Delícias Rápidas

EDICASE digital

Biscoitos

Rosquinhas, Bolachas e Cookies

Super fáceis de fazer!

50 Receitas Deliciosas

Cookie de chocolate | pág. 31

VEJA TAMBÉM:

✓ DICAS DE CONSERVAÇÃO DAS BOLACHAS!

Doces - salgados - integrais e muito mais!!!



Cookie simples | pág. 33



Rosquinha simples | pág. 17



Biscoito de coco | pág. 06

Receitas clássicas e práticas para sua família!!!

ELES PRECISAM DE NÓS
NÓS PRECISAMOS DE VOCÊ

Desde dezembro de 2017 a **Confraria dos Miados e Latidos** já encaminhou **3.415 animais para adoção** e **14.866 foram castrados**.

PARTICIPE, ENCANTE-SE!

Para doar sua nota fiscal paulista e outras formas de ajudar, acesse:
miadoselatidos.org.br/como-ajudar

CONFRARIA DOS miados e latidos



EdiCase
Gestão de Negócios



Direção Geral
Joaquim Carqueijó

Gestão de Canais Impressos
Vanusa Batista e Wellington Oliveira

Gestão de Canais Digitais
Clausilene Lima e Sergio Laranjeira

Gestão Administrativa Financeira
Elisiane Freitas e Vanessa Pereira

Distribuição Nacional em Bancas, Livrarias, Supermercados e Varejo

DINAP | Abril

EdiCase publicações

Publisher
Joaquim Carqueijó

Coordenação de P.C.P.
Vanusa Batista

Direção de Arte
Tami Oliveira | be.net/tamioliveira

Design
Julio Cesar Prava | be.net/juliocesarprava
Lais Magalhães | be.net/laismagalhaes8

Delícias Rápidas ed13
7908182017850

Chefe de Redação
Matilde Freitas (MTB 67769/SP)

Redação
Laleska Diniz

Atendimento ao Leitor
Redação
atendimento@caseeditorial.com.br

Edições Anteriores
loja.caseeditorial.com.br

Vendas no Atacado
(11) 3772-4303 - ramal 209
vanusa@edicase.com.br

SIGA A GENTE NAS REDES SOCIAIS!

/edicasepublicacoes
/edicasepublicacoes
/edicasepublicacoes
/edicasepublic

ACESSE NOSSA LOJA EM

loja.caseeditorial.com.br

IMAGENS ILUSTRATIVAS
Créditos:
Adobe Stock / Shutterstock

PROIBIDA A REPRODUÇÃO
total ou parcial sem prévia autorização da editora

PRESTIGIE O JORNALEIRO
compre sua revista na banca

Editora Filiada ANER

Membro Colaborador TWO SIDES

Biscoitos

BISCOITO AMANTEIGADO

Ingredientes

400 g de farinha de trigo
125 g de açúcar
300 g de margarina sem sal

Modo de preparo

Amasse todos os ingredientes, enrole, faça bolinhas achatadas, coloque-as em uma fôrma e leve ao forno preaquecido a 180ºC até dourarem. Deixe esfriar e sirva em seguida.

BISCOITO DE AMIDO DE MILHO

Ingredientes

200 g de amido de milho
5 colheres de sopa de farinha de trigo
5 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de coco ralado
1 xícara de chá de margarina sem sal

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e amasse até obter uma massa lisa e consistente. Faça bolinhas achatadas com a massa, coloque-as em uma assadeira e leve ao forno preaquecido até ficarem douradas na parte de baixo e brancas na parte de cima.

- Dica: Mantenha os biscoitos em recipiente fechado.

BISCOITO SALGADO DE POLVILHO

Ingredientes

500 g de polvilho azedo
1 copo de leite
1 copo de óleo
3 ovos
1 colher de chá de sal

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes na batedeira até obter uma massa homogênea. Coloque a massa em um saco plástico, faça um furo na ponta e esprema os biscoitos em uma assadeira untada. Leve ao forno médio preaquecido a 180ºC por 20 minutos. Sirva em seguida.

BISCOITO DOCE DE POLVILHO

Ingredientes

500 g de polvilho doce
1 xícara de chá de farinha de trigo
250 g de margarina
1 xícara de chá de açúcar
1 colher de café de fermento em pó
2 ovos
100 g de coco ralado

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes até obter uma massa consistente. Modele os biscoitos, coloque-os em uma assadeira e leve ao forno preaquecido na temperatura média até dourarem.

BISCOITO DE QUEIJO

Ingredientes

3 copos de polvilho doce
2 1/2 copos de queijo meia cura ralado
1/2 de xícara de chá de óleo
3 ovos
1/4 xícara de chá de leite
Sal a gosto

Modo de preparo

Em uma vasilha misture o leite, o óleo, o polvilho e o sal. Adicione o queijo, misture, acrescente os ovos e mexa até obter uma massa homogênea. Molde os biscoitos em formato de bolinhas achatadas, coloque-os em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 180ºC até dourarem.

