
BISCOITOS
JUNINOS

ÍNDICE

Ingredientes	4
Biscoito de Fubá com coco	6
Biscoito Maçã com canela	8
Biscoito Banana com canela	10
Biscoito de Amendoim (paçoca)	12
Biscoito de Laranja	14
Amanteigado Romeu e Julieta	16
Romeu e Julieta (Biscoiteira)	18
Nata com goiabada (Biscoiteira)	20
Canelinha (Biscoito de Canela)	22
Receita Pasta saborizante Caseira	24
Dicas Finais	26
OBRIGADA!	27

BISCOITOS JUNINOS

A festa junina é uma das celebrações mais queridas e tradicionais do Brasil, trazendo consigo um encantamento singular e uma explosão de sabores típicos. Neste curso, mergulhamos no universo das delícias juninas, com um enfoque especial nos biscoitos, que são uma verdadeira paixão nacional. Os biscoitos juninos, com suas texturas crocantes e sabores marcantes, são presença garantida em qualquer arraial, encantando tanto os adultos quanto as crianças.

Se você está aqui é porque assim como eu você AMA festa junina. Nesse curso eu trouxe as melhores receitas de biscoitos nessa temática, **amendoim, laranja, fubá, romeu e julieta e muito mais.** E a ideia desse curso é trazer os sabores juninos para os biscoitos.

Os biscoitos juninos não são apenas gostosos; eles carregam consigo um sabor de nostalgia e tradição. Cada receita tem uma história, cada mordida traz à memória momentos de alegria e convivência. As festas juninas, com suas fogueiras, quadrilhas e brincadeiras, são enriquecidas pelos quitutes que passam de geração em geração. Este ebook é uma homenagem a essas memórias e um convite para que novas tradições sejam criadas ao redor de uma mesa cheia de biscoitos deliciosos.

Agora é colocar a mão na massa e transformar a sua cozinha em uma grande festa junina.



INGREDIENTES



FUBÁ:

Para receitas de biscoitos, vamos usar o fubá do tipo mimoso. Ele é mais fino então deixa a massa do biscoito mais delicada.

FARINHA DE TRIGO:



Para biscoitos o ideal é o uso de uma farinha de trigo com baixa proteína, essa informação vem escrita na embalagem, vamos usar farinhas tipo 1 com 5.5 para 50 gramas ou abaixo disso de proteína, pois elas ao se misturar desenvolvem pouco o glúten (diferente das farinhas para pães).

AÇÚCAR REFINADO:

O açúcar refinado nada mais é que o açúcar cristal que passou por um processo de refino, deixando mais fino. Ele na versão refinado se mistura melhor nas massas.

GOIABADA FORNEÁVEL:



Para dar um acabamento melhor no biscoito, a goiabada forneável se comporta melhor no forno. Colocamos na massa do biscoito e levamos ao forno, ao esfriar ela fica com uma boa consistência.

INGREDIENTES



RASPAS DE FRUTAS:

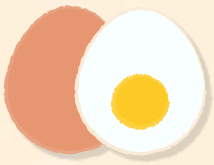
Para raspas de frutas vamos usar apenas as raspas das cascas sem a parte branca, o ralador Zester é ótimo para tirar as rapas.

MANTEIGA:



Em algumas receitas o uso da manteiga é essencial, principalmente nas massas amanteigadas. Aqui vamos usar sem sal, mas se for usar com sal, sugiro que experimente a manteiga, pois algumas com sal, são bem salgadas. Uma boa manteiga tem apenas creme de leite nos ingredientes.

OVOS:



Os ovos ajudam a dar umidade e um pouco de lecitina na massa. Você vai ver que nos biscoitos eles entram em pequena quantidade, o ovo é responsável por deixar nossa massa toda juntinha!

PASTA SABORIZANTE:



Vai ajudar a dar sabor a nossa massa. Use sempre uma pasta de boa qualidade, evite pastas artificiais.

