

Biscoitos e Cookies - Receitas com modo de preparo - 1, 2º e 3º dias

Por Karen Menezes Soares Costa em Sábado, 30 de agosto de 2014 às 23:11

- RECEITAS DO PRIMEIRO DIA DO CURSO -----Colaboradoras do grupo RECEITAS DO GRUPO EDUKCynthia Meyer , Mariza Natividade ,Fátima Silva, Letícia Moraes ,Lidia Rejane vargas, Rrerrina cp, Graciana Falcao McGivney

Beliscão goiabinha

1 kg de farinha de trigo 150 g de açúcar refinado 15 g de fermento químico 150 g de ovos (3) podem ser pasteurizados. (ou bata o ovo e vai pesando) 30 g de manteiga s/sal pode ser margarina temp. ambiente 390 g de creme de leite ou nata 500 g de goiabada cascão passar na farinha , tirar o excesso cortar em tirinhas passar na farinha de trigo novamente para não grudar e facilitar o manuseio, deve ser menor que o tamanho da massa, misture os secos e peneire. Ponha tudo (menos a goiabada) na tigela de batedeira no batedor (raquete) e bata na velocidade baixa para não desenvolver o glúten, até a massa ficar firme e desgrudar da batedeira sem bater muito virou quase uma bola, está pronta. Abra a massa com um rolo ou um cilindro dobrando a massa 2 ou 3x e abra bem fino, cortar a massa em círculos com um aro redondo ou quadrado de +ou -5 cm , coloque a goiabada no centro, dê um beliscão no meio do biscoito em formato de pastel ou em rolinhos se quadrados sem fechar as laterais e aí passe no açúcar cristal para assar, não precisa deixar a massa descansar, mas se quiser pode deixar por 30 min. na geladeira. passe no açúcar cristal e leve para assar 20' a 25'. dê um espaço na assadeira entre os biscoitos para que asse por igual. usar antiaderente ou untar a forma com óleo, margarina, manteiga ou forrar com papel manteiga ou colocar tapete de silicone. forno 190 graus mais ou menos 20 a 25 min. rende 1kg e 600 gramas. Deixe esfriar por 5' para tirar da assadeira. Sem corrente de ar. Depois embalar. Durabilidade 30 dias. Bolachinha de cerveja

1 k de farinha de trigo 315 g de cerveja em temp. ambiente. (pode ser cerveja sem álcool) 500 g de manteiga temp. ambiente 300 g de açúcar 15 g de fermento químico 2 g de sal

Método direto

Mistura tudo e bate na batedeira. Coloca primeiro os secos, manteiga e a cerveja ficou mais ou menos 1 min. batendo velocidade baixa, a massa fica um pouco mole levar a geladeira por 30 min. em uma mesa enfarinhada abrir em cordões pequenos e finos de 1 cm de diâmetro corte como nhoque. Coloque arrumadinhos em um tabuleiro sem untar . Pode usar corante mas não assar muito se não perde a cor, colocar junto na hora de fazer a massa. leve ao forno (pode usar sem levar a geladeira) por 15 min. em forno 190 graus pré

aquecido. Fica bem crocante, para embalar deixe esfriar bem. Tbm pode abrir com um rolo e cortar com cortadores dura 90 dias Rosquinha de pinga

420 g de farinha de trigo 90 g de açúcar 53 g de manteiga 7 g de sal amoníaco muda um pouco o sabor) 43 g de pinga (43ml) 50 g de ovos (1) 50 ml de leite para empanar 300 g de açúcar 300 ml de pinga Método direto seco. (misturar td de uma só vez)

Ponha td na tigela da batedeira e bata com a raquete em velocidade baixa, parando para limpar as bordas, se ficar muito mole acrescente algumas colheradas de farinha de trigo aos poucos, fica uma massa elástica bem homogênea soltando das mãos a massa fica parecida com a do beliscão, depois que atingir essa textura, abra a massa (ele abriu no cilindro) ou entre dois plásticos com um rolo, vá dobrando e abrindo até que a massa fique lisa e homogênea com 0.5cm de espessura e corte tiras de 8 cm de largura, segura numa ponta e na outra da uma torcida e depois faz uma rodinha fechando bem. Dobre a tira e corte tirinhas duplas enrole e prenda as duas extremidades depois prenda uma ponta com o dedo e enrole e feche bem a rosquinha ou se preferir faça torcidinha parecendo um nó de marinho ou faça um retângulo e dobre a massa, achate delicadamente com a mão e corte palitinhos. Faça maior o retângulo e faça os torcidinhos maiores. Unte uma assadeira forno a 190° por 15' a 17'.

