

Biscoitinhos e bolachinhas da Vovó Palmirinha



"Amiguinha, aqui tem
receitas com goiabada,
coco, mel, laranja
e muito mais!"

Recheado com
doce de leite
cremoso



Biscoitinho
de chocolate

52
RECEITAS

Rende 100
unidades!

Bolachinha
de nata



**TODAS
COM
FOTO!**



Delícias da Vovó Palmirinha
Ano 9, nº 47 - 2019

Com
creme de
avelã

Cookie
recheado



Fichas para
coleccionar!

**PATÊS E
GELEIAS**
6 receitas
diferentes!

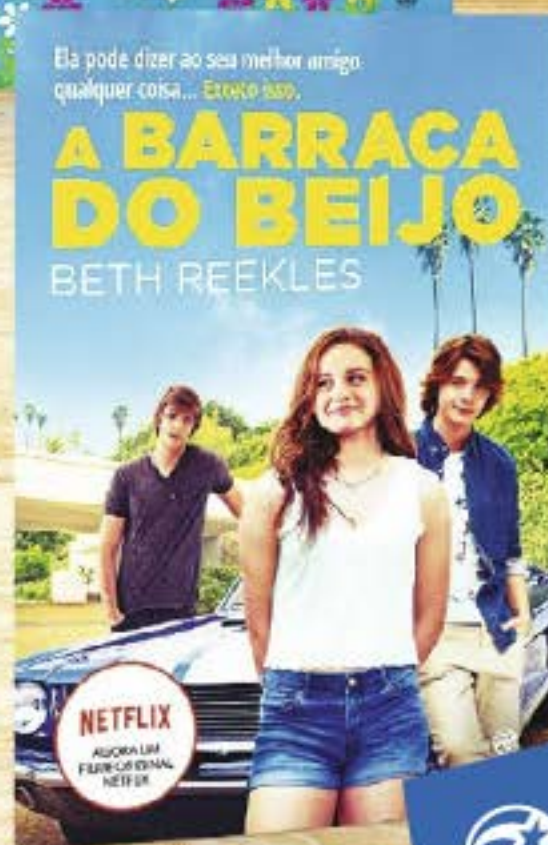
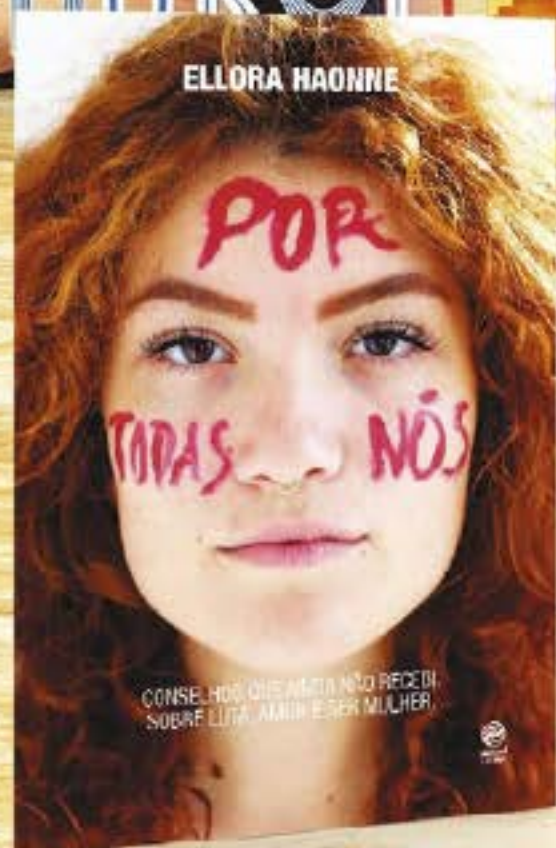
Gostinho
de feito
em casa!

Geleia de
pêssego





CONFIRA ALGUNS DOS NOSSOS TÍTULOS



Não dá para resistir!



Amiguinha, quando eu preparo biscoitinhos e bolachinhas aqui em casa todo mundo fica ansioso para experimentar. Aposto que todos aí na sua casa devem amar também! Afinal, esses quitutes são difíceis de resistir, sejam aqueles crocantes ou os que desmancham na boca. Pensando nisso, nesta edição, separei várias receitas deliciosas, fáceis de fazer e que vão agradar todos os paladares! Nas próximas páginas você vai aprender a preparar bolachinha de nata, cookie, beliscão, biscoitinho de leite condensado e muito mais. Tem também uma seleção de receitas salgadas que vão deixar todo mundo com água na boca! Mas não é só isso. Para acompanhar, também preparei um especial imperdível com opções de geleias e patês. E para você que quer faturar uma graninha extra, na página 21 eu te ensino a preparar um cookie banhado, com certeza será um sucesso de vendas! Já na página 33, você encontra três sobremesas que têm biscoito como base. Todas as opções são deliciosas! Preparei tudo com muito amor e carinho especialmente para minhas amiguinhas, espero que gostem!

Um grande beijo!

Palmirinha Onofre

Fale com a Vovó!

Quer que a sua receita ou o seu recadinho apareça na revista?

Envie para a Palmirinha pelo e-mail

vovopalmirinha@astral.com.br

ou pela Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauru-SP.

Não se esqueça de mandar uma foto junto com a receita!



Biscoito de
nata da vovó
pág. 7

Índice



Doces

- 22 Amanteigado com amendoim
- 12 Beliscão de banana
- 24 Beliscão de goiabada
- 16 Biscoitinho com goiabada cremosa
- 27 Biscoitinho de castanha-do-pará
- 13 Biscoitinho de chocolate
- 15 Biscoitinho de creme de avelã com cacau
- 23 Biscoitinho de fubá
- 14 Biscoitinho de leite condensado
- 14 Biscoitinho de limão
- 9 Biscoitinho napolitano
- 11 Biscoitinho saudável
- 11 Biscoito com geleia
- 16 Biscoito de beijinho
- 12 Biscoito de chocolate diferente
- 10 Biscoito de limão
- 25 Biscoito de mel com laranja
- 26 Biscoito de nata com geleia de amora
- 7 Biscoito de nata da vovó

- 23 Biscoito recheado com coco
- 26 Biscoito recheado com geleia de morango
- 25 Bolachinha da vovó
- 6 Bolachinha de nata
- 15 Cookie com confeito colorido
- 8 Cookie de aveia e chocolate branco
- 10 Cookie recheado
- 24 Cookie tradicional
- 22 Mantecal
- 7 Mantecal com goiabada
- 8 Petit four
- 27 Quebra-quebra
- 9 Sequilho
- 13 Torcidinho



Patês e geleias

- 18 Geleia de maçã
- 19 Geleia de morango com pimenta
- 19 Geleia de pêssego
- 18 Patê de atum
- 18 Patê de azeitona preta
- 19 Patê de frango



Salgadas

- 30 Biscoitinho de cerveja
- 31 Biscoitinho de queijo
- 30 Biscoito de cebola
- 32 Biscoito de polvilho
- 29 Biscoito de polvilho com queijo
- 31 Bolacha de gergelim
- 28 Chips de provolone
- 32 Cookie de queijo
- 29 Tortilha



Cozinhe e lucre

- 21 Cookie banhado



Delícia em 3 versões

- 33 Charlotte de frutas vermelhas
- 33 Pavê prestígio
- 33 Tortinha de morango



Casa e cozinha

- 34 Todas as formas



Mantecal com goiabada Pág. 5



Biscoito de limão Pág. 10



História crocante

Conheça como surgiu o cookie, saboroso doce que conquistou o mundo

Os cookies são pequenas massas adocicadas e amanteigadas, geralmente crocantes por fora e macias por dentro e que possuem coberturas muito diversas: gotas de chocolate, confeitos coloridos, pingos de doce de leite, goiabada, e tantos outros. Tais doces, ou biscoitos estadunidenses, são uma receita saborosa que acompanha bem um lanche da tarde, além de encantarem crianças e adultos com suas inúmeras possibilidades de formas e decorações.