BISCOITO DE FUBÁ COM COCO

VALIDADE: 25 DIAS

INGREDIENTES:

- 200 gramas de manteiga (em ponto de pomada)
- 200 gramas de açúcar refinado
- 1 ovo
- 200 gramas de fubá mimoso
- 250 gramas de farinha de trigo
- 50 gramas de coco seco ralado

Decoração: Goiabada forneável e Açúcar refinado (para passar nos biscoitos)

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, usando a pá do tipo raquete, bata a manteiga em ponto de pomada com o açúcar refinado, bata na velocidade baixa, assim que virar um creme, adicione o ovo.

2. Bata até ficar um creme homogêneo, bata por mais ou menos 1 minuto.

3. Depois disso adicione a farinha de trigo peneirada, o fubá peneirado e bata só para misturar. Nesse momento bata em velocidade baixa só para misturar a farinha, não bata demais.

4. Cubra a massa com plástico filme e leve a massa para geladeira por 3 horas.

5. Depois disso já pode abrir a massa.

6. Abra a massa com a ajuda de um rolo e corte com o cortador de sua preferência.

7. Se for fazer o detalhe com a goiabada forneável, faça antes de levar os biscoitos para assar.

8. Asse os biscoitos no forno pré-aquecido 180 graus. Eles levam de 14 a 17 minutos para assar.

9. Eles ficam prontos quando as bordas começarem a ficar levemente douradas.

10. Após assados coloque em uma grade para terminar de esfriar.

11. Se optou pela decoração com goiabada forneável passe os biscoitos no açúcar refinado após assados, fica lindo.

Dica: Você pode acrescentar erva doce na massa, e fazer a versão fubá com erva doce. Pode também decorar com goiabada forneável para fazer a versão fubá com goiabada. Também pode retirar o coco da massa e fazer o biscoito de fubá. Se quiser carimbados mais marcados, retire o coco da massa.


www.chefmariaantonia.com.br/biscoitosjuninos

BISCOITO MAÇÃ COM CANELA

VALIDADE: 25 DIAS

INGREDIENTES:

- 200 gramas de manteiga sem sal (em ponto de pomada)
- 200 gramas de açúcar refinado
- 1 ovo
- 30 gramas de pasta saborizante (sabor maçã ou torta de maçã)
- 430 gramas de farinha de trigo

  Opcional: 1 grama de canela

  Decoração Opcional: Açúcar refinado com canela em pó

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, usando a pá do tipo raquete, bata a manteiga em ponto de pomada com o açúcar refinado, bata na velocidade baixa, assim que virar um creme fofo, adicione o ovo e a pasta saborizante de maçã.
2. Bata até ficar um creme homogêneo, bata por mais ou menos 1 minuto.
3. Depois disso, adicione a farinha de trigo peneirada e bata só para misturar. Nesse momento bata em velocidade baixa só para misturar a farinha, não bata demais.
4. Cubra a massa com plástico filme e leve a massa para geladeira por 3 horas. Depois disso já pode abrir a massa.
5. Abra a massa com a ajuda de um rolo e corte com o cortador de sua preferência.
6. Asse os biscoitos no forno pré-aquecido 180 graus. Eles levam de 14 a 18 minutos para assar.
7. Eles ficam prontos quando as bordas começarem a ficar levemente douradas.
8. Após assados passe no açúcar refinado com canela para decorar.
9. Após frios, guarde os biscoitos em potes bem fechados.

Dica: O sabor pode variar de acordo com a marca de pasta saborizante usada, algumas podem ser mais fortes ou fracas. Use marcas de qualidade.

Sem passar no açúcar com canela ele vira o biscoito de maçã. Caso queira pode usar 2 gramas de canela na massa.



www.chefmariaantonia.com.br/biscoitosjuninos

BISCOITO BANANA COM CANELA

VALIDADE: 25 DIAS

INGREDIENTES:

- 200 gramas de manteiga sem sal (em ponto de pomada)
- 200 gramas de açúcar refinado
- 1 ovo
- 30 gramas de pasta saborizante (sabor banana)
- 430 gramas de farinha de trigo
- 2 gramas de canela em pó

  Decoração Opcional: Açúcar refinado com canela em pó

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, usando a pá do tipo raquete, bata a manteiga em ponto de pomada com o açúcar refinado, bata na velocidade baixa, assim que virar um creme fofo, adicione o ovo, a canela e a pasta saborizante de banana.

