SEMANA DOS BISCOITOS
FÓRUM CYBERCOOK



www.cybercook.com.br

Apostila formatada por Lia Kodama
e-mail: liak@site.com.br

SEMANA DOS BISCOITOS
08/09/2005 A 14/09/2005

RECEITA DE SEQUILHOS SABOROSOS....5
BISCOITINHOS DECORADOS....5
BREVIDADE DE POLVILHO DOCE....6
SEQUILHOS DA VERIDIANA....6
BISCOITO DE ARARUTA....7
BOLACHINHA 1, 2, 3....7
SEQUILHOS DE COCO....7
SEQUILHO DE MAIZENA E NATA....7
BISCOITO APERITIVO....8
BISCOITO DE CANELA LIGHT....8
BAGELS (Rosquinha Salgada)....9
AMANTEIGADO DE CANELA....9
BISCOITINHO DE CEBOLA....10
BISCOITOS SABOROSOS....10
BISCOITINHOS DE COCO DA JOVINA....11
PETIT FOUR....11
ROSQUINHAS DE NATA DA KIKA....12
BISCOITO GREGO DELICIOSO!....12
BISCOITOS DIVINOS....13
BISCOITO MUITO BOM....14
BISCOITO DE LEITE EM PÓ....14
CASADINHOS....15
BISCOITINHOS FRANCESES....15
MACARONS....16
MACARONS AU CHOCOLAT....16
TUILES DENTELLE 1 (telhas rendadas)....16
TUILES DENTELLE 2....17
SEQUILHOS DA ANDREA....18
COOKIE DESSERT....18
BISCOITOS COLORIDOS....19
BOLACHINHAS DE AVEIA....19
DONUTS....20
ALMENDRADOS....21
BISCOITOS DE CANELA....21
CROCANTES DE CHOCOLATE....21
GOIABINHAS....22
AMANTEIGADINHOS DE GORGONZOLA....23
SALGADINHOS DE QUEIJO....23
BISCOITO DE FÉCULA....24
PALITINHOS DE GERGELIM (GRISSINI)....24
SEQUILHOS DE POLVILHO....25
BISCOITO DE POLVILHO DOCE....25
CHOCOLATE CHIP COOKIES - A VERDADEIRA!....25
ALFAJORES DE NOZES....26
BISCOITOS CASADINHOS DA TEREZA....27
BROAS DE MEL VIVIANA....27
BOLACHA PALITO....28

SEQUILHOS DE MAISENA DA BELL RICCI....28
BISCOITOS VARIADOS....29
CASADINHO....29
BISCOITINHO DE COCO DA PAULA....29
MASSA BÁSICA PARA BISCOITOS RECORTADOS....30
CASADINHOS DE MARACUJÁ....30
BOLACHINHAS NUTRITIVAS....30
ITALIAN LEMONS BISCUITS....31
PETIT FOUR DE AMENDOIM....31
PETIT FOUR DE CHOCOLATE....32
PETIT FOUR DE LARANJA....32
BISCOITOS TRUFADOS DE AVELÃS....32
CREME DE AVELÃ....33
ROSQUINHAS DE NATA....33
PETIT FOUR LUA DE MEL....33
CASULO DE PROVOLONE....34
BISCOITO DE CATUPIRY COM PAPOULA....34
BISCOITO DE GORGONZOLA....35
BREVIDADE DA TERESINHA....35
BOLACHINHAS DE GOIABADA....36
ROSQUINHAS DE SAL AMONÍACO....36
BISCOITINHOS DE LARANJA....36
CAVACA....37
BISCOITO DE CÔCO....37
BISCOITO DE COCO DA ROSANA....38
BISCOITO DE QUEIJO....38
BISCOITOS AMANTEIGADOS....39
BRANDY SNAPS....39
MANTECAL....40
ROSQUINHA DE VINAGRE DA VICENZA....40
BISCOITOS DE AGUARDENTE....41
BISCOITOS ENGANOS....41
ROSQUINHAS DE CERVEJA....42
BISCOITO TELMA....42
DEDINHOS DE NOSSA SENHORA....43
ROSQUINHAS AÇUCARADAS....44
TARECOS....44
BROINHAS SALOIAS....45
BISCOITO CHAMPANHA....45
ROSQUINHAS DELICIOSAS....46
BISCOITINHOS DE QUEIJO PARMESÃO....46
PALITOS FRANCESES....46
BISCOITOS DE CREME DE AMENDOIM....46
BOLACHINHAS SALGADAS....47
CORAÇÕES DE CHOCOLATE COM LARANJA....48
SEQUILHOS DE FUBÁ....49
COOKIES....50
BISCOITO DA TITIA....50
ENROLADINHOS....51
BOLACHINHAS DE COCO....51

MISTURA BÁSICA PARA COOKIES....52
BOLINHO DE VINAGRE....52
BOLACHA CHAMPANHE....53
PRETZEL SALGADO....53
BISCOITOS URUGUAIOS....54
PALITINHOS DE CEBOLA....55
SALGADINHO DE CREME DE CEBOLA....55
BISCOITOS DE CREME DE QUEIJO....55
MASSINHA CARIOCA....56
PASTELZINHO SUIÇO....56
SEQUILHO GRÃ-FINO....57
BOLACHINHAS AMERICANAS....57
Russian Tea Cakes....57
Chocolate Fudge Cake....57
SPRITZ COOKIES....58
Twinklin Ginger Star....58
BISCOITOS DE MINAS....59
BOLACHA DA ROÇA....59
ROSQUINHA DE LEITE....59
BOLACHA DA VOVÓ....60
BISCOITO DE POLVILHO OU PETA....60

RECEITA DE SEQUILHOS SABOROSOS

Eu sei que a votação ainda não se encerrou, mas mesmo assim resolvi enviar minha receita para quem quiser fazer para família ou para vender.

-Sequilhos
1 lata de leite condensado
2 ovos
100 gramas de margarina
1 colher sopa (rasa) de fermento em pó
-Maizena até dar ponto (aproximadamente 800 gramas)
Amasse todos os ingredientes até não grudar mais nas mãos.Enrole tiras e corte pedacinhos pequenos como nhoque.Achate com um garfo,coloque em assadeira untada e leve assar em forno pré-aquecido até dourar embaixo.
Um grande abraço e espero que gostem!!!

07/09/2005 - Leonor Camargo

BISCOITINHOS DECORADOS

Lindos... :-)
Tem foto aqui:
http://www.activeboard.com/forum.spark?forumID=29790&subForumID=52720&action=viewTopic&commentID=1885019&topicPage=

A receita é da Marcela Sanchez

1 xícara de manteiga ou margarina
1 xícara de açúcar
1 ovo
3 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó
Essência de baunilha

MODO DE PREPARO:
Bater a manteiga com o açúcar, acrescentar o ovo e a essência. Tirar da batedeira e colocar aos poucos a farinha de trigo peneirada com o fermento. Deixar descansar na geladeira pôr uma hora. Abrir com rolo e cortar os biscoitos, levar 5 minutos na geladeira e assar em forno pré- aquecido.

Para decorar, usar glacê real.

08/09/2005 - Vanessa

sds a todos lá vai minha contribuição da semana temática

BREVIDADE DE POLVILHO DOCE

Se quiser, pode substituir o polvilho pela araruta.

Ingredientes
- 09 ovos
- 350 gramas de polvilho doce
- 250 gramas de açúcar refinado

Modo de fazer
Bata as claras em neve. Misture as gemas e depois o açúcar.
Dê mais uma boa batida e só depois ponha o polvilho doce, já peneirado.
Coloque em forminhas de empadinha usando uma colher.
Leve ao forno que deve estar com uma temperatura de 150 graus.
Depois de trinta minutos as brevidades estão prontinhas para comer.
Mariano

08/09/2005 - José Benedito Mariano

SEQUILHOS DA VERIDIANA

Ingredientes:
3 xícaras (chá) de amido de milho
1 xícara (chá) de farinha de trigo
150 gramas de manteiga sem sal
2 ovos ligeiramente batidos
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó
Modo de fazer:
Numa bacia coloque a farinha de trigo e amido de milho,peneirados.Acrescente o açúcar,manteiga,ovos e fermento.Misture bem com um garfo e depois sove um pouco a massa só para misturar bem todos os ingredientes.Faça bolinhas e role pelo açúcar cristal ou coco ralado fino.Coloque em assadeira forrada com papel manteiga e leve para assar em forno pré-aquecido e temperatura moderada.
Eu uso o forno elétrico aqui no Japão com temperatura de 160C por 20 minutos.
Não deixe dourar muito.Depois de frio guarde em recipiente fechado.Ficam macios e desmancham na boca.Bom acompanhar com chá sem açúcar.
Qualquer dúvida podem colocar aqui no fórum que eu respondo.
Beijos.

08/09/2005 - veridiana couto

BISCOITO DE ARARUTA

1 xícara de açúcar;
3 xícaras de araruta;
2 gemas;
1 clara;
2 colheres (sopa) de manteiga.

Amassa-se tudo muito bem e fazem-se os biscoitos pequenos, fazendo com um garfo, frisos por cima.

Leva-se a assar em tabuleiro polvilhado com farinha.

