por fim, adicione o fermento em pó, misture e espalhe em uma forma untada e enfarinhada ou com papel manteiga;
Asse em forno pré-aquecido a 180 ºC por cerca de 20 minutos;
Após assar, retire do tabuleiro, passe o recheio (200 g de goiabada derretida com um pouco de água para ficar mais cremosa) e enrole. Se quiser, decore com açúcar refinado por cima com o auxílio de uma peneira.



Bolo de Banana com Farinha de Rosca

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de farinha de rosca
4 a 8 bananas nanicas maduras
3 ovos
1 xícara (chá) de óleo
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento

Modo de preparo:

Em um recipiente, misture todos os ingredientes secos;
No liquidificador, bata as bananas, o óleo e os ovos até obter uma mistura homogênea. Caso não tenha liquidificador, incorpore os ingredientes com o auxílio de um garfo;
Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture. Lembre-se que sua massa não deve ficar com uma aparência seca, se for o caso, acrescente até 5 colheres (sopa) de água ou leite à massa;
Unte uma forma com açúcar e canela;
Asse em forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 25 a 30 minutos ou até fazer o teste do palito (espetar o bolo com um palito de dente, quando o palito sair limpo o bolo estará completamente assado).



Bolo de Jerimum

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de jerimum cozido
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos
1 xícara (chá) de frutas cristalizadas
1 colher (sopa) de fermento químico em pó
1 colher (chá) de bicarbonato
1 colher (sopa) rasa de canela em pó
Noz moscada ralada a gosto

Para cobertura:

2 xícaras (chá) de jerimum ralado cru
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água

Modo de preparo:



Separe todos os ingredientes;



Bata os ovos e o açúcar até ficar fofo, depois acrescente o óleo;



Misture os demais ingredientes;



No final, acrescente o fermento químico e o bicarbonato;



Coloque a mistura em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por 40 min, desenforme depois de frio;



Para a cobertura, leve todos os ingredientes ao fogo baixo até ponto de calda fina (ainda transparente), cubra o bolo com a calda e sirva.



Bolo de Macaxeira

Ingredientes:

6 xícaras (chá) de macaxeira
3 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos
3 xícaras (chá) de coco seco
2 xícaras (chá) de água
1 pitada de sal

Modo de preparo:

Em um liquidificador, bata 2 xícaras do coco com a água fervente, coe em um pano fino e reserve;
Caramelize uma forma de pudim com 1 xícara de açúcar, levando em fogo baixo por aproximadamente 5 minutos e reserve;
Rale o restante do coco seco (1 xícara) e reserve;
Junte e bata o leite de coco, os ovos, a macaxeira crua picada e sem os talos, 2 xícaras de açúcar e o sal;
Depois, acrescente o coco ralado e apenas mexa, sem bater;
Coloque a mistura na forma caramelizada e asse no forno em banho-maria por aproximadamente 1 hora, desenforme depois de frio.



Pudim de Pão

Ingredientes:

2 pães dormidos
1 xícara (chá) de açúcar
2 ½ xícaras (chá) de leite
1 colher (sopa) de margarina
3 ovos
1 ½ xícara (chá) de açúcar para a calda

Modo de preparo:



Coloque o açúcar na forma;



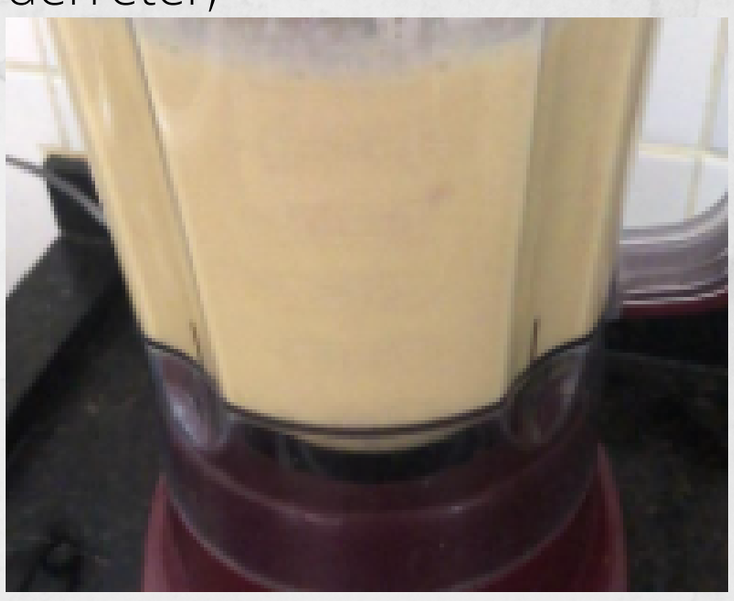
Leve ao fogo até o açúcar derreter;