OBS. para empanar tem q assar os biscoitos , não deixar a rosquinha mto morena é para ser mais clara, deixar esfriar bem e guardar em saco bem fechado até o dia seguinte para q fiquem bem secos, só depois disso q pode empanar senão eles quebram(não deixe ficar muito tempo dentro das cachaça , fica quebradiça e perde o biscoito ma hora de passar no açúcar) deixar em uma assadeira com grade secando e tampada com uma renda (filó, tule) espere secar por 12h para embalar. Dura 30 dias com a cachaça e sem estar açucarada 90 dias. Deixe a massa assada mais clara para açucará-la e dourar demais. Bolachinha de coco

600 g de farinha de trigo 400 g de amido de milho 200 g de manteiga 300 g de açúcar 200 g de ovos (4 ovos) 300 ml de leite (pode usar leite de coco) 15 g de fermento químico 300 g de coco ralado seco pode ser flocos (ou castanhas ou nozes bem trituradas)

Levou tudo para a batedeira. passar no processador pulsar. fica uma massa grudenta pouco mole, tem que colocar na geladeira 30 min. e trabalhar com ela gelada. Se não tiver a maquina faça na mão (usando coco fino, a massa tem que estar mais mole) fazendo rolinhos tipo para nhoque e corte os tubinhos. dica Olhe sempre o fundinho do biscoito para ver se já esta douradinho caramelado. forno 12 a 15 min. 190 graus dura 90 dias. Bolachinha de canela

625 g de farinha de trigo 500 g de manteiga s/sal temp. ambiente 250 g de açúcar cristal 250 g de açúcar mascavo 5 g de sal (p/realçar o sabor) 10 g de canela em pó (pode usar outras especiarias) 90 g de ovos (2 ovos peq.) 30 ml de leite

Método cremoso:

Bata td na batedeira tds ingredientes fica uma massa mole. leve a geladeira por 30'. Faça bolinhas pequenas e pode amassar com o dedo ou garfo. não precisa untar a assadeira. antes de assar pode passar açúcar com canela e levar para assar pode usar outros condimentos como cardamomo etc. Da para fazer no saco de confeitar com bico pitanga , pinga e leva para a geladeira antes de assar. Pode modelar com uma colher de café fica mais grossinho sem levar para gelar, fica disforme ou abrir e cortar entre sacos plásticos com auxilio de um rolo na espessura de ½ cm, e modele com um cortador de babinhos, fica muito delicado. Quanto mais fino o biscoito mais fácil de queimar. Pode usar corante tomar cuidado no forno se passar do tempo a cor fica amarelada. forno de 12 a 15 cm a 190 graus ingredientes para bolachinha de limão 750 g de farinha de trigo 500 g de manteiga /margarina 80% lipídios. 250 g de açúcar 8 g de sal 8 g de essência de baunilha 95 de ovos 20 g de casca de limão ralada método cremoso

Coloca o açúcar e a manteiga, mistura depois essência, ovo e mistura, pitada de sal, farinha, fica uma massa firme, leve a geladeira 30'. Na hora da pitada de sal vc coloca as raspas de limão acrescentar e misturar na batedeira. Pode usar pó de limão, essência de limão, raspa de laranja e limão como a lima da pérsia, limão siciliano. (raspas) Assadeira com papel manteiga e faz bolinhas. essa massa não da para fazer ela pingada. Forno 190 graus forno pré aquecido por 12 a 15 min. de forno a de limão e a de nozes. deixe descansar, esfriar para desenformar todos os biscoitos para não quebrarem Bolachinha de nozes mistas 750 g de farinha de trigo 500 g de manteiga /margarina 250 g de açúcar 8 g de sal 8 g de essência de baunilha 95 g de ovos 300 g de nozes e castanha do Brasil e outras oleaginosas.

Coloque o açúcar e a manteiga na batedeira e bata em velocidade baixa. Coloque o ovo e a baunilha e bata novamente. Coloque a pitada de sal e a farinha e bata. Acrescente as nozes e a castanha e bata. Coloque em uma superfície e amasse. Leve para a geladeira embalada em plástico por no mínimo 30 minutos. Abra a massa e faça os biscoitos usando as formas de cortas. Coloque na assadeira com papel manteiga e leve para o forno por 12-15 minutos a 190 graus. Dura 90 dias.