2. Bata até ficar um creme homogêneo, bata por mais ou menos 1 minuto.

3. Depois disso, adicione a farinha de trigo peneirada e bata só para misturar. Nesse momento bata em velocidade baixa só para misturar a farinha, não bata demais.

4. Cubra a massa com plástico filme e leve a massa para geladeira por 3 horas. Depois disso já pode abrir a massa.

5. Abra a massa com a ajuda de um rolo e corte com o cortador de sua preferência.

6. Asse os biscoitos no forno pré-aquecido 180 graus. Eles levam de 14 a 18 minutos para assar.

7. Eles ficam prontos quando as bordas começarem a ficar levemente douradas.

8. Após assados passe no açúcar refinado com canela para decorar.

9. Após frios, guarde os biscoitos em potes bem fechados.

Dica: A decoração é opcional, caso deseje pode tirar a canela da massa e vai virar sabor de banana



Licensed to Sandra Nanna - aquinolitoral013@gmail.com - 079.812.788-05

BISCOITO DE AMENDOIM (PAÇOCA)

VALIDADE: 25 DIAS

INGREDIENTES:

- 200 gramas de manteiga sem sal (em ponto de pomada)
- 200 gramas de açúcar refinado
- 100 gramas de amendoim torrado e triturado
- 1 ovo
- 350 gramas de farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, usando a pá do tipo raquete, bata a manteiga em ponto de pomada com o açúcar refinado, bata na velocidade baixa, assim que virar um creme, adicione o ovo.
2. Bata até ficar um creme homogêneo, bata por mais ou menos 1 minuto.
3. Depois disso adicione a farinha de trigo peneirada e o amendoim triturado e bata só para misturar. Nesse momento bata em velocidade baixa só para misturar a farinha, não bata demais.
4. Cubra a massa com plástico filme e leve a massa para geladeira por 3 horas.
5. Depois disso já pode abrir a massa.
6. Abra a massa com a ajuda de um rolo e corte com o cortador de sua preferência.
7. Asse os biscoitos no forno pré-aquecido 180 graus. Eles levam de 14 a 17 minutos para assar.
8. Eles ficam prontos quando as bordas começarem a ficar levemente douradas.
9. Após assados coloque em uma grade para terminar de esfriar.
10. Após frios, guarde os biscoitos em potes bem fechados.



www.chefmariaantonia.com.br/biscoitosjuninos

BISCOITO DE LARANJA

VALIDADE: 25 DIAS

INGREDIENTES:

- 200 gramas de manteiga (em ponto de pomada)
- 200 gramas de açúcar refinado
- 1 ovo
- Raspas de 2 laranjas (preferência laranja bahia)
- 420 gramas de farinha de trigo
- Essência de laranja (opcional)

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, usando a pá do tipo raquete, bata a manteiga em ponto de pomada com o açúcar refinado, bata na velocidade baixa, assim que virar um creme, adicione o ovo e as raspas de laranja, coloque também a essência de laranja.
2. Bata até ficar um creme homogêneo, bata por mais ou menos 1 minuto.
3. Depois disso adicione a farinha de trigo peneirada e bata só para misturar. Nesse momento bata em velocidade baixa só para misturar a farinha, não bata demais.
4. Cubra a massa com plástico filme e leve a massa para geladeira por 2 horas.
5. Depois disso já pode abrir a massa.
6. Abra a massa com a ajuda de um rolo e corte com o cortador de sua preferência.
7. Asse os biscoitos no forno pré-aquecido 180 graus. Eles levam de 14 a 17 minutos para assar.
8. Eles ficam prontos quando as bordas começarem a ficar levemente douradas.
9. Após frios, guarde os biscoitos em potes bem fechados.