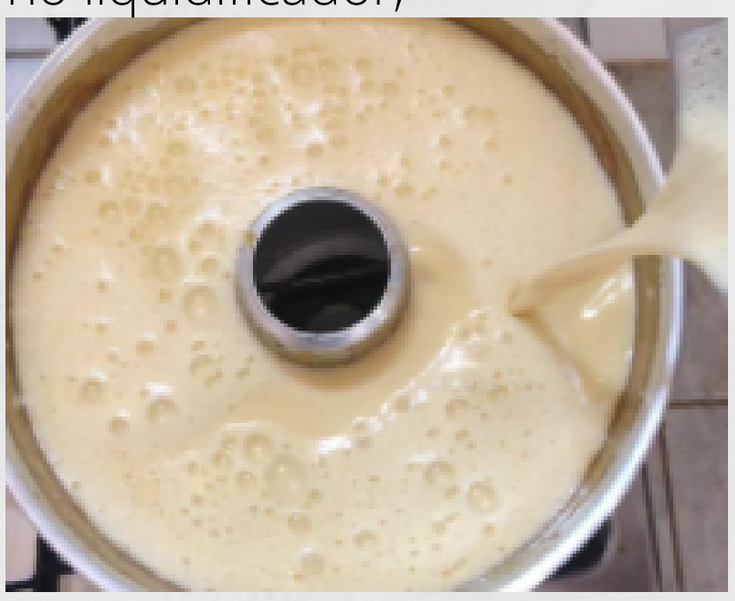
Coloque os pães em pedaços no liquidificador;



Acrescente os demais ingredientes;



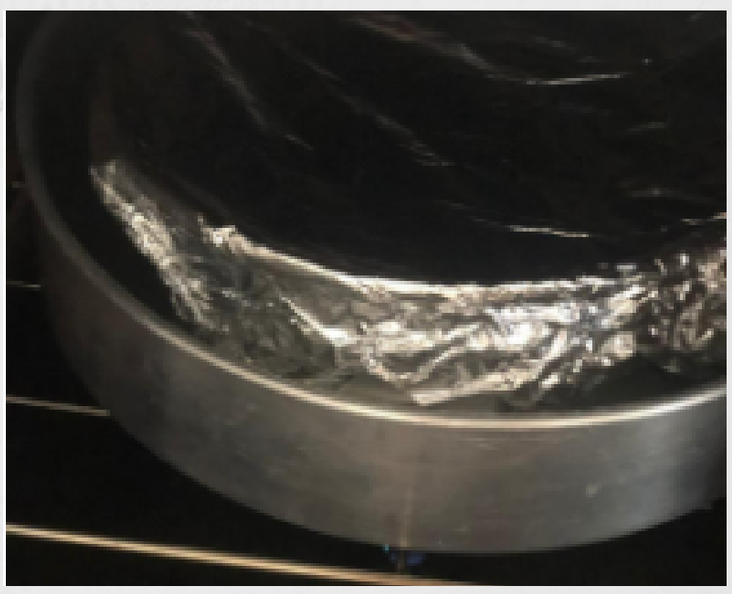
Bata até formar uma mistura homogênea;



Despeje na forma;



Cubra com papel alumínio;



Leve ao forno em banho-maria 200ºC por 40min ou no método que preferir;

Quando esfriar, desenforme.

Bolo de Batata Doce

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 xícaras (chá) de batata doce
1 ½ xícara (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de margarina
3 ovos
1 ½ xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Cozinhe a batata doce, amasse e reserve;
Em um liquidificador, bata o leite, os ovos, a margarina, o açúcar e a batata doce;
Despeje em uma tigela e misture, lentamente, a farinha de trigo e o fermento;
Coloque em uma forma untada e enfarinhada;
Leve ao forno pré-aquecido a 180 ºC por cerca de 40 min ou até espetar um palito de dente e sair limpo.