BISCOITO DE COCO

Ingredientes

1 xícara de chá de amido de milho
250 g de margarina
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de açúcar
50 g de coco ralado
1 ovo

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Divida em pequenas partes e modele os biscoitos. Coloque-os em uma assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno preaquecido por 20 minutos. Sirva em seguida.





BISCOITO DE CEBOLA

Ingredientes

2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
1 xícara de chá de manteiga derretida
1 envelope de creme de cebola
1 ovo
1 gema para pincelar
Azeite a gosto para pincelar

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e leve à geladeira por 1 hora. Abra a massa em uma superfície polvilhada com farinha de trigo, corte no formato desejado e pincele com a gema misturada ao azeite. Coloque os biscoitos em uma fôrma untada com manteiga e farinha de trigo e leve ao forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 40 minutos. Sirva em seguida.

BISCOITO DE FARINHA DE MILHO

Ingredientes

2 xícaras de café de farinha de milho
2 xícaras de chá de leite morno
4 xícaras de chá de polvilho azedo
1 xícara de chá de óleo
2 ovos
1 colher de sobremesa de sal

Modo de preparo

Em uma vasilha coloque a farinha de milho, o leite morno e deixe apurar. Acrescente o polvilho, o óleo, os ovos e o sal. Misture e amasse até obter uma massa macia. Coloque a massa em um saco plástico, faça um furo na ponta, esprema os biscoitos em uma fôrma e leve ao forno preaquecido a 180ºC até dourarem.

BISCOITO INTEGRAL

Ingredientes

20 g de flocos de aveia
16 g de farelo de trigo
140 g de farinha de trigo
1 1/4 de colher de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de açúcar
1/4 de colher de chá de sal
1/4 de colher de chá de bicarbonato de sódio
50 g de manteiga gelada cortada em cubos
1 colher de chá de pimenta-do-reino
1 ovo batido

Modo de preparo

Triture no liquidificador a aveia e o farelo de trigo. Coloque a mistura em uma tigela e acrescente a farinha de trigo, o sal, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o açúcar. Misture, adicione a manteiga, a pimenta-do-reino e mexa até obter uma massa consistente. Faça uma bola com a massa, achate-a, cubra com um plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Cubra uma assadeira com papel-manteiga e reserve. Abra a massa em uma superfície polvilhada com farinha de trigo e corte-a em formato de biscoitos. Coloque os biscoitos em uma assadeira, pincele com o ovo batido e leve ao forno preaquecido a 180ºC até dourarem. Retire do forno, deixe esfriar e sirva em seguida.

BISCOITO FRITO

Ingredientes

1 kg de polvilho azedo
Sal a gosto
6 ovos
1 copo de água
1 copo de óleo

Modo de preparo

Em uma panela coloque o sal, um pouco do óleo, a água e leve ao fogo para esquentar. Despeje a mistura de água quente em uma vasilha com o polvilho, adicione os ovos e sove a massa. Corte a massa em formato de biscoitos e leve ao fogo para fritar em uma frigideira com óleo frio. Mexa sempre até dourar e sirva em seguida.

BISCOITO DE QUEIJO COM CENOURA

Ingredientes

2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de margarina sem sal
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
2 sachês de tempero pronto
1/2 cenoura ralada
1 ovo

Modo de preparo

Em uma vasilha misture a farinha de trigo, a margarina, o ovo, o tempero pronto, o queijo ralado e a cenoura, até obter uma massa lisa e homogênea. Em uma superfície lisa abra a massa com um rolo, recorte quadrados, coloque-os em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 25 minutos. Retire do forno e sirva em seguida.

BISCOITO DE CHOCOLATE

Ingredientes

2 colheres de sopa de margarina
3 colheres de sopa de açúcar
9 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de chá de fermento em pó
1 copo de granulado
1/2 copo de iogurte

Modo de preparo

Em uma tigela coloque a margarina, o açúcar, a farinha de trigo e misture. Acrescente o chocolate em pó, o fermento, o granulado, o iogurte e bata até obter uma massa homogênea. Faça bolinhas com a massa, passe-as no açúcar, coloque em uma assadeira untada e polvilhada e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 20 minutos.

BISCOITO TIPO ITALIANO

Ingredientes

1/2 xícara de chá de óleo
2 xícaras de chá de açúcar
3 ovos
1 colher de chá de fermento em pó
1 pitada de sal
1 copo de leite
Farinha de trigo para a massa

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha, exceto o óleo. Sove até obter uma massa espessa. Abra a massa, corte os biscoitos no formato que desejar e frite em uma frigideira com óleo quente.