Dica: Após assados passe no açúcar refinado para decorar.



www.chefmariaantonia.com.br/biscoitosjuninos

AMANTEIGADO ROMEU E JULIETA

VALIDADE: 25 DIAS

INGREDIENTES:

- 200 gramas de manteiga (em ponto de pomada)
- 200 gramas de açúcar refinado
- 1 ovo
- 70 gramas de queijo parmesão ralado (de pacotinho)
- 400 gramas de farinha de trigo

  Decoração: Goiabada forneável

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, usando a pá do tipo raquete, bata a manteiga em ponto de pomada com o açúcar refinado, bata na velocidade baixa, assim que virar um creme, adicione o ovo e o queijo parmesão ralado.
2. Bata até ficar um creme homogêneo, bata por mais ou menos 1 minuto.
3. Depois disso adicione a farinha de trigo peneirada e bata só para misturar. Nesse momento bata em velocidade baixa só para misturar a farinha, não bata demais.
4. Cubra a massa com plástico filme e leve a massa para geladeira por 2 horas.
5. Depois disso já pode abrir a massa.
6. Abra a massa com a ajuda de um rolo e corte com o cortador de sua preferência.
7. Após cortar os biscoitos decore os biscoitos com a goiabada forneável.
8. Asse os biscoitos no forno pré-aquecido 180 graus. Eles levam de 14 a 17 minutos para assar.
9. Eles ficam prontos quando as bordas começarem a ficar levemente douradas.
10. Após assados coloque em uma grade para terminar de esfriar.



www.chefmariaantonia.com.br/biscoitosjuninos

ROMEU E JULIETA (BISCOITEIRA)

VALIDADE: 20 DIAS

INGREDIENTES:

- 200 gramas de manteiga com ou sem sal (em ponto de pomada)
- 160 gramas de açúcar refinado
- 1 ovo
- 130 gramas de amido de milho
- 250 gramas farinha de trigo
- 50 gramas de queijo parmesão ralado (preferência de pacotinho)

  Decoração: Goiabada do tipo cascão picada ou goiabada forneável

  Açúcar refinado (opcional)

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, usando o batedor do tipo raquete, bata a manteiga em ponto de pomada com o açúcar refinado, bata na velocidade baixa, assim que virar um creme fofo,adicione o ovo e o parmesão ralado.

2. Bata até ficar um creme homogêneo, bata por mais ou menos 1 minuto.

3. Depois disso, adicione a farinha de trigo peneirada e o amido de milho e bata só para misturar. Bata em velocidade baixa só para misturar, não bata demais.

4. Coloque a massa na biscoiteira (cookie press), encaixando o disco com o formato desejado. Prefira formatos mais abertos, devido ao parmesão ralado na massa, e evite modelos com aberturas muito pequenas.

5. Coloque um pedacinho de goiabada no centro de cada biscoito.

6. Leve para assar no forno pré-aquecido 170° graus, leva de 15 a 20 minutos para assar.

7. Depois de assar, coloque para esfriar em uma grade de resfriamento e após frios pode embalar ou guardar em potes herméticos.

8. Uma opção é finalizar passando eles no açúcar refinado.


www.chefmariaantonia.com.br/biscoitosjuninos

NATA COM GOIABADA (BISCOITEIRA)

VALIDADE: 20 DIAS

INGREDIENTES:

- 230 gramas de nata
- 260 gramas de açúcar refinado
- 450 gramas de farinha de trigo
- 1 ovo
- 30 gramas de manteiga (em ponto de pomada)
- 8 gramas de fermento químico em pó

Decoração: Goiabada do tipo cascão picada ou goiabada forneável

MODO DE PREPARO:

1. Primeiramente, na batedeira coloque a nata, a manteiga e o açúcar refinado e bata por 1 minuto.

2. Logo em seguida adicione o ovo e bata formar um creme mais liso.

3. Depois disso, adicione a farinha de trigo peneirada e bata só para misturar. Bata em velocidade baixa só para misturar, não bata demais.

4. Coloque a massa na Biscoiteira (Cookie Press) encaixando o disco no formato que quer modelar.

5. Modele os biscoitos na assadeira, e coloque um pedaço de goiabada no centro.

6. Leve para assar no forno pré-aquecido 170° graus, leva de 10 a 15 minutos para assar.

7. Depois de assar, coloque para esfriar em uma grade de resfriamento e após frios pode embalar ou guardar em potes herméticos.