A história desse quitute apetitoso teve início no século XVII. Na época, ao preparar a receita de um bolo, os cozinheiros testavam o forno colocando uma pequena quantidade de massa para assar. O resultado era uma bolachinha que os ingleses descobriram que era uma boa combinação com o chá das cinco. Com a colonização dos Estados Unidos da

América (EUA), a receita chegou em terras americanas, onde ganhou o nome de cookie e se popularizou.



Um marco importante na história desse biscoito aconteceu em 1938, quando a dona de uma pousada chamada Toll House Inn, localizada em Boston e New Bedford, EUA, decidiu inovar na receita para agradar seus clientes. Ruth Wakefield, dona da hospedaria, picou uma barra de chocolate e misturou à massa dos biscoitos, criando assim o primeiro cookie de chocolate da história. O sucesso dessa criação foi tamanho que a empresa que produzia a barra de chocolate utilizada contactou Ruth para fechar um acordo de venda dos biscoitos em forma industrial.

Desde então, os cookies expandiram-se e ganharam o mundo. Hoje é possível encontrá-los em muitos países, com diversas formas, cores e sabores. Aqui no Brasil, o docinho fez sucesso e ganhou o mercado. A receita passou por variações com ingredientes nacionais, como fubá, goiabada, banana, castanha-do-pará, entre outros.

Dicas para um cookie delicioso

✿ A manteiga deve estar com consistência de pomada, ou seja, macia ao toque, porém ainda levemente fria;

✿ O primeiro passo no preparo é bater a manteiga com o açúcar. Para isso, a manteiga deve estar na temperatura e consistência ideais, assim, bata com o açúcar por aproximadamente 5 minutos. Isso garante uma massa adequadamente aerada;

✿ A medida de farinha deve ser precisa. Use medidores de forma correta para obter um bom resultado: farinha de menos gera uma massa mole que gruda e queima facilmente, enquanto farinha demais resulta em cookies secos e massudos;

✿ Adicione os ovos um de cada vez, batendo até homogenizar antes de acrescentar o próximo. Dessa

forma você garante a emulsificação – junção de líquidos que não se misturam e formam uma massa cremosa;

✿ As farinhas também devem ser colocadas na receita aos poucos, batendo sempre. Colocá-las de uma vez não desenvolve o glúten, o que prejudica o resultado final da massa.



Receita de capa

Bolachinha de nata

Tempo: 1h30 Rendimento: 100 unidades

Ingredientes:

- 400g de amido de milho
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (café) de fermento em pó

- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Chocolate ao leite hidrogenado derretido para banhar

Preparo:

Em uma tigela, coloque o amido, o açúcar, o creme de leite,

o leite, o ovo, o sal, o fermento, a farinha e misture até formar uma massa lisa e homogênea. Se necessário, adicione mais farinha. Separe pequenas porções da massa e modele tiras. Disponha em uma fôrma, mantendo espaço entre elas. Leve ao forno médio (180°C),

preaquecido, por 20 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno, deixe esfriar e banhe os biscoitos no chocolate até a metade. Coloque sobre uma folha de papel-manteiga e deixe secar. Sirva em seguida ou conserve em pote hermeticamente fechado.



Mantecal com goiabada

Tempo: 40min Rendimento: 40 unidades

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de gordura vegetal
- 40 cubos pequenos de goiabada

Preparo:

Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar e a gordura até formar uma massa lisa e homogênea. Modele bolinhas e disponha em uma fôrma. Com a ponta do cabo de uma colher de pau, afunde o meio de cada biscoito. Coloque um cubo de goiabada em cada um e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 20 minutos ou até assar. Sirva em seguida.

Dica: se desejar, substitua a goiabada por gotas de chocolate.



Biscoito de nata da vovó

Tempo: 45min (+30min de geladeira)
Rendimento: 40 unidades

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de nata
- 1 gema
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)

Glacê

- 2 claras
- 500g de açúcar impalpável
- 1 colher (chá) de suco de limão
- Confeitos coloridos para decorar

Preparo:

Para o biscoito, misture o açúcar, a manteiga, a nata, a gema e a farinha até formar uma massa homogênea e desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Abra com o auxílio de um rolo e corte nos formatos desejados. Disponha em uma fôrma forrada com papel-manteiga e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 10 minutos ou até firmar, sem deixar dourar. Retire e deixe esfriar. Para o glacê, bata as claras e 1/3 do açúcar na batedeira



por 2 minutos. Adicione o suco de limão e continue batendo sem parar. Junte o açúcar restante, aos poucos, até formar um creme

liso, branco e opaco. Pincele os biscoitos com o glacê e decore com confeitos. Deixe secar e sirva em seguida.



Petit four

Tempo: 1h30 Rendimento: 80 unidades

Ingredientes:

- 5 claras
- 1 e 1/2 xícara (chá) de gordura vegetal
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 2 e 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- Chocolate granulado para polvilhar

Preparo:

Na batedeira, bata as claras, a gordura vegetal e o açúcar até formar um creme homogêneo. Acrescente a baunilha e a farinha, misturando delicadamente até homogeneizar. Modele os biscoitos no formato que desejar e disponha em uma fôrma forrada com papel-manteiga. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar levemente. Deixe esfriar, polvilhe com granulado e sirva em seguida.

Dica: o petit four é um doce de origem francesa que pode ser servido como sobremesa ou no café da tarde.



Cookie de aveia e chocolate branco

Tempo: 25min Rendimento: 25 unidades

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de aveia em flocos
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio
- 2 colheres (sopa) de manteiga amolecida
- 3 ovos batidos
- Margarina para untar

Cobertura

- 2 xícaras (chá) de chocolate branco hidrogenado derretido

Preparo:

Em uma tigela, misture a farinha, a avela, os açúcares e o bicarbonato. Adicione a manteiga, o ovo e misture até homogeneizar. Modele os cookies com duas colheres (sopa) e disponha em uma fôrma grande untada, mantendo espaço entre eles. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 8 minutos ou até assar, sem deixar dourar. Retire do forno e deixe esfriar antes de desformar. Banhe os cookies no chocolate e deixe secar sobre papel-manteiga. Sirva em seguida.



Biscoitinho napolitano

Tempo: 1h (+1h de geladeira) (+1h de descanso)
Rendimento: 50 unidades

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 gema
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de mistura em pó para bebida láctea sabor morango
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Glacê

- 2 claras
- 500g de açúcar impalpável
- 1 colher (chá) de suco de limão

Preparo:

Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar e a gema até obter um creme fofo. Retire da batedeira e acrescente a farinha, misturando com as mãos até formar uma massa homogênea e que desgrude das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Divida em 3 partes. Em uma das partes, misture o chocolate em pó, em outra misture a mistura para bebida láctea e na outra misture a essência de baunilha. Embrulhe separadamente em filme plástico e leve à geladeira por 1 hora. Retire, abra as massas

com um rolo em superfície enfarinhada e corte no formato que desejar. Coloque em uma fôrma forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 10 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno e deixe esfriar. Para o glacê, bata as claras e 1/3 do açúcar na batedeira

por 2 minutos. Adicione o suco de limão e continue batendo sem parar. Acrescente o açúcar restante, aos poucos, até que forme um creme liso, branco e opaco. Coloque em um saco de confeitar com bico liso pequeno e decore os biscoitinhos. Deixe secar por 1 hora antes de servir.



Sequilha

Tempo: 1h Rendimento: 40 unidades

Ingredientes:

- 1 lata de creme de leite
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1kg de amido de milho
- Óleo para untar

Preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes até formar uma massa lisa e homogênea. Modele bolinhas e coloque em uma fôrma untada com óleo, uma ao lado da outra, mantendo espaço entre elas. Com um garfo, achate as bolinhas. Leve ao forno baixo (160°C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire, deixe amornar e sirva em seguida.