BISCOITO DE NATA

Ingredientes

250 g de nata
250 g de manteiga
200 ml de açúcar
500 g de farinha de trigo com fermento

Modo de preparo

Em uma tigela misture a nata, o açúcar e a manteiga até obter um creme. Acrescente aos pouco a farinha de trigo até obter uma massa lisa.

Montagem

Abra a massa, corte-a em formato de bolinhas, coloque em uma fôrma untada e leve ao forno preaquecido a 180ºC até dourar. Sirva em seguida.

BISCOITO MINEIRO

Ingredientes

3 copos de polvilho doce
1 copo de açúcar
1 colher de margarina
3 ovos
1 colher de fermento em pó
1 copo de queijo ralado
Óleo para fritar

Modo de preparo

Em uma tigela coloque o polvilho, o açúcar, a margarina e misture com as mãos. Acrescente os ovos, o fermento em pó e misture. Adicione o queijo ralado e amasse. Corte a massa em formato de bolinhas achatadas e coloque-as para fritar em uma frigideira com óleo quente. Mexa sempre para que os biscoitos dourem dos dois lados. Sirva em seguida.

BISCOITO COM LIMÃO

Ingredientes

240 g de açúcar
240 g de margarina
2 ovos
500 g de farinha de trigo
Raspas de limão a gosto

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e sove sobre uma superfície enfarinhada até obter uma massa consistente. Corte os biscoitos no formato que desejar, coloque-os em uma fôrma untada e leve ao forno preaquecido a 150ºC até dourarem.

Rosquinhas

ROSQUINHA COM TRANÇA

Ingredientes

1 kg de farinha de trigo
1 lata de creme de leite com soro
750 g de margarina
6 colheres de sopa de açúcar
1 pitada de sal
Açúcar e canela para polvilhar

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e sove até que massa solte das mãos. Faça trancinhas com a massa, coloque-os em uma assadeira e leve ao forno preaquecido até dourarem. Retire do forno, polvilhe com açúcar e canela e sirva em seguida.

ROSQUINHA DE NATA

Ingredientes

1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de amido de milho
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de margarina
1 xícara de chá de nata
1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 pitada de sal
Canela em pó para polvilhar

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e sove a massa. Faça bolinhas achatadas, coloque-os em uma assadeira e leve ao forno médio até dourarem. Retire do fogo, polvilhe com canela e sirva em seguida.

ROSQUINHA DE CANELA

Ingredientes

Massa

2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de sal
3 colheres de sopa de manteiga
3/4 de xícara de chá de leite

Recheio

4 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de chá de açúcar
3 colheres de chá de canela

Cobertura

1 xícara de chá de açúcar de confeiteiro
1/4 de xícara de chá de leite
1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

Recheio

Em uma tigela misture todos os ingredientes, mexa até obter uma farofa e reserve.

Massa

Em uma panela misture a farinha de trigo, o açúcar e o sal. Adicione a manteiga e misture até obter uma farofa. Acrescente o leite e mexa até obter uma massa homogênea. Coloque a massa em uma superfície enfarinhada, abra com um rolo e polvilhe metade do recheio. Enrole a massa, corte em fatias, coloque em uma assadeira polvilhada com o restante da mistura do recheio e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 25 minutos. Retire do forno e regue com a calda.

Cobertura

Em uma tigela misture o açúcar, o leite e a essência de baunilha até obter uma mistura homogênea. Regue com essa mistura as rosquinhas e sirva quente.

ROSQUINHA DE BANANA

Ingredientes

2 bananas
3 colheres de sopa de farinha de rosca
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de açúcar
1 colher de sopa de margarina
1 colher de sopa de fermento em pó
1 ovo
1 colher de sopa de suco de limão
Óleo pra fritar
Canela e açúcar para polvilhar

Modo de preparo

Em uma tigela amasse as bananas com o suco de limão e reserve. Em outra tigela misture a farinha de trigo, o ovo, a margarina, a farinha de rosca, o fermento em pó e adicione as bananas. Molde as rosquinhas com a massa e frite-as em uma frigideira com óleo quente até dourarem. Polvilhe com canela, açúcar e sirva em seguida.

ROSQUINHA DE MILHO

Ingredientes

6 xícaras de chá de farinha de milho
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de açúcar
1 1/2 xícara de chá de leite
1/2 xícara de chá de manteiga
1/2 xícara de chá de óleo
3 ovos batidos
1 colher de café de sal
1 colher de café de canela em pó
1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

Peneire a farinha de trigo, a farinha de milho e misture-os em um recipiente. Adicione os ovos, o açúcar, o leite, o fermento em pó e misture. Acrescente a manteiga, o óleo, o sal, a canela e amasse. Faça rosquinhas com a massa, coloque-as em uma fôrma untada e leve ao forno preaquecido a 180ºC até dourarem.