BOLACHINHA 1, 2, 3

100 g de açúcar;
200 g de manteiga;
300 g de farinha de trigo.

Mistura-se e amassa-se. Abre-se a massa, cortam-se as bolachinhas com uma pequena forma ou com um cálice e levam-se ao forno quente.

SEQUILHOS DE COCO

100g de margarina;
1 xícara ce chá de açúcar;
3 gemas;
1 vidro de leite de coco (200ml);
500 g de maisena.

Misture a margarina junto com o açúcar, as gemas e o leite de coco. Junte também a maisena e amasse bem. Faça os sequilhos em várias formas, coloque em uma assadeira polvilhada. Leve ao fogo quente cerca de 25 minutos.

08/09/2005 - Milleni

SEQUILHO DE MAIZENA E NATA

Ingredientes:

1 copo de nata de leite, ou uma lata de creme de leite;
2 ovos
1 colher (sopa) de margarina
2 xícaras e meia de açúcar refinado

1 colher (sopa) de pó royal
1 kg de maizena.
Preparo:

Misture todos os ingredientes e sove até dar consistência de massa de pão. Faça as bolinhas (tamanho a gosto) coloque em forma previamente banhada com óleo ou margarina.

Asse em forno brando até dourar.

É uma delícia!

08/09/2005 - Milleni

BISCOITO APERITIVO

Ingredientes:

1 xícara de fubá
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de sal
1/2 xícara de queijo parmesão ralado
2 colheres (sopa) de cebola ralada grossa
Sementes de papoula ou gergelim.

Modo de fazer:

Pré-aqueça o forno a 200ºC (quente). Unte uma assadeira com manteiga. Reserve. Numa tigela média, misture o fubá , a manteiga e o sal com 1 xícara de água fervente. Junte o queijo e a cebola e misture. Com 1/2 colher (chá), pegue colheradas da massa e coloque numa assadeira. Achate a massa com uma espátula para formar um biscoito de 3 cm de diâmetro. Polvilhe com o gergelim ou com a semente de papoula. Leve para assar por 20 minutos ou até ficar dourado. Deixe amornar na assadeira.

08/09/2005 - Milleni

BISCOITO DE CANELA LIGHT

Ingredientes
1 colher (sobremesa) de canela em pó
8 colheres (sopa) de amido de milho
4 colheres (sopa) de adoçante culinário
3 colheres (chá) de farinha de trigo
4 colheres (chá) de fermento
4 colheres (sopa) de margarina light

4 ovos

Modo de preparo
Coloque todos os ingredientes numa tigela e misture-os formando uma massa bem homogênea. Unte uma forma com margarina e farinha e faça bolinhas apertando-as com um garfo. Pré-aqueça o forno e asse os biscoitos por cerca de 20 minutos.

08/09/2005 - Milleni

BAGELS (Rosquinha Salgada)

Ingredientes:
- 1 tablete de fermento biológico
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 xícara de leite morno (ou água)
- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de café rasa de sal
- sementes de gergelim
- 1 gema para pincelar

Preparo:
Junte o fermento, o açúcar e o leite e deixe descansar por cerca de meia hora. Coloque a farinha e o sal sobre uma superfície, faça um buraco no meio e junte o fermento preparado anteriormente. Trabalhe a massa até que fique macia e elástica. Coloque-a numa tigela untada, cubra com um pano de prato limpo, deixe crescer até que dobre de tamanho. Dê mais uma sovada, divida a massa, faça rolinhos com mais ou menos 15 cm de comprimento e feche em anéis, comprimindo as pontas, como se fossem rosquinhas. Deixe crescer e, enquanto isso, leve ao fogo uma panela com água e sal. Com a água fervendo, leve os bagels, um a um para cozinhar. Cozinhe cada um, virando com escumadeira na metade do tempo, por 4 minutos. Coloque-os num escorredor. Unte e polvilhe com farinha de trigo uma assadeira, vá colocando os bagels já cozidos. Pincele com a gema batida com um pouco de água e polvilhe a semente de gergelim. Asse-os em forno pré-aquecido, até dourarem.

08/09/2005 - Milleni

AMANTEIGADO DE CANELA

3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
12 colheres (sopa) de açúcar refinado
1 colher (sopa) de canela em pó
250 g de manteiga

Modo de Preparo:

Peneire numa tigela a farinha com o açúcar e a canela. Junte a manteiga, misture bem até obter uma massa homogênea, adicionando 3 colheres (sopa) de água. Faça com a massa 2 cilindros de 4 cm de diâmetro cada um e enrole-os com filme plástico. Leve ao congelador por 5 horas. Em seguida, ligue o forno à temperatura média. Retire a massa do congelador e corte em rodelas de 1 cm de espessura cada uma. Disponha-as numa assadeira e leve ao forno por 10 minutos, ou até dourar. Retire do forno e desenforme com a ajuda de uma espátula depois de morno.

08/09/2005 - Milleni

BISCOITINHO DE CEBOLA

Ingredientes:

- 1 pacote de creme de cebola (sopa)
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 3 tabletes de margarina (300 g)

Modo de Preparo:
Amasse todos os ingredientes com a mão. Faça bolinhas e amasse um pouquinho com o garfo. Passe gema de ovo c/ azeite no biscoitinho. Untar e enfarinhar o tabuleiro. Quando estiver dourado está pronto Demora mais ou menos 15 minutos para ficar pronto.

08/09/2005 - Milleni

BISCOITOS SABOROSOS

Ingredientes

3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de açúcar
½ farinha de casca de maracujá
3 colheres de margarina
2 ovos inteiros
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de café de canela em pó
½ colher de café de cravo em pó
150 gr goiabada cortadas em quadradinhos

Passo a Passo
misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
Deixe repousar na geladeira por pelo menos 30 minutos.
Abra a massa com auxílio de um copo.
Decore com a goiabada e leve para assar em forma levemente

untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo

08/09/2005 - jovina viana lemos

BISCOITINHOS DE COCO DA JOVINA

Ingredientes

1 copo (requeijão) de leite
1 xícara (chá) de coco ralado
2 gemas
6 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de óleo
1 xícara (chá) de açúcar
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
Açúcar e canela em pó, misturados a gosto

Modo de fazer
Coloque em uma panela o leite e o coco. Deixe descansar 10 minutos e depois cozinhe por 15 minutos. Reserve. Na batedeira, bata as gemas, a manteiga e o óleo, até obter um creme. Junte o açúcar e bata. Retire da batedeira e misture o coco e o leite. Adicione a farinha, aos poucos, e mexa até formar uma massa. Sove a massa por 5 minutos e abra-a sobre uma superfície lisa e enfarinhada. Corte os biscoitinhos no formato de sua preferência e disponha-os em uma assadeira forrada com papel-manteiga untado. Asse em forno médio pré-aquecido até dourar. Polvilhe com o açúcar misturado à canela.

08/09/2005 - jovina viana lemos

Pode-se dizer que graças a esses biscoitinhos eu encontrei o fórum cybercook. Não achava receita dos petit fours de padaria em lugar algum e pedi aqui. De quebra recebi duas receitas, essa que vou postar pq acabei de testar (demorei, né?) e outra que precisa de bico de confeitar (essa ainda não testei). Foi uma pessoa chamada Anderson Mendes do Santos que passou a receita... nunca mais o vi por aqui. Mas de qualquer forma, obrigada.

PETIT FOUR

250g de farinha de trigo
150g de manteiga sem sal (não pode ser margarina pois não alcança o mesmo resultado)
75g de açúcar
01 gema
essência de baunilha a gosto

Mistura tudo muito bem. Colocar na geladeira de um dia para outro e tirar de 30 minutos a 1 hora antes. Estica na mesa e cortar. Assar e depois de assado só passar chocolate saborear.

MINHAS DICAS:
Coloquei um ovo inteiro pq não estava dando liga.
usei essência de avelãs ao invés de baunilha. Levei ao freezer por 20 minutos apenas e já utilizei. Ele assa rápido, deixe o forno a 180º e quando começar a corar levemente nas laterais está bom. Se corar em cima estará queimado em baixo, rsrsrs. Deixe esfriar um pouquinho e retire da forma. Uma vez deixei um outro biscoito esfriar completamente e não saiu da forma de jeito nenhum. Melhor não arriscar.
`Chapisquei` chocolate meio amargo derretido.
Vou colocar a foto no Beltrano, quando este parar de dar erro. Abraços.

08/09/2005 - Lia Kodama

ROSQUINHAS DE NATA DA KIKA

1 xíc/chá de natas
1/2 xíc/cha de margarina s/ sal
2 col/sopa de açúcar
1 pitada de sal
2 col/chá de fermento em pó
Farinha de trigo necessária até desprender das mãos.
Açúcar cristal

Misturar os ingredientes secos e colocar os restantes.Amasse com as mãos e vá dando ponto com a farinha.
Faça rolinhos como p/a nhoque, corte no tamanho desejado e feche formando anéis.Passe por açúcar cristal.
Leve p/a assar a 160° em fôrma com papel manteiga.Não deixe dourar.

A nata pode ser comprada em potes, já há venda desse produto em mercados ou, coletar sempre que aferventar leite e ir congelando até a medida necessária.