Cookie recheado

Tempo: 45min (+1h de geladeira)
Rendimento: 16 unidades

Ingredientes:

- 150g de manteiga em temperatura ambiente
- 2/3 de xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/3 de xícara (chá) de açúcar
- 1 ovo
- 2 gemas
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 2 e 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 80g de gotas de chocolate ao leite

Recheio

- 1 pote de creme de avelã com cacau (140g)

Preparo:

Coloque colheradas do creme de avelã em um prato e leve à geladeira por 1 hora antes de utilizar. Para a massa, em uma tigela, misture a manteiga e os açúcares até formar uma pasta. Adicione o ovo, as gemas, a baunilha e misture até incorporar. Junte a farinha, aos poucos, mexendo até formar uma massa homogênea. Acrescente as gotas de chocolate e misture delicadamente. Abra uma porção da massa na mão, recheie com uma porção do creme de avelã e feche,



modelando o cookie. Repita o procedimento até terminar a massa e diponha, um ao lado do outro, em uma fôrma grande forrada

com papel-manteiga. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos ou até firmar. Retire, deixe amornar e sirva.

Biscoito de limão

Tempo: 40min (+1h de geladeira)
Rendimento: 40 unidades

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de limão
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3/4 de xícara (chá) de amido de milho
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- Amido de milho para polvilhar
- Açúcar de confeiteiro para passar

Preparo:

Em uma tigela, misture a manteiga, o açúcar e as raspas de limão até ficar homogêneo. Acrescente a farinha, o amido, o sal e o bicarbonato peneirados, misturando com uma colher. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 1 hora. Retire, faça rolinhos sobre uma superfície polvilhada com amido e corte com uma faca a cada 2cm. Coloque



em uma fôrma e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos ou até firmar,

sem deixar dourar. Deixe amornar, passe pelo açúcar de confeiteiro e sirva em seguida.



Biscoitinho saudável

Tempo: 35min Rendimento: 20 unidades

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de batata-doce cozida e amassada
- 1 e 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de leite desnatado
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 1 ovo
- Manteiga para untar

Preparo:

Em uma tigela, misture a batata-doce, o amido, o açúcar, o leite, a manteiga e o ovo até formar uma massa homogênea. Coloque em um saco de confeitar com bico pitanga grosso e faça círculos sobre uma fôrma grande untada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 10 minutos ou até firmar, sem dourar. Retire e deixe amornar para servir.



Biscoito com geleia

Tempo: 35min Rendimento: 40 unidades

Ingredientes:

- 1/3 de xícara (chá) de manteiga sem sal
- 1/3 de xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo com fermento
- 1/3 de xícara (chá) de amido de milho
- 1/4 de xícara (chá) de geleia de framboesa
- 1/4 de xícara (chá) de geleia de laranja

Preparo:

Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme claro. Adicione o leite, a baunilha, a farinha, o amido e bata até formar uma massa lisa. Modele bolinhas com a massa e disponha em uma fôrma forrada com papel-manteiga. Faça cavidades no centro com o cabo de uma colher de pau e preencha metade da quantidade de biscoitos com a geleia de framboesa e a outra metade com a geleia de laranja. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Retire, deixe esfriar e sirva em seguida.

Dica: que tal rechear os biscoitinhos com uma das geleias caseiras da página 19? Também fica uma delícia!



Biscoito de chocolate diferente

Tempo: 45min | Rendimento: 25 unidades

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de tofu amassado
- 200g de chocolate meio amargo picado
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de farinha de soja
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 100g de chocolate branco derretido

Preparo:

Amasse o tofu com um garfo e coloque em uma tigela. Derreta o chocolate meio amargo com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas e misture com o tofu até ficar homogêneo. Adicione as farinhas e o açúcar peneirados e misture com as mãos até dar liga. Modele bolinhas com as mãos e disponha em uma fôrma forrada com papel-manteiga. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos ou até ficarem firmes nas bordas e ligeiramente moles no centro. Deixe esfriar completamente e decore com o chocolate branco derretido. Sirva em seguida.



Beliscão de banana

Tempo: 1h30 (+20min de descanso) | Rendimento: 80 unidades

Ingredientes:

- 1 tablete de fermento biológico fresco (15g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 250g de gordura vegetal
- 500g de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de bananada em cubos
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Preparo:

Em uma tigela, coloque o fermento, o açúcar, o leite e misture até dissolver por completo. Acrescente a gordura vegetal e a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Deixe descansar por 20 minutos ou até dobrar de volume. Abra a massa com um rolo e corte em triângulos. Coloque um cubo de bananada na parte mais larga do triângulo e enrole. Disponha em uma fôrma, um ao lado do outro, e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por



25 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno e polvilhe com açúcar de confeiteiro.

Deixe esfriar. Sirva em seguida ou conserve em um pote fechado.



Biscoitinho de chocolate

Tempo: 40 min. Rendimento: 15 unidades

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de água (aproximadamente)
- Margarina para untar
- 1/2 xícara (chá) de doce de leite cremoso

Preparo:

Em uma tigela, misture a margarina, a farinha, o amido, o açúcar e o chocolate em pó até formar uma farofa. Junte a água, aos poucos, até formar uma massa homogênea. Se necessário, acrescente mais água. Abra a massa com um rolo e corte círculos com um cortador de biscoito de 5cm de diâmetro. Disponha em uma fôrma untada e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire e deixe esfriar. Una dois biscoitos com o doce de leite, recheando. Sirva em seguida.



Receita de capa



Torcidinho

Tempo: 1h Rendimento: 50 unidades

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo para fritar
- Açúcar para polvilhar

Preparo:

No liquidificador, bata o leite, a essência, o ovo, o fermento, o açúcar e a manteiga. Coloque em uma tigela, acrescente a farinha, aos poucos, e sove até desgrudar das mãos. Faça rolinhos e dê um nó. Frite em óleo quente, aos poucos, até dourar levemente. Escorra sobre papel-toalha e polvilhe com açúcar. Sirva em seguida.

Dica: para dar um sabor a mais, polvilhe canela em pó sobre o biscoitinho.



Biscoitinho de leite condensado

Tempo: 1h | Rendimento: 50 unidades

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de manteiga com sal
- 4 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- 500g de chocolate ao leite derretido

Preparo:

Na batedeira, bata a manteiga e as gemas até obter um creme esbranquiçado. Sem parar de bater, acrescente o leite condensado e bata por 5 minutos. Transfira para uma tigela, adicione a farinha, o fermento e misture até formar uma massa homogênea. Se necessário, despeje mais farinha. Coloque entre duas folhas plásticas, abra com um rolo e corte no formato desejado. Disponha em uma fôrma e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 10 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno e deixe esfriar. Decore com o chocolate derretido e deixe secar. Sirva em seguida.



Biscoitinho de limão

Tempo: 30min (+2h de geladeira) | Rendimento: 40 unidades

Ingredientes:

- 1 e 1/4 de xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- 1/3 de xícara (chá) de açúcar
- 3/4 de xícara (chá) de manteiga
- 1 colher (chá) de raspas de casca de limão
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 5 colheres (chá) de leite
- Raspas de casca de limão para decorar

Preparo:

Em uma tigela, misture a farinha, o amido, o açúcar, a manteiga, as raspas de limão e o suco até ficar homogêneo e desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Divida a massa ao meio e enrole cada parte como um rocambole. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 2 horas. Corte fatias de 1cm de espessura e disponha em uma fôrma. Leve ao forno médio (180°C),



preaquecido, por 10 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire e deixe esfriar. Em uma tigela, com um batedor manual, bata o

açúcar de confeiteiro com o leite até homogeneizar. Cubra os biscoitinhos e decore com raspas de limão. Sirva em seguida.



Cookie com confeito colorido

Tempo: 40min Rendimento: 60 unidades

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/3 de xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/4 de colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de aveia em flocos
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de confeitos de chocolate coloridos
- Margarina para untar

Preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes, exceto o ovo e os confeitos, até formar uma farofa grossa. Junte o ovo e misture até dar liga. Faça bolinhas e disponha em uma fôrma untada, mantendo espaço entre elas. Polvilhe com os confeitos e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire, deixe esfriar e sirva em seguida.