ROSQUINHA DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes

Massa

350 ml de leite quente
1 lata de leite condensado
3 ovos
1/2 xícara de chá de óleo
1 pitada de sal
2 colheres de sopa de fermento bilógico seco
1 kg de farinha de trigo

Recheio

1 tablete de margarina derretida
2 xícaras de chá de açúcar

Calda

1 xícara de chá de leite
2 xícaras de chá de açúcar
Açúcar refinado para polvilhar

Modo de preparo

Massa

Em uma tigela misture todos os ingredientes, exceto a farinha de trigo. Acrescente a farinha de trigo aos poucos até obter uma massa homogênea, divida-a em 3 partes e reserve.

Recheio

Misture a margarina com o açúcar e pincele a massa.

Montagem

Faça rolos com a massa, corte em formato de rosquinhas, coloque-as em uma fôrma untada, deixe descansar por 30 minutos e regue. Leve ao forno alto preaquecido a 180ºC por aproximadamente 20 minutos aproximadamente.

Calda

Ferva o leite e o açúcar até obter uma calda. Polvilhe com açúcar refinado e sirva em seguida.

ROSQUINHA TIPO HÚNGARA

Ingredientes

7 colheres de sopa de açúcar
2 ovos
1 pitada de sal
2 1/2 xícaras de chá de leite morno
2 tabletes de fermento para pão
7 xícaras de chá de farinha de trigo

Recheio

7 colheres de sopa de açúcar
1 pacote de coco ralado
250 g de margarina

Modo de preparo

Em uma vasilha coloque o açúcar, o sal, os ovos, o leite, o fermento, mexa e adicione a farinha de trigo. Coloque a massa em uma superfície enfarinhada, sove até obter uma massa homogênea e reserve por 10 minutos.

Recheio

Misture todos os ingredientes, divida a massa em 3 partes, abra com um rolo, recheie e enrole. Corte em rodelas, coloque em uma fôrma e deixe descansar por 1 hora. Leve ao forno preaquecido até dourarem. Sirva em seguida.

ROSQUINHA ASSADA

Ingredientes

3 ovos
180 g de margarina sem sal
1 xícara de chá de açúcar
500 g de farinha de trigo
2 colheres de sobremesa de fermento em pó
150 ml de leite
1 gema para pincelar

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes em uma vasilha, coloque em uma superfície e sove a massa. Molde as rosquinhas com a massa, coloque-as em uma fôrma untada com margarina e farinha de trigo, pincele com a gema e leve ao forno preaquecido a 180ºC até dourarem.

ROSQUINHA SIMPLES



Ingredientes

3 xícaras de chá de açúcar
3 colheres de sopa de margarina
1 kg de farinha de trigo
1 xícara de chá de leite
3 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó
Essência de baunilha a gosto
Açúcar para polvilhar
Óleo para fritar

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ovos com o açúcar e a margarina. Acrescente o leite, o fermento em pó, a essência de baunilha, a farinha de trigo e bata até obter uma massa homogênea. Modele as rosquinhas com a massa, coloque-as em uma frigideira com óleo quente e frite até dourarem. Retire do fogo, polvilhe com o açúcar e sirva em seguida.



ROSQUINHA RECHEADA DE CREME

Ingredientes

Massa

125 g de farinha de trigo
4 ovos
250 ml de água
100 g de manteiga
1 pitada de sal
1 colher de sobremesa de açúcar

Creme

150 g de açúcar
40 g de amido de milho
2 ovos
2 gemas
50 ml de leite morno
Essência de baunilha a gosto

Modo de preparo

Massa

Em uma panela coloque a água, a manteiga, o sal, o açúcar e deixe ferver. Acrescente a farinha de trigo, mexa até soltar do fundo da panela e deixe esfriar. Adicione os ovos um a um, misture a massa e deixe descansar por 10 minutos. Coloque a massa em um saco de confeiteiro, faça as rosquinhas, coloque-as em uma fôrma untada, leve ao forno preaquecido a 180ºC por 35 minutos e reserve.

Creme

Misture o açúcar, o amido de milho, os ovos e as gemas. Adicione o leite, a essência de baunilha e leve ao fogo mexendo até engrossar. Retire do fogo e mexa até esfriar.

Montagem

Abra as rosquinhas ao meio, recheie-as com o creme, feche e sirva em seguida.

ROSQUINHA DE MEL COM AMÊNDOAS

Ingredientes

Massa

1 colher de sopa de fermento biológico seco
1/2 xícara de chá de mel
1 colher de chá de sal
5 colheres de sopa de manteiga
3 ovos
1 xícara de chá de leite morno
1 xícara de chá de farinha de amêndoas
Farinha de trigo para dar liga

Recheio

2 colheres de sopa de manteiga derretida
1 xícara de chá de mel
50 g de amêndoas laminadas

Modo de preparo

Recheio

Misture a manteiga com o mel e acrescente as amêndoas.