08/09/2005 - Maria Cristina L. S. Vicente

BISCOITO GREGO DELICIOSO!

Aqui vai minha contribuição....TESTADA e APROVADA! É uma delícia!!!!!

- 2 pacotes (400 g) manteiga
- 1 gema
- 2 colheres de sopa de conhaque

- 2 colheres de sopa cheias de açúcar
- 2 colheres de chá açúcar Vanile (encontra-se em casa de artigos de festa ou bons Supermercados)
- 1/2 kg de farinha de trigo ou um pouco mais
- 3 gotas de essência de baunilha
- Amêndoas picadinhas (eu coloco bastante...não sei calcular quanto - + ou - 1 xícara)

Para Cobrir:

- Glaçúcar peneirado juntamente com:
- 4 colheres de sopa de açúcar
- Amêndoas cortadas em pedacinhos (opcional)

Misture aos poucos todos os ingredientes, amassando bem, até obter uma massa homogênea. Faça os biscoitos, cubra e asse em forno médio.
Quando estiverem mornos, coloque os biscoitos num recipiente para servir e cubra com o Glaçúcar.

Um beijão

Valéria

08/09/2005 - VALÉRIA MARTIN DE SANCTIS MAIA

BISCOITOS DIVINOS

Esses são deliciosos....TESTADOS E APROVADOS!!!!!

1 xícara de manteiga ou margarina
1 xícara de açúcar
1 ovo
3 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó
Essência de baunilha

MODO DE PREPARO:
Bater a manteiga com o açúcar, acrescentar o ovo e a essência. Tirar da batedeira e colocar aos poucos a farinha de trigo peneirada com o fermento. Deixar descansar na geladeira pôr uma hora. Abrir com rolo e cortar os biscoitos, levar 5 minutos na geladeira e assar em forno pré- aquecido.

Um beijão

Valéria

08/09/2005 - VALÉRIA MARTIN DE SANCTIS MAIA

ESSA TAMBÉM É DIVINA!!

TESTADA E APROVADA!!

BISCOITO MUITO BOM

1 xícara de manteiga ou margarina
1 xícara de açúcar
1 ovo
3 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó
Essência de baunilha

MODO DE PREPARO:
Bater a manteiga com o açúcar, acrescentar o ovo e a essência. Tirar da batedeira e colocar aos poucos a farinha de trigo peneirada com o fermento. Deixar descansar na geladeira pôr uma hora. Abrir com rolo e cortar os biscoitos, levar 5 minutos na geladeira e assar em forno pré- aquecido.

Beijos

Valéria

08/09/2005 - VALÉRIA MARTIN DE SANCTIS MAIA

Vou postar uma receita que o Daniel Teles forneceu para gente um tempinho atrás e fez muito sucesso. Quem fez gostou!

BISCOITO DE LEITE EM PÓ

(Daniel Teles)

900g de amido de milho
100g de farinha de trigo especial
250g de leite em pó
350g de açúcar refinado
600g de margarina com 80% de lipídios Ricca ou Gradina
essência de sorvete de baunilha ou leite condensado ou cacau em pó, maracujá, limão ou laranja a gosto.
1 pitada de sal

Modo de fazer

Misture bem todos os ingredientes secos, então coloque a margarina em temperatura ambiente e misture até formar uma massa lisa e não quebradiça, caso ela fique quebradiça, acrescente colheres de sobremesa de água ou leite até

formar uma massa que fique lisa e possa ser aberta com rolo ou extrusada em maquina. Asse em forno 180ºC.

Para um biscoito mais leve coloque ½ colher de sobremesa de bicarbonato de amônia, nos ingredientes secos antes de misturar com a margarina.

08/09/2005 - Lia Kodama

Ola pessoal, não deu mais para colaborar mais com a semana de ...que esta sendo um sucesso graças a idéia boa do Darci,ando ocupada, peco desculpas, estou postando esta receita de minha irmã querida!

Estes casadinhos e de uma receita muito antiga feita pela minha irmã Rosangela, eles ficam uma delicia!

CASADINHOS

1 xícara de açúcar
1 e meia xícara de margarina
1 xícara de maisena
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de essência de baunilha
1 pitada de sal
2 gemas

Misture bem os ingredientes da massa ate que fique lisa. Em uma mesa enfarinha abra a massa ate que esteja fina, mais não muito fina, faca os redondos com um cortador de qualquer tamanho que preferir, então leve ao forno por mais ou menos 10 minutos. Deixe esfriar. Recheio com geléia de sua preferência, ou com goiabada que fica muito bom, minha preferida, depois passe no açúcar. se não quiser, não precisa passar, mais fica uma aparência mais bonita.
Ai, e só se deliciar... ah ah

bjs, Rosana

08/09/2005 - rosana hashisaka

BISCOITINHOS FRANCESES

Gostaria de contribuir com a semana dos biscoitinhos mas já aviso que não são receitas testadas por mim pois, como já disse, não sou muito de doces. As receitas que coloco aqui já comi é claro, são biscoitinhos muito famosos aqui na Europa e se vendem na maioria das patisseries. Também em festas de rua ou feiras, muita gente faz para vender e ganham um bom dinheirinho.

A primeira é a receita dos macarons francês, muito apreciada na França, aliás lá tem lojas só especializadas em macarons, você entra e a vitrine é aquela coisa

linda cheia de biscoitinhos de todas as cores diferentes (quem quiser ver uma foto http://www.chocolat-gillotte.com/macarons.html), tem baunilha, chocolate, pistache, café, framboesa, e muitos outros, recheados ou simples.

MACARONS

- 250g de açúcar
- 250g de farinha de amêndoas (amêndoas moídas finamente)
- 2 claras de ovo batidas com o garfo em mousse (não precisa ficar firme como em neve)

Misturar bem a farinha de amêndoas com o açúcar, juntar as claras, misturar para obter uma mistura homogênea. Incorporar uma essência a gosto (amêndoa, avelãs, baunilha, café, etc), também pode-se acrescentar umas gotinhas de corante alimentar a gosto que combine com o sabor. Misturar bem.
Sobre um papel manteiga untado, distribuir a massa em pequenas porções (aqui eles usam o saco de confeitar para deixar os biscoitinhos bem redondinhos). Pode-se colocar, em cada biscoitinho, uma avelã, ou um pedacinho de casca de laranja confeitada, uma pepita de chocolate, etc. As variações são muitas. Assar em forno pré-aquecido a 180°c durante 10 min. Não devem ficar corados.

Alguns macarons são recheados com um creme de manteiga. Pega-se dois macarons, coloca-se um pouco do creme (290g de manteiga, 180g farinha de amêndoas, 110 g de açúcar e a mesma essência usada no biscoito) e junta-se para fazer como um casadinho.

Outra receita muito apreciada aqui :

MACARONS AU CHOCOLAT

- 100g de chocolate meio-amargo
- 120g de açúcar de confeiteiro
- 60g de farinha de amêndoas
- 2 claras batidas em neve com uma pitada de sal

Partir o chocolate em pedacinhos, colocar numa panelinha e derreter em banho-maria. Misturar 80g do açúcar com a farinha de amêndoas. Juntar o chocolate derretido e misturar bem. Bater as claras em neve com a pitada de sal, juntar o resto do açúcar e bater bem. Misturar bem as duas preparações e continuar como a receita acima. Normalmente faz-se também os casadinhos usando o creme de manteiga sem a farinha de amêndoa, só acrescido de chocolate em pó.
(quem quiser ver os macarons ou tuiles tem no http://www.boulangerie.org/journal/fiche_recettes.php?type=pat)

Outro biscoitinho simples e muito apreciado aqui :

TUILES DENTELLE 1 (telhas rendadas)

- 250g de açúcar
- 125g de amêndoas moídas
- 100g de manteiga derretida
- 100g de suco de laranja
- 65g de farinha
- Raspas de casca de laranja a gosto

Misturar todos os ingredientes, distribuir em pequenas porções redondas numa placa forrada com papel manteiga. Assar em forno a 200°c, até que as bordas estejam coradas. Atenção assa bem rápido !
Tirar da placa e colocar sobre uma garrafa pequena ou um rolo para fazer o formato de uma telha, se quiser. Aqui se vende em saquinhos nas confeitarias e é também ótimo para fazer decorações para uma bela sobremesa ou servir com sorvete.

Outra « telha » bem simples e gostosa :

TUILES DENTELLE 2

- 1 xic. de creme de leite fresco
- 1 xic. de farinha
- 1 xic. de açúcar

Misturar bem tudo e assar como acima. Pode-se incrementar com algumas gotinhas de água de flor de laranjeira, baunilha ou cobrir de amêndoas fatiadas antes de assar. São ótimas, as crianças adoram.