Biscoitinho de creme de avelã com cacau

Tempo: 50min Rendimento: 25 unidades

Ingredientes:

- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de creme de avelã com cacau
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 25 cerejas em calda escorridas
- Chocolate ao leite derretido para decorar

Preparo:

Em uma tigela, com um batedor manual, bata o ovo e misture o creme de avelã até ficar homogêneo. Adicione a farinha e mexa até obter uma massa homogênea. Modele bolinhas pequenas, achate-as e faça um buraco no meio. Coloque uma cereja em cada biscoito e disponha em uma fôrma forrada com papel-manteiga. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente. Retire, deixe esfriar e decore com riscos de chocolate ao leite derretido. Sirva em seguida.



Biscoitinho com goiabada cremosa

Tempo: 1h (+30min de geladeira)
Rendimento: 30 unidades

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 colher (café) de essência de baunilha
- 1 ovo
- 1 gema
- 3 xícaras (chá) de amido de milho
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)

Recheio

- 1 xícara (chá) de goiabada cremosa

Preparo:

Em uma tigela, misture a manteiga, o açúcar, a essência, o ovo e a gema. Adicione o amido e misture. Junte a farinha, aos poucos, até ficar homogêneo e desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Com o auxílio de um rolo, abra a massa entre duas folhas plásticas até ficar com 0,5cm de espessura. Corte com um cortador pequeno redondo, coloque em uma fôrma forrada com papel-manteiga e leve ao forno



médio (180°C), preaquecido, por 10 minutos ou até firmar, sem deixar dourar. Retire, deixe

esfriar e una 2 biscoitos com a goiabada, recheando. Sirva em seguida.

Biscoito de beijinho

Tempo: 1h20 Rendimento: 50 unidades

Ingredientes:

- 3 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 100g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de limão
- 1 pitada de sal
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- 2 xícaras (chá) de polvilho doce
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo:

No liquidificador, bata as gemas, o leite condensado, a manteiga, o coco ralado, as raspas de limão e o sal até ficar cremoso. Transfira para uma tigela e misture com a farinha, o polvilho e o fermento, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Faça bolinhas, achate levemente com um garfo, coloque em uma fôrma e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 20 minutos ou até assar. Deixe esfriar e sirva em seguida.





Patê de atum

Tempo: 30min Rendimento: 20 porções

Ingredientes:

- 1 pote de maionese (500g)
- 1 cebola picada
- 1 xícara (chá) de salsa picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de ketchup
- 2 latas de atum sólido escorrido (340g)
- Folhas de salsa e palitos de cenoura para decorar

Preparo:

Em uma tigela, misture a maionese, a cebola, a salsa, sal, pimenta, a mostarda, o ketchup e o atum até homogeneizar. Transfira para um refratário e decore com folhas de salsa e palitos de cenoura. Sirva em seguida ou conserve na geladeira.



Geleia de maçã

Tempo: 30min Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 3 maçãs descascadas e picadas
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de suco de limão
- Fatias de maçã para decorar

Preparo:

Em uma tigela, coloque as maçãs, o açúcar e leve ao micro-ondas, em potência alta, por 5 minutos. Retire e amasse as maçãs até obter um purê homogêneo. Acrescente o suco

de limão e volte ao micro-ondas, em potência alta, por mais 3 minutos. Retire, mexa e deixe esfriar. Decore com fatias de maçã e sirva em seguida.



Patê de azeitona preta

Tempo: 15min Rendimento: 12 porções

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de azeitona preta sem caroço picada
- 1 xícara (chá) de ricota amassada
- 1/4 de xícara (chá) de leite gelado
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de salsa picada

Preparo:

No liquidificador, bata a azeitona, a ricota, o leite, a cebola, sal e pimenta até ficar homogêneo. Acrescente a salsa e misture

com uma colher. Transfira para uma tigela e sirva em seguida, se desejar, acompanhado de torradas.



Geleia de morango com pimenta

Tempo: 50min Rendimento: 4 porções

Ingredientes:

- 1kg de morango picado
- 10 pimentas dedo-de-moça sem sementes picadas
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- Suco de 1 limão

Preparo:

Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo. Cozinhe por 30 minutos ou até obter ponto de geleia,

mexendo de vez em quando. Deixe esfriar e sirva em seguida ou guarde em um pote hermeticamente fechado.

Foto: Gettyimages
Objetos: Acervo da Produção

Patê de frango

Tempo: 15min Rendimento: 7 porções

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de peito de frango cozido e desfiado
- 5 colheres (sopa) de maionese sabor limão
- 1 colher (café) de pimenta dedo-de-moça sem sementes picada
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 4 colheres (sopa) de salsão picado
- Sal a gosto

- Folhas de salsa para decorar

Preparo:

No processador, bata o frango, a maionese, a pimenta, a cebola, o alho, o extrato de tomate, o salsão e sal até ficar homogêneo. Transfira para um tigela, decore com folhas de salsa e sirva em seguida, se desejar, acompanhado de torradas.

Foto: André Fortes/Cola Borador
Produção: Nico Miranda/Karin Santana
Objetos: Acervo da Produção

Geleia de pêssego

Tempo: 40min Rendimento: 30 porções

Ingredientes:

- 2kg de pêssegos sem caroço
- Cravo-da-Índia e canela em pau a gosto
- 2 xícaras (chá) de água
- 4 xícaras (chá) de açúcar

Preparo:

Em uma panela, coloque o pêssego, o cravo, a canela e a água. Leve ao fogo baixo e cozinhe por 10 minutos. Retire do fogo e passe por uma peneira. Volte a panela e ao fogo baixo, acrescente o açúcar e cozinhe por 15 minutos ou até obter consistência de

geleia, mexendo de vez em quando. Retire do fogo, deixe esfriar e sirva em seguida ou guarde em potes hermeticamente fechados.

Foto: Gettyimages
Objetos: Acervo da Produção



Fichas para coleccionar

Patês e geleias





Cozinhe e lucre

Gostosuras da Vovó para vender



"Ganhe dinheiro vendendo cookies, amiguinha!"



Quitutes saborosos

Biscoitos são o tipo de receita que todo mundo gosta, pois são ideais para um lanche da tarde acompanhado de café ou chá. A versão estadunidense da receita, os famosos cookies, se popularizou no Brasil e ganhou inúmeros fãs, despontando em cafeterias, lojas de doces e até na indústria alimentícia. Há, também, quem faça em casa para vender. Se você pretende começar esse negócio, confira as dicas abaixo para fazer cookies deliciosos e lucrar ainda mais!

✓ A receita tradicional desse biscoito tem uma textura diferente daquela comum às versões brasileiras, pois costuma ser crocante por fora e macia por dentro. Para alguns, pode parecer que deu errado ou está cru, mas não está. Se você gosta de biscoitos crocantes por inteiro, deixe assar por 25 minutos, já se prefere o padrão estadunidense, 15 minutos são suficientes;

✓ Para que os biscoitos fiquem uniformes em tamanho, sem achatarem por completo, o ideal é refrigerar a massa de um dia para o outro. Dessa forma, a manteiga se solidifica e leva mais tempo para derreter no forno, garantindo que a massa não esparrame e mantenha a altura ideal;

✓ Para vender seus cookies é interessante investir em uma embalagem atrativa e prática. Pense onde vai vender e para quem. Feito isso, é possível escolher o tipo de embalagem, as cores e os enfeites;

✓ Vale a pena investir em uma mistura de água e essência de baunilha para borrifar nas embalagens. Esse toque especial aguça o paladar dos clientes e chama a atenção para a venda.