Massa

Em uma vasilha coloque o leite, a manteiga, o fermento biológico e misture até derreter a manteiga. Acrescente o mel, o sal, a farinha de amêndoas, acrescente a farinha de trigo aos poucos e sove a massa. Cubra e deixe descansar por 1 hora até dobrar de volume. Abra a massa com um rolo e pincele a manteiga misturada com o mel. Enrole a massa como um rocambole, corte em fatias, coloque em uma fôrma untada com manteiga e deixe crescer.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC até dourar.



Bolachas

BOLACHA DE NATA

Ingredientes

1 xícara de chá de nata
1 pitada de sal
2 ovos
6 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
4 xícaras de chá de trigo
Óleo para untar

Modo de preparo

Em uma vasilha misture todos os ingredientes e sove até obter uma massa homogênea. Unte uma fôrma com óleo, corte a massa em formato de biscoitos, coloque-os na fôrma e leve ao forno preaquecido até dourarem. Sirva quente ou frio.

BOLACHA CHAMPANHE

Ingredientes

4 ovos (claras e gemas separadas)
135 g de açúcar
1 colher de chá de baunilha
1 pitada de sal
100 g de farinha de trigo

Modo de preparo

Em uma vasilha misture as gemas e o açúcar. Adicione a baunilha e bata na batedeira até obter um creme. Bata as claras em neve, adicione o sal, o creme reservado, as gemas e coloque a farinha de trigo peneirada. Modele os biscoitos, coloque-os em uma assadeira com papel-mafagafo e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 15 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e sirva em seguida.

BOLACHINHA DE COCO

Ingredientes

4 claras
200 g de coco ralado
200 g de açúcar
2 colheres de sopa de farinha de trigo

Modo de preparo

Bata as claras, adicione o açúcar e continue batendo. Adicione o coco ralado e a farinha de trigo. Corte a massa em formato de bolachas, coloque-as em uma fôrma untada com papel vegetal e leve ao forno preaquecido a 180ºC até dourarem.

BOLACHA DE LIMÃO

Ingredientes

300 g de farinha de trigo
125 g de margarina derretida
100 g de açúcar
1 colher de sobremesa de essência de baunilha
1 colher de chá de gengibre em pó
Raspa e suco de 1 limão
1 ovo
50 g de amêndoas picadas
2 colheres de sopa de sementes de papoula

Modo de preparo

Misture a farinha de trigo com a margarina, o açúcar e o ovo. Adicione a baunilha, o gengibre, o sumo e a raspa do limão. Adicione as sementes de papoula, as amêndoas, mexa até obter uma massa homogênea e deixe descansar por 30 minutos. Coloque a massa em uma superfície polvilhada com farinha de trigo, abra e corte os biscoitos no formato que desejar. Transfira para uma fôrma untada com papel vegetal e leve ao forno preaquecido a 180ºC até dourar.

BOLACHA DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes

4 ovos
1 lata de leite condensado
1 xícara de chá de manteiga
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de amido de milho
4 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó

Modo de preparo

Bata os ovos e todos os ingredientes. Modele as bolachas, coloque-as em uma fôrma e leve ao forno preaquecido a 180ºC até dourarem. Sirva em seguida.

BOLACHA DE CHOCOLATE

Ingredientes

125 g de margarina
200 g de açúcar
190 g de farinha de trigo
200 g de barra de chocolate picada
1 ovo
1 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de fermento em pó
Chocolate em pó a gosto

Modo de preparo

Na batedeira, bata a margarina e o açúcar até obter um creme. Adicione o ovo, a farinha de trigo, o fermento em pó, o sal, o chocolate em pó e bata novamente. Acrescente o chocolate picado e misture. Coloque a massa em uma superfície, corte-a em formato comprido e achatado, coloque em uma fôrma com papel-manteiga e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 20 minutos. Sirva em seguida.

BOLACHINHA DE GOMA

Ingredientes

1/2 xícara de chá de manteiga
1/2 xícara de chá de açúcar
1 gema
1/3 de xícara de chá de leite de coco
2 xícaras de chá de polvilho doce
Manteiga para untar

Modo de preparo

Em um recipiente bata a manteiga, o açúcar e a gema até obter um creme espesso. Acrescente o leite de coco, misture, adicione o polvilho doce e mexa até obter uma massa homogênea. Modele as bolachas achatadas, coloque-as em uma fôrma untada e leve ao forno preaquecido a 180ºC até dourarem.