Espero que gostem !
Um grande abraço a todos
Carla

09/09/2005 - Carla Corpataux

SEQUILHOS DA ANDREA

(testado e aprovado várias vezes)

500 gr de amido
300 gr açúcar
04 ovos
250 gr farinha de trigo
250 gr margarina
01 colher de chá de baunilha

Misturar a farinha e o amido e reservar
Bata na batedeira o restante dos ingredientes até formar um creme
Acrescente a farinha e continue batendo até incorporar
Leve a geladeira por 30 min.
Enfarinhe uma mesa e faça rolinhos e corte os sequilhos (como nhoque)
Assar por +/- 25 min. em forma untada e enfarinhada, forno 180 º

09/09/2005 - andrea

COOKIE DESSERT

(testada e aprovada)

200 gr manteiga s/ sal (amaciada)
1 1/2 (chá) açúcar (1 mascavo e 1/2 branco)
1 gema
2 1/2 (chá) farinha trigo
1 1/2 de gotas dessert p/ confeitaria (eu coloco chocolate 1/2 amargo picado)
1/2 colher (chá) bicarbonato
1 colher (chá) baunilha
nozes se gostar

Coloque na batedeira a manteiga, açúcar e a gema e bata por 10 min, na velocidade media até formar um creme esbranquiçado e fofo. Junte a essência . Desligue batedeira, junte aos poucos a farinha peneirada com bicarbonato e por ultimo as gotas dessert, misturado p/ distribuí-las por toda massa.
Com a ajuda de duas colheres chá pegue pequenas porções massa e coloque numa assadeira untada e enfarinhada, deixando um espaço entre elas..
Leve forno 180ºC, pré-aquecido, por cerca de 20 minutos. Retire forno (as bolachas devem estar meio mole) Se possível coloque sobre uma grade para esfriar (ai então ela vai ficar durinha). Guarde recipiente fechado.

Bjs Rosemeire Rodrigues

09/09/2005 - r

Testado.....

BISCOITOS COLORIDOS

Ingredientes

1 xícara (chá) de açúcar
300g de margarina
2 gemas
1 xícara (chá) de amido de milho
1 colher (chá) de essência de baunilha
2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

Decoração

corante vegetal azul (o suficiente)
corante vegetal amarelo (o suficiente)
corante vegetal vermelho (o suficiente)
corante vegetal verde (o suficiente)
1 clara (para pincelar)
açúcar cristal (para polvilhar)

Modo de Fazer

Misture bem o açúcar, a margarina, as gemas, o amido de milho e a baunilha. Mexa bem e acrescente a farinha de trigo aos poucos, até obter uma massa homogênea. Divida a massa em quatro partes e dê o colorido com algumas gotas de corante vegetal. Embrulhe em papel filme e leve à geladeira por 30 minutos. Abra a massa, corte com cortadores decorativos e leve ao forno pré aquecido na temperatura de 180°C, por aproximadamente 15 minutos, não deixe que corem. Deixe esfriar, retire da assadeira, pincele com clara e salpique com açúcar cristal.
Dica: Se desejar decore com glacê real.

09/09/2005 - Dóris Andrade

BOLACHINHAS DE AVEIA

TESTADA

Ingredientes

2 xícaras (chá) de açúcar mascavo
2 xícaras (chá) de açúcar refinado
2 xícaras (chá) de manteiga
4 ovos
2 colheres (sopa) de baunilha
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento em pó
2 colheres (chá) de sal
6 xícaras (chá) de aveia

1 xícara (chá) de nozes picadas (ou castanhas picadas)

Modo de Fazer

Bata bem o açúcar mascavo, o açúcar refinado, a manteiga e os ovos. Junte a essa mistura a farinha de trigo, o fermento em pó, o sal, a aveia e as nozes picadas (ou castanhas picadas). Faça bolinhas e leve para assar em assadeira levemente untada.

09/09/2005 - Andrielly Freitas

Deliciosos.....

DONUTS

Ingredientes

1/2kg de farinha de trigo
2 tabletes de fermento biológico
3/4 xícara (chá) de açúcar
250ml de leite (morno)
3 colheres (sopa) de margarina (derretida)
3 ovos
3 colheres (sopa) de amêndoas (moídas)
1/2 colher (chá) de sal

Modo de Fazer

Dissolva o fermento no açúcar. Misture a margarina, os ovos, as amêndoas e o sal (poderá batido com a batedeira), junte o fermento dissolvido no açúcar e a farinha trigo aos poucos. Trabalhe bem a massa, cubra e deixe descansar 30 minutos. Corte a massa em pedaços e forme bolinhas ou abra e corte com cortadores. Faça um furo no centro das bolinhas com o auxílio de um cabo de colher de pau. Deixe descansar novamente. Frite em óleo quente misturado com gordura vegetal e escorra em papel absorvente.

Sugestão: Recheie a gosto e cubra com chocolate derretido, glacê ou polvilhe açúcar de confeiteiro.

09/09/2005 - Andrielly Freitas

Queria agradecer a todos os que me responderam e esclareceram as minhas duvidas.
Aproveito para contribuir com receita de almendrados e biscoitos de canela.

ALMENDRADOS

300g de açúcar
4 ovos
400g de amêndoa ralada
1 limão
amêndoas inteiras para enfeitar

Misture as amêndoas com o açúcar, junte as gemas e a raspa de limão.
junte as claras batidas em castelo bem firme e misture bem. Molde em bolinhas e coloque-as num tabuleiro untado e forrado com papel vegetal.
Coloque uma amêndoa em cada bolinho e deixe cozer em forno médio até começarem a alourar.

BISCOITOS DE CANELA

200g de açúcar amarelo
150g de manteiga
1 colher sopa de canela
2 ovos 400g de farinha
cravinho qb

Bata o açúcar com a manteiga amolecida, até obter um creme.
Junte a canela e um pouco de cravinho. Adicione os ovos e bata muito bem.
Junte a farinha peneirada e misture até estar bem ligada.
Coloque colheres desta massa num tabuleiro polvilhado de farinha, mais ou menos 20 minutos.

CROCANTES DE CHOCOLATE

150g de chocolate de leite
100g chocolate preto
100g de corn-flakes
30g de margarina

Parte-se o chocolate em cubos e leva-se a derreter em banho-maria com a margarina.

Quando estiver derretido adiciona-se os corn-flakes.

Dispõe-se o preparado em montinhos, sobre papel vegetal untado e vai ao frigorífico até endurecer.

09/09/2005 - conceião coelho

GOIABINHAS

Biscoitos testados,são deliciosos.

Ingredientes

50g de fermento biológico fresco
125ml de leite (morno)
3 colheres (sopa) de açúcar
250g de gordura vegetal
1/2kg de farinha de trigo
goiabada (para rechear)
açúcar (para envolver)
canela (para envolver)

Modo de Fazer

Dissolva o fermento no açúcar. Misture o leite morno...por parte da farinha e a gordura,se tiver processador pode bater.Despejar essa mistura sobre uma bancada e adIcionar o restante da farinha.,sovar bem.Não deixe crescer,divida a massa.Abra com um rolo,a massa em uma mesa enfarinhada e corte círculos, usando um pires de chá como medida. Corte os círculos em oito triângulos. Coloque um pedacinho de goiabada na ponta mais larga de cada triângulo e enrole. Leve ao forno pré-aquecido em assadeira sem untar.
Assar até dourar.
Depois de assados, passe ainda quentes pelo açúcar e a canela.
Pode guardar em lata,dura uma semana,ou congelado por 3 meses.
Sirva com chá fino:
Ferver 1 litro de água,colocar 1/2 maçã
casca de 1 laranja
1 pau de canela
4 cravos
1 estrela de anis
Ferver um pouco e juntar 2 sachês de chá de camomila
2 sachês de chá mate.

09/09/2005 - Dóris Andrade

AMANTEIGADINHOS DE GORGONZOLA

Ingredientes: 3 gemas
180g de manteiga sem sal
2 colheres (sopa) de maionese, 50g de queijo gorgonzola
2 colheres (sopa) de Sopa de Queijo ou outra
1 colher (sopa) de iogurte natural.
180g de farinha de trigo (aproximadamente, vai dar ponto com a farinha)
1 colher (chá) de sal
150 g de amido de milho.

Modo de fazer: Amasse todos os ingredientes até obter uma massa que solte das mãos. Abra com o rolo, corte com cortadores, pincele com gema e polvilhe parmesão ralado fino por cima. Leve ao forno para assar.

09/09/2005 – Mimi

Gente...fiquei animada...acabei de fazer 2 receitas de pães uma com farinha de soja, e outra com fubá - usei a receita das esfihas do Álvaro Dias, gente...elas são muuuito versáteis...dá para ir substituindo parte da farinha por outra...ficaram bem fofinhas e acho q gostosas tbm...ainda estão no forno...
Minha ajudinha para a semana...
São receitas q aprendi em um hotel em Joanópolos - dizem q é a terra do lobisomem..rsrsrs

SALGADINHOS DE QUEIJO

para a Carla...

2 xic de farinha de trigo
125 gr de manteiga ou margarina
1/3 xic de leite
1/3 colher de sopa de fermento em pó
75 gr de parmesão ralado

Em uma vasilha coloque a farinha, queijo, fermento e misture bem. Acrescente o óleo, leite e manteiga.
Amasse bem, faça bolinhas e achate com a ponta dos dedos. Se não der consistência de enrolar, acrescente mais leite ou farinha até dar o ponto.
Asse em temperatura média.

Variação:
Já fiz esta receita várias vezes, mas dou uma modificada:
unto forminhas de empada, cubro com a massa, coloco recheio - pode ser de legumes, palmito ou outro qq - cubro e asso. Ficam como empadinhas. Pode ser feito como quiches ou torta. experimentem estas variações. Tenho certeza q vão gostar.