Cookie banhado

Tempo: 50min | Rendimento: 30 unidades

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1/2 xícara (chá) de farinha de aveia
- 1 e 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de gotas de chocolate ao leite forneáveis
- 250g de chocolate ao leite fracionado derretido

Preparo:

Em uma tigela grande, junte a manteiga, os açúcares e misture. Adicione os ovos, um a um, mexendo a cada adição. Acrescente a baunilha, o sal, o bicarbonato e misture. Coloque as farinhas, aos poucos, misturando até ficar homogêneo. Acrescente as gotas e misture delicadamente. Com ajuda de 2 colheres (sopa), modele os cookies e disponha em uma fôrma, mantendo um espaço entre eles. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 18 minutos ou até que a borda fique firme e dourada e o centro ligeiramente mole. Retire e deixe esfriar. Banhe metade do biscoito no chocolate derretido e deixe secar em uma grade antes de embalar e vender.

CALCULE O PREÇO!

Custo total da receita:

R\$ 19,50

Valor sugerido para a venda:

R\$ 2,00
a unidade

✓ O custo total da receita se refere apenas aos gastos com ingredientes. Água, energia elétrica, gás de cozinha e mão de obra não estão incluídos nesse valor. Porém, você pode vender o produto pelo preço que desejar, com uma margem que contemple melhor os seus gastos, se julgar necessário. Além disso, não se esqueça de adicionar o valor das embalagens ao preço final do produto.

Amanteigado com amendoim

Tempo: 1h30 | Rendimento: 50 unidades

Ingredientes:

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 2/3 de xícara (chá) de manteiga
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de açúcar mascavo
- 3/4 de xícara (chá) de pasta de amendoim
- 2 ovos
- Amendoim sem pele para polvilhar
- Margarina para untar

Preparo:

Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, o sal, o bicarbonato, a manteiga e misture com as pontas dos dedos. Adicione o açúcar, a pasta de amendoim e os ovos batidos, mexendo até formar uma massa homogênea. Faça bolinhas e achate-as, formando os biscoitos. Polvilhe com amendoim e disponha em uma fôrma untada, deixando espaço entre eles para crescerem. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente. Retire, deixe esfriar e sirva em seguida.

Dica: a espessura da massa é um ponto muito importante. Se ela ficar fina, o biscoito será crocante, se ficar grossa, será macio.



Mantecal

Tempo: 1h | Rendimento: 60 unidades

Ingredientes:

- 500g de farinha de trigo
- 250g de manteiga sem sal
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar

Preparo:

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes e misture até formar uma massa quebradiça. Modele bolinhas, coloque em uma fôrma, uma ao lado da outra, e pressione levemente com um garfo. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 25 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno, deixe esfriar e sirva em seguida ou conserve em um pote hermeticamente fechado.

Dica: padronize o tamanho das bolachinhas para que o tempo de forno seja suficiente para todas assarem por completo.



Biscoitinho de fubá

Tempo: 35min Rendimento: 25 unidades

Ingredientes:

- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina amolecida
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de fubá (aproximadamente)
- 1 colher (chá) de erva-doce
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de goiabada em cubos pequenos
- Óleo para untar

Preparo:

Em uma tigela, misture o ovo, o leite, o açúcar, a margarina, o fubá, a erva-doce, o amido e o fermento até formar uma massa homogênea. Se necessário, acrescente mais fubá. Separe porções de massa e modele pequenos discos de 4cm. Disponha um ao lado do outro em uma fôrma untada e coloque um cubo de goiabada



no centro de cada disco, apertando para fixar. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por

10 minutos ou até dourar levemente. Retire, deixe amornar e sirva em seguida.

Biscoito recheado com coco

Tempo: 1h Rendimento: 30 unidades

Ingredientes:

- 250g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de fécula de batata
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

Recheio

- 2 latas de leite condensado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de coco fresco ralado
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Preparo:

Em uma tigela, misture a manteiga, a farinha, a fécula de batata, o açúcar e o chocolate em pó até homogeneizar. Modele bolinhas, achate levemente e disponha em uma fôrma antiaderente. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 25 minutos ou até firmar. Retire e deixe esfriar. Reserve. Em uma panela, coloque o leite condensado, o coco, a manteiga e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar fundo da panela. Desligue e deixe esfriar. Recheie os biscoitos e pressione levemente. Sirva em seguida.



Cookie tradicional

Tempo: 40min Rendimento: 70 unidades

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 gema
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de gotas de chocolate ao leite
- Margarina para untar

Preparo:

Na batedeira, junte a manteiga, o açúcar, a gema e bata por 10 minutos ou até formar um creme esbranquiçado. Adicione a farinha de trigo e as gotas de chocolate, mexendo com uma colher. Pegue colheradas da massa e coloque em uma fôrma forrada com papel-manteiga untado, mantendo espaço entre elas. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 20 minutos ou até firmar. Retire do forno, deixe esfriar e sirva em seguida.



Beliscão de goiabada

Tempo: 1h (+30min de geladeira)
Rendimento: 60 unidades

Ingredientes:

- 4 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga gelada em cubos
- 3 colheres (sopa) de creme de leite (aproximadamente)
- Farinha de trigo para enfarinhar
- 250g de goiabada em tiras

Preparo:

Em uma tigela, misture a farinha, o sal e o açúcar. Acrescente a manteiga, o creme de leite e misture com as mãos até dar liga e formar uma massa homogênea. Se necessário, adicione mais creme de leite. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Com um rolo, abra a massa em uma superfície enfarinhada e corte círculos pequenos com um cortador de biscoitos. Coloque uma tira de goiabada sobre cada círculo de massa, junte as pontas e aperte, formando o beliscão. Coloque um ao lado do outro em uma fôrma forrada com papel-manteiga e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente. Deixe esfriar e sirva em seguida.



Bolachinha da vovó

Tempo: 40min (+30min de geladeira)
Rendimento: 20 unidades

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 colher (café) de essência de baunilha
- 1 ovo
- 3 xícaras (chá) de amido de milho
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Recheio

- 2 xícara (chá) de doce de leite cremoso

Preparo:

Em uma tigela, misture a manteiga, o açúcar a essência e o ovo. Adicione o amido e misture. Junte a farinha, aos poucos, até que fique homogêneo e desgrude das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Com o auxílio de um rolo, abra a massa entre duas folhas plásticas, sem deixar muito fina. Corte no formato desejado, disponha em



uma fôrma forrada com papel-manteiga e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 10 minutos ou até firmar, sem deixar que

doure. Deixe esfriar e una 2 biscoitos com o doce de leite, recheando. Polvilhe com açúcar de confeiteiro e sirva em seguida.

Biscoito de mel com laranja

Tempo: 1h (+30min de geladeira)
Rendimento: 45 unidades

Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de suco de laranja
- 1/2 xícara (chá) de mel

Calda

- 1 e 1/2 xícara (chá) de suco de laranja
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja

Preparo:

Em uma tigela, peneire a farinha, o amido, o sal, o açúcar e o fermento. Em outra tigela, misture a manteiga, as gemas, o suco e o mel até homogeneizar. Junte os ingredientes secos, aos poucos, mexendo até homogeneizar. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira



por 30 minutos. Faça bolinhas com a massa e achate, modelando os biscoitos. Disponha em uma fôrma, mantendo espaço entre eles, e leve ao forno baixo (160°C), preaquecido, por 15 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire e reserve. Para a calda, em uma panela, misture

o suco, o mel, leve ao fogo baixo até levantar fervura e desligue. Em um prato fundo, misture o açúcar e as raspas. Passe os biscoitos ainda quentes pela calda e em seguida pelo açúcar. Coloque em uma fôrma para esfriar. Sirva em seguida ou guarde em um pote com tampa.



© 1995 by Siskel/Hartman/Coleman/Handel/Maria/Olinda/Gibson. All Rights Reserved. Produced by Siskel/Hartman/Coleman/Handel/Maria/Olinda/Gibson.