BOLACHA DOCE SIMPLES

Ingredientes

3 xícaras de chá de manteiga
80 g de açúcar
2 ovos
3 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 1/2 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

Em uma tigela misture a farinha de trigo, o fermento em pó, o sal e reserve. Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme. Acrescente a baunilha, os ovos, a mistura de farinha de trigo e mexa. Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada e leve à geladeira por aproximadamente 2 horas. Corte as bolachas no formato desejado, coloque-as em uma fôrma e leve ao forno preaquecido na temperatura baixa por 10 minutos. Retire do forno e sirva em seguida.

BOLACHA DE MEL

Ingredientes

1 1/4 kg de farinha de trigo
1 1/2 copo de mel
250 g de açúcar cristal
75 g de manteiga
1 colher de chá de noz-moscada
1 colher de chá de cravo moído
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de sopa de sal
2 ovos
100 ml de leite
Açúcar para polvilhar

Modo de preparo

Em um recipiente misture 1 kg de farinha de trigo com o mel. Acrescente o açúcar, os ovos e mexa. Adicione a manteiga, o cravo, a canela e a noz-moscada. Em outro recipiente, dilua o sal no leite morno e misture com a massa. Acrescente a farinha de trigo restante até obter uma massa homogênea e deixe descansar por 2 horas. Abra a massa com um rolo de macarrão em uma superfície lisa e enfarinhada. Corte-a em retângulo, coloque em uma fôrma untada e leve ao forno preaquecido a 200°C por 10 minutos. Retire do forno, polvilhe o açúcar e sirva em seguida.

BOLACHA DE BAUNILHA COM CHOCOLATE

Ingredientes

250 g de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
75 g de açúcar
2 colheres de sopa de açúcar de baunilha
1 ovo
125 g de manteiga
80 g de chocolate em barra para confeitar

Modo de preparo

Misture a farinha de trigo, o fermento em pó e o açúcar. Adicione a manteiga, o ovo e amasse até obter uma massa homogênea. Abra a massa, corte os biscoitos no formato desejado, coloque em uma fôrma untada e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 10 minutos. Retire da fôrma, deixe esfriar e cubra com o chocolate derretido em banho-maria. Sirva em seguida.

BOLACHA DE CAFÉ

Ingredientes

150 g de manteiga
150 g de açúcar de confeiteiro
150 g de amêndoas em pó
100 g de farinha de trigo
30 g de café solúvel
1 pitada de sal

Recheio

1 envelope de gelatina
50 g de açúcar de confeiteiro
20 ml de nata
2 colheres de nata para dissolver a gelatina

Modo de preparo

Misture a manteiga com o açúcar, as amêndoas, a farinha de trigo, o café, o sal e mexa até obter uma massa consistente. Enrole a massa em um filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Faça bolinhas achatadas com as mãos, coloque em uma fôrma untada com papel vegetal e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 10 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

Recheio

Bata os 20 ml de nata com o açúcar até obter um creme. Esquente as 2 colheres de nata, coloque a gelatina e misture com a nata batida. Regue uma bolacha com o creme em uma bolacha e cubra com outra bolacha. Leve à geladeira até a hora de servir.

BOLACHA DE AMÊNDOA

Ingredientes

500 g de açúcar
250 g de bolachas maisena picadas
100 g de amêndoa em pó
10 gemas
2 ovos
500 ml de água
Casca de 1 limão
Café adoçado para pincelar

Modo de preparo

Em uma panela coloque o açúcar, a água, a casca do limão e deixe ferver por 10 minutos. Adicione a amêndoa em pó e deixe cozinhar por 3 minutos. Em uma tigela bata as gemas com os ovos e adicione a mistura anterior em fio, mexendo sempre. Retire a casca de limão, coloque em uma panela e leve novamente ao fogo mexendo até engrossar. Retire da panela e coloque em uma tigela. Coloque 50 g de bolachas em uma vasilha de vidro funda, faça camadas alternadas com o restante da bolacha passada no café adoçado e na mistura de amêndoa. Leve à geladeira, polvilhe com bolacha picada e sirva em seguida.

BOLACHA DE GENGIBRE

Ingredientes

1 xícara de chá de açúcar
1 ovo
1/4 de colher de chá de sal
3/4 de xícara de chá de manteiga
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de cravo-da-índia em pó
1 colher de chá de gengibre em pó
1 colher de chá de canela em pó
Açúcar para polvilhar

Modo de preparo

Na batedeira bata o açúcar, o ovo, o sal e a manteiga. Adicione a farinha de trigo, o bicarbonato de sódio, o cravo-da-índia, o gengibre, a canela em pó e misture até obter uma massa consistente. Corte a massa em tiras, polvilhe com o açúcar e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 6 minutos. Sirva em seguida.