Capítulo III

Biscoitos

Rosquinha de Coco

Ingredientes:

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
½ xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de leite de coco
1 ovo
3 colheres (sopa) de coco ralado
2 colheres (sopa) bem cheias de margarina
1 colher (sopa) de fermento em pó
Açúcar cristal para passar os biscoitos

Modo de preparo:

Em uma tigela, adicione a farinha de trigo, o açúcar, o coco ralado, o fermento em pó e misture;
Adicione o leite de coco, o ovo e a margarina;
Misture tudo até formar uma massa homogênea;
Pegue uma pequena porção da massa e modele-a no formato de canudinho e trance uma rosquinha;
Assim que trançar, passe a rosquinha no açúcar cristal e coloque em uma forma untada e enfarinhada;
Asse em forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 30 minutos.



Biscoito de Aveia

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de aveia em flocos finos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
1 ½ colher (chá) de fermento químico
½ colher (chá) de sal
1 xícara (chá) de óleo
½ xícara (chá) de água
2 ovos

Modo de preparo:



Separe todos os ingredientes;



Em uma tigela, coloque todos os ingredientes secos e misture bem;



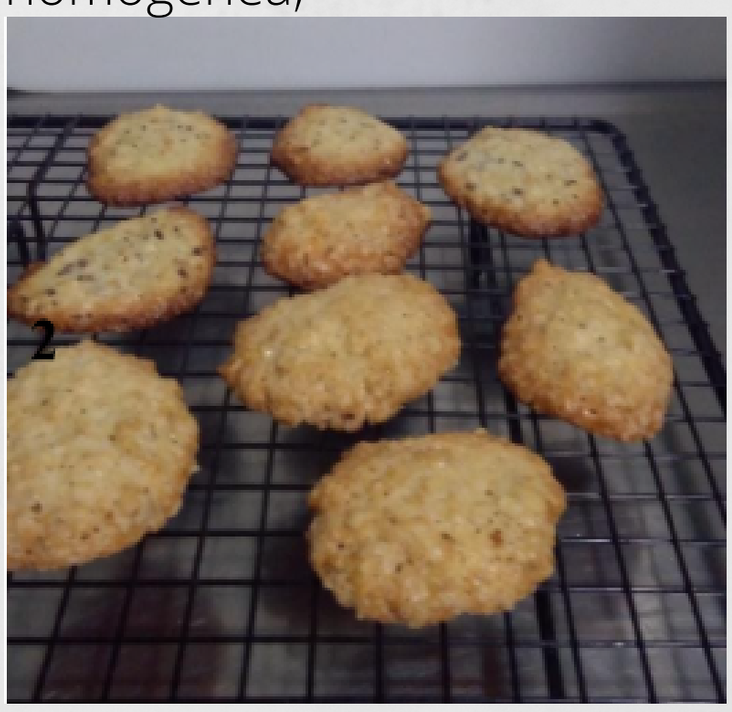
Adicione os ingredientes líquidos (água, óleo e ovos) e misture até obter uma massa bem consistente e homogênea;



Coloque uma colher de sopa rasa ou 20g da massa por biscoito em uma assadeira coberta com papel manteiga e deixe um espaço de 1 a 2 dedos entre os biscoitos;



Asse, em forno pré-aquecido, a 180°C, por 20 minutos ou até que fiquem com as bordas douradas; Depois de assados, deixe esfriar por 3 a 5 minutos;



Solte os biscoitos do papel manteiga com uma espátula ou com as mãos (com cuidado para não quebrá-los), retire da assadeira e deixe esfriar completamente.



Rosquinha de Nata

Ingredientes:

7 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento
7 xícaras (chá) de nata
2 xícaras (chá) de açúcar
3 ovos

Modo de preparo:

No liquidificador, bata a nata, o açúcar e os ovos;
Em uma tigela, misture o conteúdo do liquidificador com a farinha de trigo, até obter uma massa lisa, macia e homogênea;
Modele as rosquinhas, faça primeiro uma cobrinha, com uma das pontas, enrole formando uma espiral e, por fim, una as pontas novamente;
Passe o topo das rosquinhas no açúcar cristal;
Asse em forno pré-aquecido a 180 ºC por aproximadamente 20 minutos, ou até que estejam douradas.