Ingredientes:

- ## Geleia

- Preparo:**

Para a geleia, misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando, até obter uma geleia. Desligue, deixe esfriar e reserve. Para o biscoito, em uma tigela, misture a farinha, o amido, o açúcar, o sal, a manteiga, o ovo e



a nata até formar uma massa homogênea e macia. Cubra e leve à geladeira para descansar por 30 minutos. Pegue porções da massa e modele bolinhas. Coloque em uma fôrma

grande untada, uma ao lado da outra, e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente. Retire, deixe amornar e sirva com a geleia.

Foto: Sela Hamda/Colibrodos Produção; Roteiro: Riza KasserZulma; Edição: Sela Hamda/Colibrodos Produção

Ingredientes:

- 3/4 de xícara (chá) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 500g de farinha de trigo
- Margarina e açúcar para untar e polvilhar

Recheio

- 500g de morango lavado e picado
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 e 1/4 de xícara (chá) de açúcar

Preparo:

Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até formar um creme. Junte os ovos, um a um, e bata mais um pouco. Adicione a farinha e sove até obter uma massa lisa e homogênea. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo médio a água, o açúcar e cozinhe por 3 minutos após levantar fervura. Adicione o morango e cozinhe até obter uma geleia. Amasse e reserve. Abra a massa e corte no



formato que desejar. Disponha em uma forma untada e polvilhada com açúcar e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por

10 minutos ou até assar, sem deixar dourar. Retire, deixe esfriar e recheie com a geleia já fria, unindo 2 biscoitos. Sirva em seguida.



Quebra-quebra

Tempo: 1h20 Rendimento: 100 unidades

Ingredientes:

- 1 colher (chá) de café solúvel
- 1kg de polvilho doce
- 5 ovos
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 500g de margarina com sal
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de açúcar
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes e sove até formar uma massa homogênea. Enrole como um cordão e corte pequenos pedaços. Disponha em uma fôrma untada e enfarinhada e pressione levemente com um garfo. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente. Retire, deixe esfriar e sirva em seguida.

Dica: para manter a crocância do biscoito é preciso guardá-los em um pote bem fechado.



Biscoitinho de castanha-do-pará

Tempo: 1h Rendimento: 80 unidades

Ingredientes:

- 250g de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 ovo
- 200g de amido de milho
- 2 xícaras (chá) de castanha-do-pará triturada
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Margarina para untar
- 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro

Preparo:

Na batedeira, bata a margarina, o açúcar, o ovo e o amido para misturar. Retire, acrescente a castanha, a farinha e misture até homogeneizar. Pegue porções da massa e modele os biscoitos no formato de castanha. Coloque em uma fôrma untada e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire do forno, passe pelo açúcar e deixe esfriar. Sirva em seguida ou guarde em um pote hermeticamente fechado.

Dica: você pode substituir a castanha-do-pará por castanha-de-caju, se preferir.





Chips de provolone

Tempo: 30min Rendimento: 6 porções

Ingredientes:

- 1 peça pequena e fina de queijo provolone (400g)

Preparo:

Corte o provolone com a casca em fatias finas. Coloque em uma fôrma

forrada com papel-manteiga, mantendo espaço entre elas. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido,

por 15 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e sirva, se desejar, acompanhado do molho de sua preferência.



Biscoito de polvilho com queijo

Tempo: 40min Rendimento: 40 unidades

Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de polvilho azedo ou doce
- 5 colheres (sopa) de óleo
- 12 colheres (sopa) de água
- 1/2 xícara (chá) de queijo de minas padrão (meia cura) ralado
- 3 ovos
- Óleo para untar

Preparo:

Coloque o polvilho em uma tigela e reserve. Em uma panela, junte o óleo, a água e leve ao fogo médio até levantar fervura. Despeje de uma vez sobre o polvilho e mexa, adicionando o queijo. Coloque os ovos, um a um, misturando até homogeneizar. Transfira a massa para um saco de confeitar com bico perlê grande e faça os biscoitos em formato de tirinhas, diretamente sobre uma fôrma untada com óleo. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 20 minutos ou até assar, sem deixar dourar. Retire, deixe esfriar e sirva em seguida.



Tortilha

Tempo: 1h (+10min de descanso)
Rendimento: 150 unidades

Ingredientes:

- 1 lata de milho verde escorrido
- 1/2 xícara (chá) de água
- 4 ovos
- 3 envelopes de tempero pronto de cor vermelha
- 1 colher (café) de sal
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo para fritar

Preparo:

No liquidificador, triture o milho com a água e reserve. Na batedeira, bata o ovo, 1 envelope do tempero, o sal e o milho reservado. Acrescente a farinha, aos poucos, mexendo até obter uma massa homogênea e desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Deixe descansar por 10 minutos. Abra a massa bem fina com um rolo e corte triângulos pequenos. Frite em óleo quente,



aos poucos, até dourar. Escorra sobre papel-toalha e polvilhe com o tempero restante,

misturando. Se desejar, sirva acompanhado de guacamole ou patê.



Biscoito de cebola

Tempo: 40min Rendimento: 50 unidades

Ingredientes:

- 500g de farinha de trigo
- 1 pacote de pó para creme de cebola (68g)
- 400g de margarina

Preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes e sove até obter uma massa homogênea. Modele palitinhos com a massa e coloque em uma fôrma, um ao lado do outro, mantendo espaço entre eles. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 20 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire do forno e sirva em seguida.

Dica da Palmirinha



"Amiguinha, coloque ervas finas desidratadas se quiser deixar esse biscoito ainda mais delicioso!"



Biscoitinho de cerveja

Tempo: 30min Rendimento: 50 unidades

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de cerveja clara
- 250g de margarina
- Sal a gosto
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo

Preparo:

Em uma tigela, coloque a cerveja, a margarina, o sal, o parmesão e misture. Acrescente a farinha, aos poucos, e sove até obter uma massa homogênea e que desgrude das mãos. Abra a massa com um rolo e corte no formato desejado. Disponha em uma fôrma e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 10 minutos ou até assar e dourar levemente. Deixe esfriar e sirva em seguida.

Dica: não se preocupe com a presença do álcool da cerveja na receita. Ele evapora com o calor do forno e sua função é apenas deixar o biscoitinho crocante.



Biscoitinho de queijo

Tempo: 1h30 (+30min de geladeira)
Rendimento: 50 unidades

Ingredientes:

- 1 pacote de pó para creme de queijo (78g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 1 ovo
- Margarina para untar
- 1 gema
- Orégano para polvilhar

Preparo:

Em uma tigela, misture o creme de queijo, a farinha, a manteiga e o ovo até obter uma massa homogênea e desgrudar das mãos. Cubra com um filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Retire, abra a massa com um rolo e corte no formato desejado. Coloque em uma fôrma untada, pincele com a gema, polvilhe com orégano e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 15 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire, deixe esfriar e sirva em seguida.