CANELINHA (BISCOITO DE CANELA)

VALIDADE: 20 DIAS

INGREDIENTES:

- 200 gramas de manteiga (em ponto de pomada)
- 1 ovo
- 200 gramas de açúcar refinado
- 430 gramas de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de canela em pó (7 gramas)

  Decoração: 50 gramas de Açúcar cristal misturado com 10 gramas de canela

  Açúcar refinado com canela (opcional)

MODO DE PREPARO:

1. Na batedeira, usando a pá do tipo raquete, vamos bater a manteiga com o açúcar refinado, bata na velocidade baixa, assim que virar um creme, adicione o ovo e a canela.

2. Bata até ficar um creme homogêneo, mais ou menos 1 minuto.

3. Depois disso adicione a farinha de trigo peneirada, e bata só para misturar.

4. Nesse momento bata em velocidade baixa só para misturar a farinha, não bata demais.

5. Cubra a massa com plástico filme e leve a massa para geladeira por 2 horas (em média, em dias quentes pode precisar de mais tempo de geladeira).

6. Abra a massa com a ajuda de um rolo e corte com o cortador de sua preferência, essa massa é ótima para cortador com carimbo.

7. Para amanteigados abra em 3mm com a ajuda do rolo nivelador.

8. Coloque a mistura de açúcar cristal com canela por cima do biscoito antes de assar.

9. Asse os biscoitos no forno pré-aquecido 180 graus. Eles levam de 10 a 15 minutos para assar.

10. Eles ficam prontos quando as bordas começarem a ficar levemente douradas.

11. Após frios, guarde os biscoitos em potes bem fechados. Uma opção é finalizar passando eles no açúcar refinado com canela.



www.chefmariaantonia.com.br/biscoitosjuninos

RECEITA PASTA SABORIZANTE CASEIRA

VALIDADE: 7 DIAS

INGREDIENTES:

- 100 gramas de banana ou maçã (bem maduras)
- 50 gramas de açúcar refinado

MODO DE PREPARO:

1. Na versão banana, amasse ela antes com um garfo.
2. Na versão maçã, pique bem pequena a maçã ou bata no liquidificador ou processador, também pode ralar a maçã com a ajuda de um ralo.
3. Em uma panela pequena, leve ao fogo a fruta com o açúcar refinado.
4. Mexa bem em fogo médio, mexa por mais ou menos 10 minutos, vai ser como um brigadeiro que precisa sempre ficar mexendo.
5. Mexa no fogo até que ela fique bem sequinha. Ela vai ficar com uma textura parecida com uma geléia.
6. Após esfriar, guarde na geladeira por até 7 dias.
7. Já pode usar essa pasta caseira na receita, ela vai substituir a pasta saborizante.

Dica: A validade é para ela guardada na geladeira e em vasilha bem fechada.



www.chefmariaantonia.com.br/biscoitosjuninos

DICAS FINAIS

A massa crua de todas as receitas têm a validade de 3 dias refrigerada na geladeira. Ou seja, após fazer a receita do biscoito, você tem 3 dias para modelar a massa.

A massa congelada tem validade de até 90 dias.
O que vai importar é a temperatura interna do freezer:

Freezer: -6°C A -10°C = validade de 30 dias
Freezer: -11°C a -18°C = validade de 60 dias
Freezer: abaixo de -18°C = Validade de 90 dias

A massa já assada deve ser armazenada em potes bem fechados, longe da umidade ou calor excessivo.

OBRIGADA!

Fiquei muito feliz por ter você comigo aqui! Tenha a certeza que esse biscoito foi preparado com muito carinho e dedicação para você.

Quero agradecer a confiança e saiba que estou à disposição para ajudar você nessa jornada.

Estou sempre disponível via e-mail ou na nossa página do Facebook e Instagram.

Qualquer dúvida pode esclarecer por lá.



BISCOITOS JUNINOS

Se você ainda não conhece, acesse o meu site e veja meus cursos:

www.chefmariaantonia.com.br

BISCOITOS JUNINOS

www.chefmariaantonia.com.br

É PROIBIDA a cópia ou qualquer reprodução (total ou parcial) do conteúdo contido aqui para uso ou distribuição comercial, a modificação destes materiais, sua inclusão em outros websites e o seu envio e publicação em outros meios digitais e físicos como: emails, grupos de Whatsapp, Facebook, ou de qualquer outra forma dispor de tais materiais sem a devida autorização, estando sujeito às responsabilidades e sanções legais.