Chipa de Batata Doce

Ingredientes:

1 ½ xícara (chá) de polvilho doce
2 colheres (sopa) rasas de óleo
1 colher (sopa) rasa de sal
80 mL de água
½ xícara (chá) de batata doce cozida e amassada

Modo de preparo:



Misture o polvilho doce e a batata doce amassada;



Acrescente óleo de soja e sal;



Mexa bem;



Adicione água, aos poucos, até obter uma massa lisa como na foto;



Ponto da massa;



Modele em tirinhas;



Se preferir, modele em tirinhas maiores;



E junte as pontas;

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 ºC por 30 minutos, ou até que estejam levemente douradas.



Broa de Milho com Goiabada

Ingredientes:

1 ½ xícara (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de farinha de milho ou fubá
1 xícara (chá) de manteiga ou margarina
3 ovos
Erva-doce a gosto
Goiabada para decorar

Modo de preparo:

Em um recipiente, misture todos os ingredientes secos;
Acrescente a manteiga ou margarina até obter uma textura de areia;
Incorpore um ovo por vez na massa até obter uma mistura homogênea e lisa;
Sua massa não deve grudar nas mãos;
Molde bolinhas do tamanho que desejar, decorando com goiabada e disponha-as em uma assadeira untada;
Pincele uma gema por cima das broas;
Asse em forno pré-aquecido a 180 °C por 20-25 minutos.

Biscoitos Amanteigados

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de margarina
100g de goiabada

Modo de preparo:

Misture a margarina e o açúcar, depois adicione a farinha de trigo;
Amasse bem até descolar das mãos, faça pequenas bolinhas e coloque em uma assadeira (não precisa untar);
Corte pedaços pequenos de goiabada e coloque em cima de cada biscoito;
Asse em forno alto por aproximadamente 25 minutos ou até que o fundo do biscoito esteja dourado.



Tarecos

Ingredientes:

5 xícaras (chá) de fubá
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de margarina
4 ovos
1 colher (chá) de fermento químico

Modo de preparo:

Bata, com a batedeira, o açúcar e a manteiga, até ficar um creme;
Acrescente as gemas uma por uma até incorporar ao creme;
Coloque, aos poucos, a farinha de trigo e o fubá e, por último, o fermento;
Após a massa pronta, com o auxílio de um saco de confeitar, faça círculos preenchidos;
Pré-aqueça o forno na temperatura baixa (150 a 160 °C);
Coloque para assar por cerca de 20 a 30min ou até que as bordas estejam douradas;
Deixe esfriar e sirva.



Biscoito de Queijo

Ingredientes:

4 xícaras (chá) de farinha de trigo
½ xícara (chá) de queijo ralado tipo parmesão
1 ½ xícara (chá) de margarina
2 gemas de ovo

Modo de preparo:

Misture a margarina, o queijo ralado e a farinha de trigo;
Amasse bem até descolar das mãos;
Faça pequenas cobrinhas e coloque em uma assadeira (não precisa untar);
Pincele as gemas nos biscoitos;
Asse em forno alto por aproximadamente 25 minutos ou até que o fundo do biscoito esteja dourado.



Biscoito Champagne

Ingredientes:

3 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
2 2/3 de xícaras (chá) de açúcar refinado
6 ovos
½ colher (chá) de fermento químico
Açúcar cristal

Modo de preparo:

Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume e ficar bem fofo;
Misture a farinha com o fermento; adicione, aos poucos, essa mistura aos ovos e açúcar, mexendo com uma colher até que fique uma mistura homogênea;
Coloque a massa em um saco de confeitar e faça os biscoitos no formato tradicional em uma forma coberta com papel manteiga;
Polvilhe com açúcar;
Asse os biscoitos em forno pré-aquecido a 180 ºC, por cerca de 10 minutos, ou até que estejam com as bordas douradas.



ISBN: 978-65-00-19827-0