Bolacha de gergelim

Tempo: 40min (+30min de descanso)
Rendimento: 10 unidades

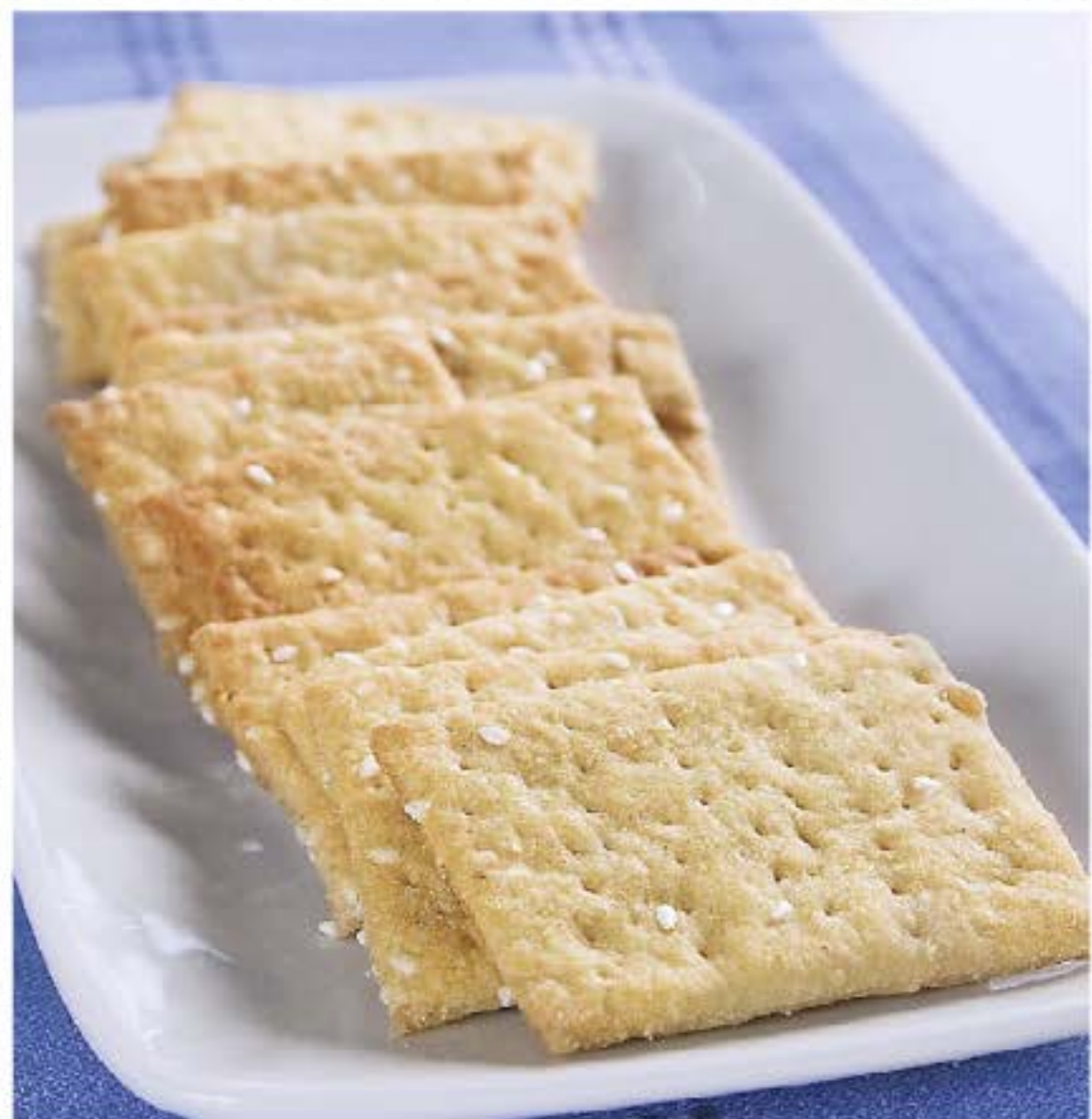
Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de óleo de gergelim
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de gergelim
- 3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
- Farinha de trigo para enfarinhar

Preparo:

Em uma tigela, misture o óleo de gergelim, o azeite, o ovo, o fermento, o sal e o gergelim. Aos poucos, junte a farinha até obter uma massa homogênea e que desgrude das mãos. Deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa em uma superfície enfarinhada e corte retângulos. Disponha em uma fôrma e fure várias vezes com um garfo. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 20 minutos ou até ficar crocante. Retire, deixe esfriar e sirva em seguida.

Dica: Incremente a massa da bolachinha adicionando 1 colher (chá) de alecrim fresco picado.



Biscoito de polvilho

Tempo: 40min Rendimento: 25 unidades

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de polvilho azedo
- 1/2 colher (chá) de sal
- 8 colheres (sopa) de óleo
- 3/4 de xícara (chá) de água
- 4 ovos
- Óleo para untar

Preparo:

Em uma tigela, coloque o polvilho, o sal e reserve. Em uma panela, leve ao fogo médio o óleo e a água até levantar fervura. Despeje o líquido quente sobre o polvilho, misturando com uma colher até a massa começar a endurecer. Acrescente os ovos, um a um, mexendo a cada adição. Coloque em um saco de confeitar com bico perlê grande e faça tirinhas com a massa sobre uma fôrma untada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 20 minutos ou até assar, sem deixar dourar. Deixe esfriar e sirva em seguida ou conserve em potes tampados por até sete dias.



Cookie de queijo

Tempo: 1h (+30min de geladeira)
Rendimento: 30 unidades

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 4 colheres (sopa) de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino moída
- 1 colher (chá) de noz-moscada ralada
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 ovo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

Preparo:

Em uma tigela, coloque a manteiga, o parmesão, o leite, o sal, a pimenta, a noz-moscada, o bicarbonato e misture. Acrescente o ovo e mexa. Polvilhe com a farinha, aos poucos, mexendo até ficar homogêneo. Espalhe a massa em um pedaço de filme plástico, enrole como um salame e leve à geladeira por 30 minutos. Corte com uma faca a cada 1 cm e disponha em uma fôrma, mantendo espaço entre eles. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 20 minutos ou até assar e dourar levemente. Deixe esfriar e sirva em seguida ou guarde em um pote com tampa.





Delícia em 3 versões

Mais sabor e variedade na sua cozinha!



"Amiguinha, aprenda três receitas diferentes e especiais utilizando biscoitinhos!"



Versão
maisena

Tortinha de morango

Tempo: 1h (+2h de geladeira)
Rendimento: 15 unidades

Ingredientes:

- 1 pacote de biscoito maisena (200g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 clara
- 400g de morangos cortados ao meio
- Geleia de brilho para pincelar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 gema

Preparo:

No liquidificador, triture o biscoito. Transfira para uma tigela, adicione a manteiga, a clara e misture até obter uma farofa úmida. Com a massa, forre o fundo e a lateral de forminhas individuais caneladas, apertando com os dedos. Disponha em uma fôrma e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 8 minutos ou até firmar. Retire e reserve. Para o recheio, em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Desligue, deixe esfriar e divida entre as tortinhas, recheando. Decore com os morangos, pincelar com geleia de brilho e leve à geladeira por 2 horas. Retire, desenforme, coloque em forminhas de papel e volte à geladeira até o momento de servir.



Versão
amanteigado

Pavê prestígio

Tempo: 30min (+3h de geladeira)
Rendimento: 6 porções

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de chocolate ao leite derretido
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor
- 2 pacotes de biscoito amanteigado sabor coco (220g)
- 2 xícaras (chá) de coco ralado
- Coco ralado e chocolate granulado para decorar

Preparo:

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó, o chocolate derretido e a gelatina preparada de acordo com as instruções da embalagem por 1 minuto. Transfira para uma tigela e leve à geladeira por 1 hora antes de utilizar. Para a montagem, em um refratário, intercale camadas do creme de chocolate, coco ralado e biscoito de coco até acabarem os ingredientes, terminando em creme. Decore com coco, granulado e leve à geladeira por mais 2 horas antes de servir.



Versão
champanhe

Charlotte de frutas vermelhas

Tempo: 35min (+2h de geladeira)
Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de leite
- 4 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 1 pacote de biscoito champanhe (150g)
- Frutas vermelhas para decorar

Calda

- 3 xícaras (chá) de morango picado
- 1 xícara (chá) de amora
- 1 xícara (chá) de mirtillo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- Suco de 1/2 limão

Preparo:

Em uma panela, leve todos os ingredientes da calda ao fogo baixo até formar uma geleia levemente espessa. Desligue e deixe esfriar. Leve outra panela ao fogo médio com o leite condensado, o leite, as gemas, o amido e a baunilha, mexendo até engrossar. Desligue, deixe esfriar e misture com o creme de leite. Despeje em um refratário redondo e disponha os biscoitos cortados ao meio em toda a lateral. Leve à geladeira por 2 horas. Retire, espalhe a calda, decore com frutas vermelhas e sirva em seguida.