Um abraço a todos/as
Chris
09/09/2005 - Christine Rumy Yoshii

BISCOITO DE FÉCULA

As medidas são da caixinha de fécula (me passaram assim)

1 caixa de fécula de batata
a mesma medida de farinha de trigo
1/2 medida de açúcar
2 tabletes de margarina
Misturar,fazer bolinhas e amassar com um garfo.
Não precisa untar o tabuleiro.
Deixar no forno até dourar, a parte de cima fica mole, mas qdo tira do forno endurece.

10/09/2005 - Débora Carvalho

PALITINHOS DE GERGELIM (GRISSINI)

1 1/2 xíc de creme de arroz
1/2 xíc de maisena
1/4 xíc de fécula de batata
1/2 xíc de gergelim
2 ovos
1 cc de fermento em pó
75 g de margarina (3/4 de tablete)
1 cc de sal
água para dar liga
MODO DE PREPARAR:
Misture todos os ingredientes, menos a água, amasse bem, depois acrescente a água aos poucos, sempre trabalhando a massa.Enrole pequenas porções da massa numa superfície enfarinhada dando formato de grissini.Asse em forno médio pré-aquecido por 20-25 minutos. Ficam macios e crocantes

SEQUILHOS DE POLVILHO

Ingredientes
6 ovos
8 colheres de açúcar
polvilho doce o quanto baste
Modo de preparar
1. Bate-se os ovos como para pão de ló (primeiro as claras em neve, depois as gemas)
2. Põe-se o açucar
3. Vai se pondo o polvilho peneirado aos poucos, até dar para enrolar. A massa não deve ficar dura
4. Fazer os biscoitos e assar em forno regular em assadeira untada e polvilhada.

10/09/2005 - debora valadares fernandes

BISCOITO DE POLVILHO DOCE

3 XÍCARAS DE POLVILHO DOCE
1 XÍCARA DE AÇÚCAR
1 COLHER DE SOBREMESA NÃO MUITO CHEIA DE FERMENTO EM PÓ
1 OVO INTEIRO
1 GEMA
1/2 GARRAFINHA DE LEITE DE CÔCO = 1/2 XÍCARA
50 G DE MANTEIGA OU MARGARINA
1 XÍCARA DE CÔCO (PACOTINHO)

Amasse bem até ficar ligado, mas não fica muito mole...faça bolinhas, achate-as com um garfo e coloque em assadeira untada...quando estiverem moreninhas estão prontas!
Beijos
valéria

10/09/2005 - VALÉRIA MARTIN DE SANCTIS MAIA

CHOCOLATE CHIP COOKIES - A VERDADEIRA!

ESTA RECEITA É FANTÁSTICA....ME FOI DADA POR UMA AMERICANA QUE ESTEVE PASSEANDO POR AQUI, HÁ QUASE 30 ANOS ATRÁS!
TESTADÍSSIMA E APROVADÍSSIMA!!!!!!

250 G DE MARGARINHA
3/4 XÍCARA DE AÇÚCAR MASCAVO
3/4 XÍCARA DE AÇÚCAR REFINADO
1 COLHER DE CHÁ DE BAUNINHA

1 COLHER DE CHÁ DE ÁGUA
2 OVOS GRANDES
1 COLHER CHÁ BICARBONATO DE SÓDIO
3 XÍCARAS FARINHA DE TRIGO
1 COLHER CHÁ DE SAL
1 XÍCARA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO EM PEDACINHOS (EU COLOCO BEM MAIS)
OPCIONAL: 1 XÍCARA DE NOZES (TB COLOCO BEM MAIS)

Coloque na batedeira a margarina, açúcar mascavo, refinado, baunilha, água e os ovos e bata bem. Numa tigela, misture separadamente a farinha, o sal e o bicarbonato. Misture ao creme que está na batedeira, mexa e depois coloque o chocolate e as nozes. Coloque numa assadeira, em colheradas, não muito grandes e separadas uma das outras...crescem bastante. Asse por + ou - 10 minutos no 250°C.
É UMA DELÍCIA!
Beijos
Valéria

10/09/2005 - VALÉRIA MARTIN DE SANCTIS MAIA

ALFAJORES DE NOZES

180g de manteiga sem sal
3/4 de xícara de açúcar mascavo(xícara de chá)
1/2 xícara de leite
100g de amido de milho, 2 1/2 xícaras de farinha de trigo.
1 colher café de fermento em pó
1/2 xícara de nozes moídas (ou castanha do Pará ou amêndoas etc.
1 colher café de essência de nozes outra dependendo da fruta seca que usar.
Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Deixe descansar 15 minutos na geladeira. Abra a massa, corte com cortador redondo. e leve ao forno até dourar a parte de baixo, não pode dourar em cima, fica muito seco.

Recheio
1 xícara de nozes moídas
1 colher café de essência de nozes
1 xícara de doce de leite
2 colheres de licor de amareto.
Misture tudo e recheie as bolachinhas, casando-as.
Só assim já é muito bom, mais se quiser pode banhar no chocolate derretido, devidamente preparado.

10/09/2005 - Mimi

Quem provou já sabe, é impossível comer um só!

BISCOITOS CASADINHOS DA TEREZA

MASSA:

250 g de farinha de trigo
250g de maisena
250g de açúcar
200g de manteiga em temperatura ambiente
2 ovos

RECHEIO:

1 pote de doce de leite

MODO DE PREPARAR:
Bata a manteiga com o açúcar. Adicione a farinha de trigo e depois a maisena. Coloque os ovos um a um e trabalhe a massa com a ponta dos dedos
Se necessário, coloque um pouco mais de maisena, até formar uma massa lisa e macia, fácil de ser trabalhada.
Abra a massa em uma superfície lisa e polvilhada com maisena, corte os biscoitos com uma xícara de cafezinho e disponha-os em uma assadeira untada e enfarinhada.
Asse em forno médio pré-aquecido até que fiquem ligeiramente amarelinhos, pois não devem dourar. Menos de 15 minutos.
Depois de frios, una cada dois biscoitinhos com doce de leite.

10/09/2005 - Paula Santos

BROAS DE MEL VIVIANA

INGREDIENTES:

300g. de farinha de trigo
100g. de manteiga ou margarina
200g. de açúcar mascavo
2 ovos
2 colh. (sopa) de melado
2 colh. (sopa) de mel
2 colh. (sopa) de canela em pó
1 colh. (chá) de erva-doce
1 pitada de noz-moscada ralada
1 colh. (café) de bicarbonato de sódio

MODO DE FAZER:

Misture todos os ingredientes, amassando bem Formar broinhas e levar ao forno quente por 20min.

10/09/2005 - Paula Santos

BOLACHA PALITO

4 ovos
2 xícaras de chá de açucar
2 xícaras de chá de leite
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de sal amoníaco
1 colher de sopa de baunilha
-farinha até ponto de amassar
Abra a massa com o rolo,pincele com ovo batido e açúcar cristal.Corte palitos usando faca ou carretilha.Leve assar em forno pré aquecido até dourar embaixo.

10/09/2005 - Ana Augusta

Olá! Essa receita aí de baixo, até criança faz... meu filho mais novo(12 anos) quando tinha uns 6 ou 7 anos pedia para fazer esse biscoitinho, mas ele tinha que por a mão na massa, senão não valia... rs...

Só na hora do fornO é que eu `ajudava`.. hehe...

Ah ! Legal ler sobre os comentários dos cooknautas que tem dicas até de quantos biscoitinhos dão, dentre outras...

Super fácil e delicioso !Espero que gostem !

Beijosssss

Bell Ricci

SEQUILHOS DE MAISENA DA BELL RICCI

- 4 colheres de açúcar
- 100 g de margarina em temperatura ambiente
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Maisena o suficiente para dar ponto para enrolar bolinhas na mão

Coloque os ingredientes numa vasilha, menos a maisena. Misture tudo, pode ser com garfo ou colher. Vá colocando aos poucos ,com uma colher, a maisena, e misturando com as mãos. Aos poucos vai virando uma massinha, e o ponto será fazer uma bolinha com a mão, mas ela não pode ficar muito mole. Tem que ficar firme.

Unte e enfarinhe uma forma e ligue o forno médio. Vá fazendo as bolinhas e colocando lado a lado na forma deixando espaço entre elas. Depois com um garfo, aperte cada bolinha, deixando-a achatada, com as marcas paralelas do garfo .
Coloque no forno e fica pronto rápido, por isso não saia de perto do fogão. Mais ou menos 10 a 15 minutos.
Ele fica branquinho, e muito gostoso.
Coma depois de frio.

Variação:

Ainda em forma de bolinhas, faça uma cavidade no centro da mesma, com o auxílio ou do dedinho ou de um cabo fino e redondo de algum utensílio da cozinha, e coloque geléia dentro dessa cavidade.
Fica uma delícia!