Sequilho de leite condensado

330 g amido de milho

33 g de manteiga

50 g açúcar

3 g sal

132 g de leite condensado (pode substituir por nata)

70 g de ovos

10 g fermento químico

Misturar os secos, depois a manteiga , ovos, leite conds, pitada de sal e bata até ficar homogêneo. Cortar como se fosse um nhoque. Assar em forma com papel manteiga e deixar espaços entre os biscoitos. Assar até a borda ficar dourada (12 a 15 minutos) . Esperar esfriar para tirar da forma. Dura 90 dias

Forno 190°C

Língua de gato – dura 45 dias

400g de farinha de trigo

350g manteiga

175g açúcar

175g açúcar confeiteiro

250g claras

6g essência de baunilha

Bater na batedeira a manteiga e os 2 açúcares, adicionar a clara e a baunilha, bater mais um pouco. Adiciona a farinha até ficar uma massa cremosa porem firme.

Colocar em saco de confeitaria com bico perlê grande e Descansar em geladeira por 30 minutos. Fazer canudinhos, bem espaçado na forma com papel manteiga.

Assar em 170° c por 10 minutos, até a borda dourar.

Palito de cebola ou pimenta calabresa – dura 90 dias

400g de farinha de trigo

50g manteiga

8g sal

80g cebola

100ml leite

50g amido de milho

50g parmesão ralado

5g fermento

50g ovos

4 g de pimenta do reino

Para fazer de calabresa: mesma receita e acrescentar pimenta calabresa seca a gosto.

Bater no liquidificador leite cebola, sal pimenta. Misturar farinha, queijo, ovos e os líquidos que foram batidos no liquidificador até formar uma massa lisa. Sovar um pouco.

Abrir a massa, dobra e abre denovo até a massa ficar mais uniforme (ideal usar cilindro). Depois de aberta mis ou menos 1,5 cm, acertar as laterais para que fique retinha e cortar

palitinhos. Colocar em assadeira com papel manteiga, com espaços entre os biscoitos. Assar em forno a 190° por 12 a 15 minutos.

Bolacha de parmesão – dura 60 dias

Massa versátil, pode substituir o parmesão pelo provolone.

Variações – 40g de salsinha ou orégano com 3g de páprica

600g de farinha de trigo

400g de manteiga

200g parmesão

10g sal

Bater manteiga e farinha na batedeira até ficar uniforme, acrescentar os demais ingredientes e bater mais um pouco. Colocar em saco de confeitar com bico pitanga grande em forma com papel manteiga.

Forno 175° de 12 a 15 minutos.

Biscoito de Gorgonzola com nozes – dura 60 dias

120g de farinha de trigo

60g farinha de arroz

110g manteiga

85g gorgonzola (ou outro queijo cremoso – blue, brie, ricota ou minas padrão)

30g nozes ou outra castanha

2g páprica picante

Bater na batedeira o gorgonzola com a manteiga até homogenizar e acrescenta os demais ingredientes e bater mais um pouco. Abrir entre 2 plásticos e cortar com cortador. Assar em forma com papel manteiga, 180° de 12 a 15 minutos.

Cookies de limão Siciliano – dura 40 dias

360g de farinha de trigo

4g bicarbonato

4g sal

230g manteiga

90g açúcar

150g açúcar mascavo

100g ovo

32g de suco limão siciliano

10g raspas de limão siciliano

- Pode –se usar apenas 1 tipo de Açúcar, usar o total dos dois açúcares (240g)
- Pode substituir limão por laranja
- Pode preparar a massa por até 24 horas de antecedência, mantendo a mesma na geladeira ou congelar a massa por até 20 dias.
- Para fazer colocar gotas de chocolate forneavel

Bater na batedeira os açúcares e a manteiga pra misturar, acrescenta o ovo, suco de limão e a essência e bater para misturar. Acrescentar a farinha, bicarbonato, sal e raspas e misturar novamente até a massa ficar homogênea.

Deixar descansar na geladeira por 30 minutos. Bolear ou modelar com colher.

Assar em forma com papel manteiga, 190°C, de 10 a 15 minutos.

Cookie 2 chocolates - dura 40 dias

360g de farinha de trigo

4g bicarbonato

4g sal

230g manteiga

90g açúcar

150g açúcar mascavo

100g ovo

150g de chocolate ao leite forneavel

150g de chocolate meio amargo forneavel

10g de essência de baunilha

Mesmo processo do anterior, por ultimo misturar com espátula os chocolates.

Cookie de uva passa com canela – dura 40 dias

360g de farinha de trigo

4g bicarbonato

4g sal

230g manteiga

30g açúcar

150g açúcar mascavo

100g ovo

4g canela

2g cravo pó

2g noz moscada

200g uva passa

Mesmo processo de preparo do anterior.