BOLACHA DE AVEIA

Ingredientes

125 g de farinha de trigo com fermento
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de sal
100 g de açúcar amarelo
125 g de açúcar
120 g de margarina derretida
1 ovo batido
1 colher de chá de aroma de baunilha
1 colher de sopa de leite
50 g de amêndoa laminada
100 g de flocos de aveia
Raspas de 1/2 laranja

Modo de preparo

Bata a margarina com o açúcar, adicione o ovo batido, o aroma de baunilha e o leite até obter um creme homogêneo. Misture a farinha de trigo, o bicarbonato de sódio, o sal e adicione ao creme feito anteriormente. Adicione as amêndoas, os flocos de aveia, a raspa de laranja e misture até obter uma massa consistente. Modele as bolachas com a massa, coloque-as em uma fôrma com papel vegetal e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 15 minutos até dourarem.



Cookies

COOKIE COM SORVETE

Ingredientes

2 1/4 de xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 xícara de chá de manteiga
3/4 de xícara de chá de açúcar cristal
3/4 de xícara de chá de açúcar-mascavo
1 colher de chá de essência de baunilha
2 ovos
350 g de chocolate picado

Modo de preparo

Em uma tigela misture a farinha de trigo, o fermento em pó, o sal e reserve. Bata na batedeira a manteiga, o açúcar cristal, o açúcar-mascavo e a essência de baunilha. Adicione os ovos e bata novamente. Acrescente o chocolate picado, a mistura de farinha e mexa até obter uma massa homogênea. Divida em potes e leve ao forno preaquecido a 200ºC por 10 minutos. Sirva quente com sorvete.

COOKIE SUSPIRO

Ingredientes

1 1/2 xícara de chá de amêndoas picadas
2 xícaras de chá de açúcar de confeiteiro
1/3 de xícara de chá de cacau em pó
1 pitada de sal
2 claras
1 colher de sopa de essência de baunilha
50 g de chocolate picado
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de preparo

Em uma tigela misture as amêndoas, o açúcar, o cacau, o sal, as claras, a essência de baunilha e bata até misturar tudo. Corte a massa em bolinhas, achate-as e coloque em uma fôrma forrada com papel-manteiga. Decore os cookies com o chocolate picado, polvilhe com o açúcar de confeiteiro e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 15 minutos. Espere esfriar e sirva em seguida.

COOKIE DE PAÇOCA

Ingredientes

125 g de manteiga sem sal
200 g de paçoca esfarelada
1/3 de xícara de chá de açúcar
125 g de chocolate meio amargo derretido
1 colher de chá de essência de baunilha
1 ovo
1 xícara de chá de farinha de trigo
1/4 de xícara de chá de cacau em pó
100 g de amendoim confeitado com chocolate
50 g de paçoca para polvilhar
1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Modo de preparo

Bata em uma batedeira a manteiga, a paçoca e o açúcar até obter uma mistura cremosa. Adicione o chocolate derretido, a essência de baunilha, o ovo e bata por 2 minutos. Desligue a batedeira, coloque a farinha de trigo, o cacau em pó peneirado, o bicarbonato de sódio e misture. Ligue novamente a batedeira e bata até obter uma mistura homogênea. Desligue a batedeira, coloque o amendoim confeitado com chocolate e misture. Faça bolinhas com a massa, achate-as, coloque em uma fôrma forrada com papel-manteiga, polvilhe com paçoca e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 17 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e sirva em seguida.

COOKIES DE CHOCOLATE

Ingredientes

4 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 1/2 xícara de chá de manteiga sem sal derretida
2 xícaras de chá de açúcar-mascavo
1 xícara de chá de açúcar branco
3 colheres de sopa de ovomaltine
2 colheres de sopa de essência de baunilha
2 ovos
2 gemas
2 barras de chocolate picadas
Chocolate picado para polvilhar

Modo de preparo

Misture o açúcar branco, o açúcar-mascavo, o ovomaltine, os ovos, as gemas, a essência de baunilha e misture até obter um creme espesso. Acrescente a manteiga ao creme de açúcar, e mexa até dissolver. Peneire sobre este creme a farinha de trigo, o sal e o fermento. Adicione as barras de chocolate picado e misture até obter uma massa homogênea. Tampe o recipiente da massa e leve à geladeira por 3 horas. Retire a massa da geladeira, faça bolinhas com a massa e coloque em uma fôrma. Pressione os cookies formando discos, salpique o chocolate picado e leve ao forno preaquecido a 190ºC por 13 minutos. Deixe esfriar por 30 minutos e sirva em seguida.

COOKIE DE AMENDOIM

Ingredientes

1 xícara de chá de manteiga de amendoim
1 xícara de chá de açúcar
1 ovo

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e mexa até obter uma mistura homogênea. Modele os cookies com a massa, coloque-os em uma fôrma e leve ao forno médio preaquecido a 180ºC por aproximadamente 8 minutos. Deixe esfriar e sirva em seguida.