10/09/2005 - Bell Ricci

BISCOITOS VARIADOS

CASADINHO

Ingredientes
- 330 g de açúcar de confeiteiro
- 700 g de manteiga
- 1 kg de farinha de trigo(+-)
- raspas de um limão
- 1 colher (café) de canela em pó

Modo de Preparo
Bata a manteiga com o açúcar na batedeira. Retire e junte os outros ingredientes. Amasse com a ponta dos dedos e leve à geladeira por 30 minutos. Em seguida faça pequenas bolinhas. Leve para assar em forno pré-aquecido. Não deixe que corem muito. Depois de assado una-os com goiabada ou doce de leite, ou uma mistura de leite condensado e nescau. Passe-os em seguida no açúcar.

BISCOITINHO DE COCO DA PAULA

Ingredientes
- 2 colheres (sopa) bem cheias de açúcar
- 300 g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
- 50 g de coco seco ralado
- 200 g de manteiga
- 2 colheres (sopa) de leite de coco
- 1 gema para pincelar

- 50 g de coco seco ralado para salpicar sobre os biscoitos

Modo de Preparo
Junte o açúcar, a farinha, o fermento, a manteiga, 50 g de coco ralado e o leite de coco, misture até que a massa ligue bem. Quando ficar bem lisa, faça os biscoitinhos. Pode ser bolinha ou então fazer um rolo tipo nhoque, corte os quadrados, achate levemente com garfo. Pincele com gema e salpique o resto do coco por cima. Asse em forno pré-aquecido.

MASSA BÁSICA PARA BISCOITOS RECORTADOS

Ingredientes
- 200 g de manteiga sem sal
- 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- 2 ovos batidos
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 6 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 pitada de sal
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

Modo de Preparo
Misture a manteiga com o açúcar, junte a baunilha, os ovos ligeiramente batidos, o sal, o amido de milho e farinha de trigo até obter uma massa bem macia e lisa. (não precisa sovar) Abra com rolo e recorte.

CASADINHOS DE MARACUJÁ

Ingredientes
- 1 receita de massa básica de biscoitos para recortar
- 100 g de manteiga sem sal
- 1/3 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de suco de maracujá (de garrafa)
- glaçúcar para polvilhar

Modo de Preparo
Asse os biscoitos recortados no modelo desejado. Una-os com o creme de maracujá (bata a manteiga com o leite condensado, junte o suco de maracujá e misture bem). Polvilhe com glaçúcar.

BOLACHINHAS NUTRITIVAS

Ingredientes
- 100 g de manteiga
- 3/4 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 ovo pequeno
- 1/4 xícara (chá) de coco seco ralado

- 1/4 xícara (chá) de germe de trigo
- 1/2 xícara (chá) de aveia
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (ou mais)
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo
Junte todos os ingredientes e amasse até obter uma massa lisa e macia. Faça pequenas bolinhas e pressione com o cortador ou garfo (ou dê outro formato) leve ao forno pré-aquecido em assadeira untada.

ITALIAN LEMONS BISCUITS

Ingredientes
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/3 xícara (chá) de açúcar
- 1 1/2 colher (sopa) de leite
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 60 g de gordura vegetal hidrogenada
- 1 pitada de sal
- raspas de 1 limão
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 1 ovo pequeno

Cobertura
- 1 xícara (chá) de glaçúcar peneirado
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 colher (chá) de raspas de limão

Modo de Preparo
Misture a farinha com a gordura até obter uma farofa, junte a raspa de limão, baunilha, ovo, sal, açúcar e acrescente o leite morno, o fermento amassando bem até obter uma massa lisa e macia. Deixe descansar por 10 minutos. Monte as rosquinhas e leve para assar em tabuleiro untado. Depois de frios, banhe-os na cobertura de limão.
Para a Cobertura: misture muito bem, todos os ingredientes.

PETIT FOUR DE AMENDOIM

Ingredientes
- 250 g de manteiga sem sal
- 200 g de açúcar
- 2 gemas
- 1 ovo inteiro
- 1 colher (chá) de raspas de limão
- 1 xícara (chá) de amendoim torrado e moído
- 350 g de maisena
- 100 g de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó

- 1 pitada de sal

Modo de Preparo
Bata a manteiga, açúcar e os ovos. Junte todos os ingredientes e misture bem. Leve à geladeira por 30 minutos. Use saco de confeitar, bico pitanga grande. Forno aquecido (grade do forno na parte de baixo). Caso prefira modelado, acrescente mais farinha de trigo.
Obs: para todos os biscoitos amanteigados use a grade do forno na parte de baixo. Não pode deixar corar os biscoitos.

PETIT FOUR DE CHOCOLATE

Ingredientes
- 125 g de manteiga sem sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 ovo inteiro
- 140 g de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de fermento
- 175 g de chocolate meio amargo picado

Modo de Preparo
Bata a manteiga, açúcar e o ovo. Junte a farinha com a mão misturando delicadamente, adicione o fermento e o chocolate. Coloque em assadeira e leve ao forno já pré-aquecido.

PETIT FOUR DE LARANJA

Ingredientes
- 200 g de manteiga sem sal
- 3/4 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de maisena
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de suco de laranja
- raspas de 1 laranja

Modo de Preparo
Misture todos os ingredientes com as pontas dos dedos sem sovar. Massa bem delicada. Modele, pincele com gema. Pode dar forma imitando gomos de laranja.

BISCOITOS TRUFADOS DE AVELÃS

Ingredientes
- 125 g de manteiga sem sal
- 200 g de farinha de trigo
- 50 g de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de açúcar de baunilha

- 65 g de avelãs cruas e moídas
- 1 colher (sobremesa) de nescau
- 1 pitada de sal
- 1 gema
- 30 g de amido de milho (maizena)
- 1 colher (chá) de rum
- 1 ovo batido

Modo de Preparo
Faça uma farofa úmida com a farinha, amido de milho, nescau, açúcar de baunilha e a manteiga gelada e picada. Em seguida, junte os demais ingredientes e amasse delicadamente até obter uma massa lisa, macia e homogênea. Leve a massa à geladeira por 30 minutos, pegue pequenas porções da mesma e modele em meia lua. Coloque em assadeira e leve ao forno a (180ºC) por 20 minutos aproximadamente. Retire do forno, espere esfriar e recheie. Passe-as imediatamente por açúcar de confeiteiro

CREME DE AVELÃ

Ingredientes
- 200 g de chocolate em barra ao leite
- 1/2 lata de creme de leite
- 100 g de avelã triturada

Modo de Preparo
Coloque em uma panela o creme de leite e leve ao fogo até secar um pouco, Retire do fogo e adicione o chocolate raspado e as avelãs. Misture, deixe esfriar e recheie os biscoitinhos.

ROSQUINHAS DE NATA

Ingredientes
- 1 xícara (chá) de nata ou creme de leite com soro
- 2 ovos
- 5 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de amoníaco, encontrado em farmácias.
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 500 g de farinha de trigo

Modo de Preparo
Bata os ovos com o açúcar, acrescente a nata e os outros ingredientes misturando levemente sem sovar. Faça trancinha, argolinha. Passe a parte de cima no açúcar e leve para assar.

PETIT FOUR LUA DE MEL

Ingredientes
- 400 g de farinha de trigo
- 250 g de manteiga
- 125 g de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- mel
- açúcar refinado para passar os biscoitos

Modo de Preparo
Junte o açúcar com a manteiga e sal. Acrescente a farinha de trigo e amasse um pouco sem sovar. Estenda com rolo, corte meia lua com cortador de biscoitos. Asse com calor moderado, não deixe esfriar e una as meias luas com um pouco de mel. Passe pelo açúcar refinado.

CASULO DE PROVOLONE

Ingredientes
- 2 xícaras (chá) de queijo provolone ralado fino
- 1 xícara (chá) de banha
- 2 ovos
- 1 colher (café) de sal
- 2 colheres (sopa) de leite
- 2 xícaras (chá) de polvilho doce (caso preciso pode-se colocar mais)
- gema para pincelar

Modo de Preparo
Misture todos os ingredientes, juntado o polvilho ate conseguir uma massa maleável. Leve à geladeira por 20 minutos. Modele os casulos, pincele com gema e asse em forno moderado. Deixe ficar bem claro.

BISCOITO DE CATUPIRY COM PAPOULA

Ingredientes
Massa
- 350 g de farinha de trigo
- 150 g de manteiga
- 100 g de catupiry
- 50 g de parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de sementes de papoula
- 2 gemas para pincelar
- tempero fondor
- cortador em forma de flor

Modo de Preparo
Coloque os ingredientes no processador até formar uma massa homogênea. Coloque a massa em saco plástico e leve à geladeira por 20 minutos. Usando o rolo, estique a massa, deixando-a com 10 mm de espessura. Com o cortador de

flor, corte a massa. Coloque em uma forma e pincele todos os biscoitos com o pincel umedecido nas gemas. Coloque no miolo da flor as sementes de papoula. Leve para assar em forno pré-aquecido a (180ºC) por 20 minutos.

BISCOITO DE GORGONZOLA

Ingredientes
- 80 g de queijo gorgonzola
- 200 g de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de nozes moídas
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de parmesão ralado fino
- sal a gosto
- 100 g de amido de milho
- 200 g de farinha de trigo

Modo de Preparo
Coloque a farinha de milho, a farinha de trigo, sal, o queijo ralado e as nozes no processador e deixe bater até formar uma farofa. Coloque a manteiga, as gemas e o queijo gorgonzola. Processe até a massa ficar homogênea e macia. Coloque a massa em um saco plástico e leve à geladeira por 20 minutos. Pegue um pedaço da massa e modele uma bolinha. Faça isso com toda a massa. Acomode os biscoitos em uma assadeira e leve-os para assar por aproximadamente 20 minutos em forno pré-aquecido a (180ºC).
bjs,
jane

11/09/2005 - jane chaves

BREVIDADE DA TERESINHA

Esta receita é aprovadíssima!