Todas as formas

Fazer biscoitos ficou mais bonito e divertido com a diversidade de cortadores

A confeitaria costuma ser reconhecida como a área mais artística da culinária devido a seus bolos decorados, doces estilizados e as mais variadas composições visuais que tornam os pratos verdadeiras obras de arte. Sendo parte desse ramo culinário, os biscoitos não poderiam ficar de fora dessa. As possibilidades de decoração desses quitutes é grande e existem receitas de coberturas coloridas e modos de confeitaria para cada tipo de ocasião.

Além disso, moldar biscoitos das mais diferentes maneiras se tornou possível com a gama de cortadores que surgiu nos últimos tempos. Roupinhas detalhadas, animais, unicórnios e outros seres encantados, objetos de todos os tipos, super-heróis, personagens de desenho animado, memes, séries e muitos outros elementos da cultura pop estão presentes nos cortadores de biscoito atuais. Na internet é possível encontrar quase qualquer formato desses acessórios. Essa riqueza de possibilidades se torna ainda mais interessante para quem pretende vender docinhos, já que é possível agradar públicos variados.



Texto: Felipe Monteiro/Colaborador Fotos: Shutterstock Images

Colaboradores

Culinaristas

Adriana Rocha, Aliane Lara Confeitaria Artesanal, Bruno Soro, Denise Bologna Amantini, Fernando Santos, Foodlook, Gustavo Gutierrez, Mariana Makul Boszczowski, Mirian Soro, Vanessa Figueiredo e Angela Strusel

Revisão técnica

Beth Malachias, Fernando Santos, Thalita Ruiz, Vanessa Figueiredo e Dulmira Fátima Dos Santos

Tabela de medidas

Xícaras (chá)	Milleros	
Chela	240ml	12 colheres
3/4	180ml	9 colheres
1/2	120ml	6 colheres
1/4	60ml	3 colheres



ISSN 2237-2156
Ano 9, nº 47 - 2019

EDITORIA-CHEFE Tab Castilho EDITORA Urlian Padua REDAÇÃO Juliana Garcia e Paulinha Alves DESIGN Gustavo Betanha e Thalita Amigo ESTAGIÁRIOS Amanda Medeiros, Felipe Monteiro e Juliana Gallo (Redação), Jolita Hassem (Design), Isabela Ramoso e Mateus Franze (Tratamento de Imagem) TRATAMENTO DE IMAGEM Edson Iwakawa (Colaborador) TÉCNICA EM QUALIDADE DE RECEITAS Angela Cardoso IMPRESSÃO GRAFILAR Gráfica

CONSELHO João Carlos de Almeida e Pedro José Chiquitto DIREÇÃO Silvio Brasolotto Junior COMERCIAL Marcelo Pelegri EDITORA Mara De Santis ENDEREÇOS BAURU Rua Gustavo Maciel, 19-26, CEP 17012-110, Bauru, SP. Caixa Postal 471, CEP 17015-970, Bauru, SP. Fone (14) 3235-3878, Fax (14) 3235-3879 SÃO PAULO Alameda Vicente Pinzon, Nº 173, 4º Andar, CEP 04547-130, Vila Olímpia, São Paulo, SP. ATENDIMENTO AO LEITOR (14) 3235-3885 De segunda à sexta, das 8h às 18h atendimento@astral.com.br Caixa Postal 471, CEP 17015-970, Bauru, SP. LOJA astralshopping.com.br MANUNDE@astral.com.br Fone (14) 3235-3885



©2019 EDITORA ALTO ASTRAL LTDA. TODOS OS DIREITOS RESERVADOS. PROIBIDA A REPRODUÇÃO.



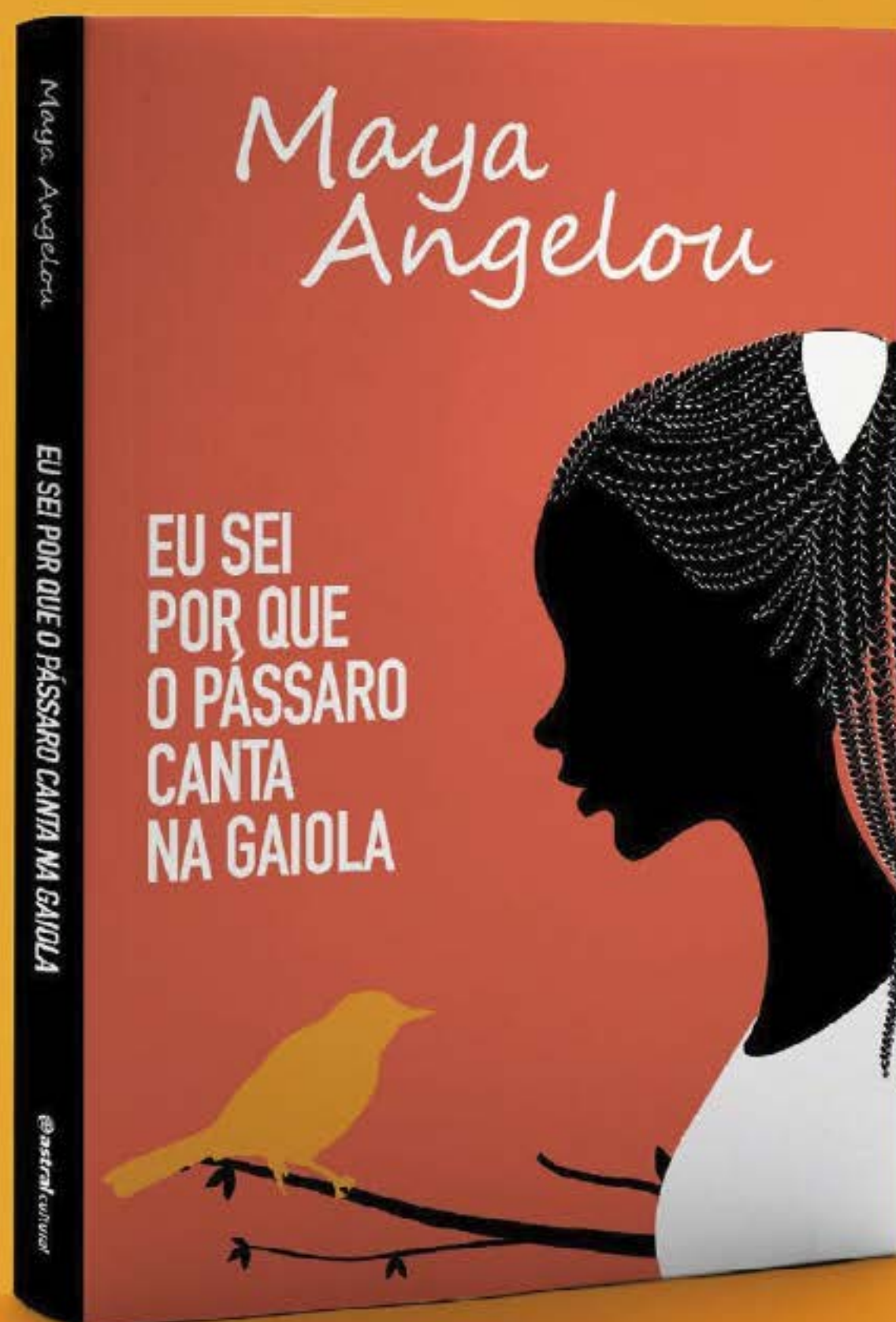
2mb
AGENCIAMENTO
ARTÍSTICO
www.2mb.com.br

Rua Jansen Matt, 142 - cep: 100 - Bauru, SP - 13.201-900





AS LEMBRANÇAS DOLOROSAS
E AS DESCOBERTAS DE ANGELOU ESTÃO
CONTIDAS E ETERNIZADAS NAS PÁGINAS
DESTA OBRA DENSA E NECESSÁRIA.



Disponível
nas melhores
livrarias



Delícias para o café da tarde!

Opções doces e salgadas para agradar o paladar de toda a família!



Biscoitinho com goiabada cremosa



Biscoitinho de creme de avelã com cacau



Biscoito recheado com coco



Sequilho



Chips de provolone



Biscoito de polvilho