COOKIE DE CHOCOLATE



Ingredientes

4 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 1/2 xícara de chá de manteiga sem sal
2 xícaras de chá de açúcar-mascavo
1 xícara de chá de açúcar
2 colheres de sopa de essência de baunilha
2 ovos
2 xícaras de chá de chocolate ao leite picado
1/2 xícara de chá de aveia em flocos
Chocolate picado para decorar

Modo de preparo

Em uma tigela misture os açúcares, os ovos, a baunilha e reserve. Em uma panela derreta a manteiga, acrescente à mistura de açúcar e mexa até obter uma massa homogênea. Peneire sobre a mistura a farinha de trigo com o sal, o fermento em pó, a aveia e o chocolate picado. Misture e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas. Faça bolinhas com a massa, achate-as, decore com os chocolates picados e salpique os flocos de aveia. Leve ao forno preaquecido a 190ºC por 13 minutos deixe esfriar e sirva em seguida.



COOKIE DE CHOCOLATE E MAÇÃ

Ingredientes

1 xícara de chá de farinha de trigo integral
1/2 xícara de chá de farinha de trigo
1 maçã sem casca ralada
1/2 xícara de chá de chocolate amargo picado
2 colheres de sopa de adoçante
1 ovo
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de chá de canela em pó
1/2 colher de sopa de fermento em pó
Margarina para untar

Modo de preparo

Em uma tigela misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Modele os cookies com a massa, coloque-os em uma fôrma untada com margarina e leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos ou até dourar.

COOKIES DE AVEIA E UVAS-PASSAS

Ingredientes

1 xícara de chá de aveia em flocos finos
1 xícara de chá de açúcar-mascavo
4 colheres de sopa farinha de trigo
1/2 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de canela em pó
2 pitadas de sal
100 g de manteiga sem sal derretida
1 ovo
1 colher de chá de essência de baunilha
1 xícara de chá de uvas-passas secas

Modo de preparo

Em uma tigela misture os ingredientes secos. Acrescente a manteiga, o ovo e a essência de baunilha. Adicione as uvas-passas e misture. Faça bolinhas com a massa, coloque-os em uma fôrma forrada com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 8 minutos. Deixe esfriar e sirva em seguida.

COOKIE SIMPLES



Ingredientes

125 g de manteiga sem sal
3/4 de xícara de chá de açúcar
1/2 xícara de chá de açúcar-mascavo
1 ovo batido
1 3/4 de xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
300 g de chocolate meio amargo picado
1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

Em uma tigela misture a manteiga, o açúcar-mascavo, o açúcar e a essência de baunilha. Adicione o ovo e misture. Acrescente a farinha de trigo, aos poucos, e bata. Adicione o fermento em pó, misture até incorporar a massa e coloque o chocolate meio amargo. Faça bolinhas pequenas, coloque em uma fôrma e leve ao forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 20 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e sirva em seguida.



Bom Apetite

Dicas de conservação!

- Conserve as bolachas e biscoitos em uma lata ou em um recipiente fechado;
- Bolachas de diferentes sabores devem ser guardadas separadas, como as bolachas moles das crocantes,
- Não guarde bolachas com bolos, pois as bolachas absorvem a umidade dos bolos,
- Guarde as bolachas quando estiverem frias, caso contrário vão colar umas às outras;
- Para que as bolachas fiquem crocantes coloque 1 ou 2 cubos de açúcar na lata;
- Quando estiverem frias, poderá congelá-las;
- Se acrescentar à receita 1% de lecitina de soja aumentará o tempo de conservação das bolachas e biscoitos.
- Quando os biscoitos colarem na fôrma coloque-os sobre a chama do fogão por alguns segundos.
- As bolachas devem ser assadas em fôrmas antiaderentes ou forrados com papel-vegetal.



O TELETON ACABOU, MAS AS NOSSAS CRIANÇAS CONTINUAM PRECISANDO DE VOCÊ.



*O envio da mensagem é gratuito.

Torne-se um mantenedor da AACD.
A sua doação é fundamental para a manutenção da AACD e a realização de milhões de atendimentos a cada ano.

AACD
vida é movimento

MAIS INFORMAÇÕES: **(11) 5576-0847** ou **(11) 5576-0849**
E-mail: **mantenedores@aacd.org.br** | Site: **aacd.org.br** (opção "Quero ajudar")
Se preferir fazer a doação única via **SMS***, envie uma mensagem com a letra T para 28127.

AACD | Associação de Assistência à Criança Deficiente.



A MAIOR VARIEDADE EM SEGMENTOS DE REVISTAS DO BRASIL!

CONHEÇA NOSSA LOJA

PRESTIGIE O SEU JORNALEIRO
Compre nas bancas e revistarias de todo o Brasil

CULINÁRIA · ARTESANATO · PASSATEMPOS · DIDÁTICAS · PIADAS · MÚSICA · SAÚDE · RELIGIÃO · E TUDO MAIS QUE VOCÊ IMAGINAR!