1.Bater, na batedeira, 5 ovos inteiros, até dobrarem de volume, com uma pitada de sal.
2. Juntar 2 copos e meio (450g) de açúcar refinado, aos poucos,e bater bem.
3. Colocar meio quilo de polvilho doce coado, aos poucos, (3 1/2 a 3 3/4copos) e bater até formar bolhas.
4. Untar bastante as formas grandes de brevidade, com margarina e pôr 1 colher cheia de massa em cada forminha. Não encher a forminha, porque crescem muito.
5. Assar em temperatura moderada 175° . Cuidado porque assam rápidamente.

Notas: 1. O copo usado é o de geléia (pequeno)
2. Se for assar em duas vezes, untar novamente, as forminhas.
Mara de Castro

11/09/2005 - Mara de Castro

BOLACHINHAS DE GOIABADA

Ingredientes
3 ovos inteiros
1 pitada de sal
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de margarina
1 copo de nata ou creme de leite (sem soro)
1 xícara de chá açúcar
1 Kg de farinha de trigo (+ - 5 1/2 a 6 copos)

Modo de preparo
Colocar a farinha, aos poucos, até que a massa desprenda das mãos.
Abrir com o rolo.
Colocar as tirinhas de goiabada. Enrolar como nhoque. Você vai fazer vários rolinhos recheados.
Corte os rolinhos com a faca ou carretilha como nhoque
Assar em assadeira untada.
Depois de assado, passar em açúcar refinado com canela.

Mara de Castro

11/09/2005 - Mara de Castro

ROSQUINHAS DE SAL AMONÍACO

4 ovos batidos
1 pires de chá de açúcar
1 colher de café, rasa, de sal
3 colheres de sopa de margarina ou banha de porco
1 copo de leite
1 colher de sopa de sal amoníaco
Farinha de trigo até poder fazer as rosquinha.
Notas: 1. você pode abrir a massa como um retângulo de meio centímetro de espessura e cortar quadradinhos .
2. fazer rolinhos bem finos e torcê-los como rosquinha.
3. Abrir a massa e cortá-la com os cortadores de várias formas.
Assar até corar. Forno brando.

11/09/2005 - Mara de Castro

BISCOITINHOS DE LARANJA

4 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de sal
200g de margarina
1 xícara de chá de açúcar
1 colher de chá de raspas de laranja
1 ovo
Bater bem a margarina com o açúcar. Juntar o ovo e as raspas de laranja. Bater.
Acrescentar os outros ingredientes.
Fazer bolinhas pequenas e achatá-las com um garfo.
Assar em forno moderado até corar levemente.

11/09/2005 - Mara de Castro

CAVACA

4 gemas
1 xícara de chá de açúcar
2 xícaras de chá de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de banha
1 colher de sopa de margarina ou manteiga
1 pitada de sal
gotas de baunilha
Farinha de trigo até soltar das mãos.
Fazer rolinhos e cortar como nhoque.
Tabuleiro untado e enfarinhado. Assar.
Depois de assadas, passar em uma calda em fio forte.

Calda: 3 xícaras de chá de açúcar + uma xícara de chá de água.

Passar no coco ralado (100g a 200g)

Notas: 1. pode substituir a banha por outra colher de margarina
2. O coco ralado tem medida aproximada, por que vai depender da quantidade de massa. Em certos dias, talvez porque os ovos eram maiores; porque a medida da xícara não foi tão exata, gastamos mais um pouquinho de coco ralado.

11/09/2005 - Mara de Castro

BISCOITO DE CÔCO

1pacote de 200g de maizena
5 colheres de sopa de farinha de trigo
5 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de côco ralado

2 tabletes de margarina

Misture bem,fazer as bolinhas e levar ao forno

11/09/2005 - milton rezende

Esta receita também é muito especial, nossa amiga Rosana colocou aqui no fórum e foi um grande sucesso, e continua sendo. É um dos campeões de vendas lá na ONG

BISCOITO DE COCO DA ROSANA

100 grs de manteiga sem sal
1/2 xic das de chá de açúcar
1 ovo ligeiramente batido
essencia de baunilha
60 gr de coco ralado seco
2 xic das de chá de farinha de trigo
1 pitada de sal
1/2 colh das de chá de fermento em pó

bater a manteiga com o açúcar até virar um creme esbranquiçado. reduza a velocidade e acrescente o trigo, a essencia, o ovo e o sal. Desligue e delicadamente adicione o fermento. Retire da batedeira e sove suavemente. Deixe descansar um pouco, abra com o rolo e modele. Assar em forma levemente untada, forno medio até ficar dourada. Eu costumo cortar redondo e ainda morno colo duas com goiabada, fazendo assim um casadinho.
Um Abraço do Clemente
clemente a garcia

11/09/2005 - clemente a garcia

BISCOITO DE QUEIJO

300 grs. de farinha de trigo
2 tabletes de margarina
100 grs de queijo ralado(parmesão)

Amasse bem todos os ingredientes e pincele com
gema e um pouquinho de café.
Levar ao forno em tabuleiro sem untar

11/09/2005 - milton rezende

BISCOITOS AMANTEIGADOS

2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de maizena
1 xícara de açúcar
3 colheres de sopa de manteiga
1 pitada de fermento

Misture todos só ingredientes e faça bolinhas
Forno moderado por 10 minutos

11/09/2005 - milton rezende

Receita do chef francês Christian Germain,ótima para acompanhar um cafezinho.

BRANDY SNAPS

INGREDIENTES:

1) 50g de manteiga
2) 50g de açucar
3) 2 colheres de mel ou karo
4) 50 g de farinha de trigo
5) 1/2 colher (chá) de gengibre fresco ralado.

MODO DE FAZER:

1) Coloque a manteiga,o açucar e o mel numa panela e leve ao fogo baixo para derreter lentamente.Peneire a farinha,junte o gengibre à mistura.

2) Unte 2 ou 3 assadeiras.Com uma colher de chá,vá dipsondo as massas na assadeira, deixando entre cada brandy um espaço de uns 7 cm.

3) Asse em forno já quente (220oC) por 8 a 10 minutos,até que estejam dourados.Retire do forno e deixe descansar por 1 minuto.Com espátula, retire os brandy da assadeira.

4) Se desejá-los encurvados,retire-os da assadeira e coloque-os sobre um rolo de macarrão até que esfriem.

5) Se quiser que tomem a forma de rolinhos,enrole-os ainda quentes num cabo de colher de pau. Segure por alguns minutos e deixe esfriar.Caso prefira-os retos,basta deixar que esfriem sobre uma superfície reta.

Os brandy snaps podem ser servidos como creme chantilly acompanhando um cafezinho.Dá 20 unidades.Bom proveito.Abraço.Darci

12/09/2005 – dcolombo

Mantecal são os biscoitos preferidos dos meus filhos, vou passar uma receita que faço há muitos anos, apesar de engodartivo é uma delicia. As rosquinhas de vinagre também são muito gostosas e ficam super sequinhas, é bom para o lanche das crianças.
Susan

MANTECAL

100g de açúcar
100g de gordura vegetal
150g de farinha de trigo

Modo de Fazer
Juntar os ingredientes e amassar até dar ponto para fazer bolinhas.
Fazer um furinho na bolinha e colocar um pedacinho de goiabada ou geléia.
Colocar em forma sem untar e assar no forno baixinho até ficar firme.
Deixar espaço entre as bolinhas para poderem crescer.
Leve para assar a 180ºC por 25 min. Desenforme depois de frio. Assim que estiverem douradas, estão prontas.

Obs.: Não há necessidade de untar a assadeira que se leva para assar. Coloque as bolinhas achatadas na assadeira com distância uma da outras para que não grudem.