Cookie coco e castanha do Brasil – dura 40 dias

360g de farinha de trigo

4g bicarbonato

4g sal

230g manteiga

30g açúcar

150g açúcar mascavo

100g ovo

100g coco ralado seco

100g de castanha do Brasil picada

2g noz moscada

Mesmo processo de preparo.

Para fazer com aveia e mel, reduzir um pouco do açúcar e acrescentar a aveia.

Amanteigado de amêndoas – dura 40 dias

500g farinha de trigo

335g manteiga

165g açúcar cristal

85g açúcar confeiteiro

125g ovos

4g de essência de baunilha

20g raspas de limão

300g amêndoas picadas cruas

Bater açúcar e manteiga na batedeira, acrescentar o ovo, essência, mistura tudo menos as amêndoas que será por último. Usar saco de confeitar para manusear a massa. Sugere usar bico pitanga. Ou deixar gelar e abrir com rolo e cortar com cortador.

Se quiser colocar chocolate em pó, basta acrescentar 50 g de chocolate e reduzir 50g de farinha.

Assar em forma com papel manteiga 190°C.

Amanteigado cítrico – dura 40 dias

500g farinha de trigo

335g manteiga

165g açúcar cristal

85g açúcar confeiteiro

125g ovos

4g de essência de baunilha , limão ou laranja

20g raspas de limão

20g de raspas de laranja

Bater açúcar e manteiga na batedeira, acrescentar o ovo, essência, mistura tudo.

Usar saco de confeitar para manusear a massa. Sugere usar bico perlê e faça cones . Ou deixar gelar e abrir com rolo e cortar com cortador.

190° C de 10 a 15 minutos.

Amanteigado de damasco e abacaxi – dura 40 dias

500g farinha de trigo

335g manteiga

165g açúcar cristal

85g açúcar confeiteiro

125g ovos

4g de essência de baunilha

150g de damasco picado

150g de abacaxi cristalizado picado

Bater açúcar e manteiga na batedeira, acrescentar o ovo, essência, mistura tudo e por último as frutas. Deixar gelar e abrir com rolo e cortar com cortador ou fazer bolinhas e amassar.

190° C de 10 a 15 minutos.

Cantuttini de amêndoas (biscoito italiano) – dura 90 dias

500g farinha de trigo

120g manteiga

150g açúcar

180g de amêndoas grosseiramente picadas, aquecida na hora do preparo

200g ovos

20g raspas de limão

2g fermento químico

Ovo para pincelar e açúcar para polvilhar

Método direto – mistura tudo de uma vez, exceto a amêndoa que será aquecida na frigideira na hora do preparo para depois ser adicionada à massa.

Faça rolinhos médios e achate um pouco, pincele com ovo e polvilhe com açúcar cristal. Coloque em forma com papel manteiga, leve ao forno por 10 a 12 min. ou até tocar com o dedo e estar mais firme.

Esperar esfriar por 3 minutos e corte em fatias na diagonal com espessura de 1 cm. Coloque novamente na forma com espaços entre as fatias e leve de volta ao forno 175°C até dourar (aproximadamente 30 minutos).

Cantuttini de Chocolate com gotas - dura 90 dias

470g farinha de trigo

30g cacau em pó

120g manteiga

150 açúcar

180 gotas chocolate forneável

200g ovos

2g essênciBiscoitos e Cookies - Receitas com modo de preparo - 2º e 3º dias de baunilha

2g fermento químico

Ovo para pincelar e açúcar cristal

Método direto – mistura tudo de uma vez, exceto as gotas de chocolate. Depois da massa misturada, adicione as gotas.

Faça rolinhos médios e achate um pouco, pincele com ovo e polvilhe com açúcar cristal. coloque em forma com papel manteiga levar ao forno 190°C por 10 a 12 min ou Até tocar com o dedo e estar mais firminho.

Esperar esfriar por 3 minutos e corte em fatias na diagonal com espessura de 1 cm. Colocar novamente na forma com espaços entre as fatias e leve de volta ao forno 175°C até dourar (aproximadamente 30 minutos).

Biscoitti de gengibre e limão – dura 40 dias

450g de farinha trigo

8g gengibre em pó ou fresco ralado bem fininho.

1g cravo em pó

250g açúcar refinado ou mascavo

375g manteiga

50g ovos

5g raspas de limão

15g suco de limão

10g gengibre cristalizado

Método cremoso – bater na batedeira açúcar e manteiga até ficar bem cremoso e esbranquiçado. Adicionar os líquidos e continuar batendo. Acrescentar os secos, exceto o gengibre cristalizado.

Sugere usar saco de confeitar ou deixar gelar e fazer bolinhas e coloque o gengibre por cima.