ROSQUINHA DE VINAGRE DA VICENZA

3 colheres de sopa de vinagre
3 colheres de sopa de óleo
3 colheres bem cheias de açucar refinado
3 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó
1 pitada de sal
Farinha de trigo até dar ´ponto de enrolar

Modo de fazer
Bata os ovos como vinagre, o óleo, o óleo o fermento, junte o açúcar , o sal e por último a farinha de trigo até dar ponto de enrolar. Faça rosquinhas frite e depois passe na canela misturada com açúcar

12/09/2005 - Susan Nakashima

BISCOITOS DE AGUARDENTE

Ingredientes:

1) 3 colheres de açúcar
2) 2 cálices de aguardente (da boa)
3) 4 colheres de banha ou óleo derretidas
4) 2 xícaras (chá) de leite
5) 1 kg de farinha de trigo
6) 4 colheres de manteiga
7) 4 ovos
8) 1 colher (chá) de sal
9) 4 colheres (sobremesa) de sal amoníaco (fermento)

Modo de Fazer:

Dissolver o amoníaco na manteiga r na banha quente.Juntar os outros ingredientes,ponto de enrolar.Deixar a massa descansar bem,depois enrolar.Assar em forno com temperatura média.Bom proveito.Abraço.Darci

12/09/2005 - dcolombo

BISCOITOS ENGANOS

INGREDIENTES:

1) 3 colheres de açúcar bem cheias
2) 1 colher de (sopa) fermento em pó
3) 1 gema de ovo
4) 3 colheres de manteiga
5) 1 copo de nata
6) maisena quanto for necessário

MODO DE FAZER:

Bater a manteiga com o açúcar.Juntar a gema e bater bem.Juntar o fermento e a nata.Pôr a maisena até o ponto de soltar das mãos.Enrolar em cordões.Cortar em toquinhos que se amassam ligeiramente com a ponta de um garfo.Colocar em tabuleiros e assar em forno quente.Bom proveito. Abraço. Darci

12/09/2005 - dcolombo

Olá, pensei que eu não fosse conseguir colocar minhas pobres e humildes receitas.Hoje entrei aqui e vi que vocês detonam. É receita para ninguém botar defeito.

Fiz uma seleção e consegui separar algumas que parecem que ainda não foram colocadas.
Todas são aprovadissimas.

ROSQUINHAS DE CERVEJA

1/2 quilo de farinha de trigo
250 grs de manteiga
1/2 copo de cerveja branca.
1 pitada de sal
Amasse tudo muito bem e faça rosquinhas finas e torcidas.Leve assar em forno médio, até ficarem sequinhas.depois de assadas e ainda quentes,passe-as por açucar refinado.
Pode-se fazer como sequilhos.

BISCOITO TELMA

4 copos de farinha de trigo
1 copo de açúcar
1 copo de leite
1 colher (cheia) de fermento em pó
11 colh/(sopa) de queijo ralado curado/ ou parmesão
4 colh/(sopa) de manteiga
3 ou 4 ovos (para chegar no ponto)

Misturar todos os ingredientes e deixar a massa meio mole ,mas que dê para enrolar cordões,compridos e grossos.Cortá-los em bastões de 4 cm. +ou-.
Colocar em assadeira untada e assá-los.
Fazer uma calda rala de açúcar e depois de assados passar por essa calda e pelo açúcar refinado.É mais prático passar com as mãos.
Deixe secar bem e só depois guarde em latas fechadas.

DEDINHOS DE NOSSA SENHORA

Receita árabe da minha sogra.São deliciosos.

Não sei se o nome é esse mesmo ou se ela traduziu assim.Mas vale a pena fazer.
Como todo doce árabe, não pode faltar a calda.

4 copos de açúcar
2 copos de água
suco de 1/2 limão
Levar ao fogo e deixar ferver para formar uma calda rala.Depois colocar 2 colh/ de água de flor de laranjeira ou pode ser baunilha.Reserve que vai ser usada fria.

MASSA
1/2 quilo de farinha de trigo
1 colher de erva doce
1 colh(café) de fermento em pó
2 colh/(sopa) de açúcar
3/4 de xic de óleo (150ml)
1 tablete de fermento biológico dissolvido em um pouco de água morna(1/2 xic +ou-)

Vai acrescentando água aos poucos até formar uma massa bem macia, mas que dê para enrolar.
Faça cordões como para nhoque e vai cortando na largura de um dedo. Pegue cada pedacinho de massa e passe forte entre a palma das duas mãos, formando tipo uma bananinha.Vai colocando no óleo quente para fritar.
Frite-os até dourar bem como sonhos. A massa vai crescendo rápido, mas não tem importância.Os bolinhos apesar de fritos ficam muito sequinhos.
Vá tirando-os com uma espumadeira e colocando em uma peneira e depois já passando para a panela da calda que deverá estar fria.
Bolinhos quentes na calda fria. Eles irão absorver a calda.Vai tirando e passando para um pirex.e assim por diante até terminar de fritar todos. Assim que estiver tudo terminado, jogue por cima a calda restante da panela.
Eles ficarão na calda.
É só alegria.
Abraços .
Madalena

12/09/2005 - Madalena Saifi

. ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ .

Olá Sabry, você pediu receita de rosquinhas açucaradas.Tenho essa que é muito gostosa, mas precisa um pouco de paciência para fazê-la.Te garanto que vale a pena. Espero que seja o que você quer.

ROSQUINHAS AÇUCARADAS

2 COPOS DE LEITE SEM FERVER
2 colh/ (sopa) de manteiga
1 colher de (sopa) de banha
2 colh/ de sal amoníaco
Farinha até dar ponto de enrolar.
Faz-se as rosquinhas bem fininhas torcidas e fechadas em circulo.Leve-as assar até ficarem bem sequinhas.
Coloque-as numa bacia grande e vai jogando por cima a calda de açúcar e mexendo-as com cuidado para não quebrá-las e para que fiquem açucaradas por igual.(eu uso uma espumadeira para mexê-las).Tem que fazer rápido para não perder a calda.
É melhor fazê-las com alguém ajudando.Deixe a calda secar bem e guarde -as em latas fechadas.Fica igual as de padaria.

CALDA:1 quilo de açucar, vanille ou baunilha,e 2 copos de agua.Leve ao fogo até ponto de fio,(quase açucarando) que caindo nas rosquinhas açucare.Tem que ser rápido.
Abraços
madalena

12/09/2005 - Madalena Saifi

Engraçado o jeito de fazer os TARECOS , minha mãe os faz e todos aqui adoramos... quando éramos crianças chamávamos de biscoito de vidro, experimentem vc vão gostar!

TARECOS

Ingredientes:7 colheres de sopa de açúcar; 5 colheres de sopa de gordura ; 6 a 8 ovos; 1 prato fundo bem cheio de polvilho doce; 1 pitada de sal; canela moída .
Modo de Preparo:
Amassar bem. Enrolar os biscoitos em bolinhas médias. Colocar um a um numa panela de água fervendo. Quando subir, tirar com a escumadeira, passando para uma peneira para escorrer. Imediatamente por em tabuleiro untado e levar ao forno quente.

13/09/2005 - debora valadares fernandes

Obrigado pelas dicas.

Aqui vai mais uma receita de biscoitos.

BROINHAS SALOIAS

200g farinha trigo
100g farinha milho
100g margarina
150g açucar
3 colheres sopa mel de cana(melaço)
1 colher cha canela
1 colher cha erva doçe
1 colher cha fermento
2 ovos
1 colher sopa azeite

Peneire a farinha trigo e a de milho para uma tigela. Junte a margarina, o açúcar, o mel, erva doce, canela, o fermento em pó, os ovos inteiros e o azeite.
Misture tudo até obter uma massa homogenia. Tenda bolinhas do tamanho de nozes e dê a forma de broinhas. Leve ao forno 180º por 10 minutos.
Deixe arrefecer e gUarde em caixas herméticas.

13/09/2005 - conceião coelho

BISCOITO CHAMPANHA

Ingredientes:

1 colher (café) de bicarbonato de sódio
14 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de leite
2 colheres de manteiga
4 ovos
1 pitada de sal
2 colheres de (sopa) sal amoníaco.
açúcar a gosto.

Modo de Fazer:

Amassar tudo bem.Abrir com o rolo.Cortar fininho com a carretilha em forma de fita. Polvilhar com açúcar. Assar em forno médio.Bom proveito.Abraço.
Darci

13/09/2005 - dcolombo

Enfim, conseguirei colaborar com este delicioso grupo. A receita abaixo, eu recebi de uma amiga de Minas Gerais,detalhe tudo que ela faz é realmente muito gostoso.

ROSQUINHAS DELICIOSAS

Bater 8 ovos com 10 colheres de açúcar e 2 pires (xícara de chá) de manteiga sem sal.
Bata bastante até a massa ficar num tom de amarelo claro.
Junte farinha de trigo peneirada até dar o ponto de enrolar, sem grudar nas mãos.
Por último acrescente 2 colheres de sopa de bicarbonato de sódio.
Faça `tripinhas` e de o formato de rosquinha, levando assar.

13/09/2005 - frineia antunes da silva

BISCOITINHOS DE QUEIJO PARMESÃO

250gr de queijo ralado
250 gr de farinha de trigo
250gr de margarina
Amassar ,formar bolinhas e assar até dourar,não precisa untar o tabuleiro.

13/09/2005 - Débora Carvalho

A querida Sonia Novaes postou essa receita após uma viagem, chamou a minha atenção embora não tenha feito ainda, aí vai:

PALITOS FRANCESES

4 ovos(claras em neve)
2 xíc.chá de açúcar
1 1/2 xíc.chá de leite
2 colheres de sp de margarina
2 colheres de sp de sal amoníaco(dissolvidos no leite frio).
Juntar farinha de trigo até dar o ponto de abrir com o rolo.
Pincelar com ovo e jogar açúcar cristal por cima,apertando bem com as mãos.
Cortar em tirinhas bem finas com a carretilha.
colocar em assadeira ligeiramente untada com margarina.Leve ao forno médio para assar.Assa bem rápido,retirar quando dourar.

13/09/2005 - Paula Santos

BISCOITOS DE CREME DE AMENDOIM

_2 1/2 xícara de farinha de trigo

_1 xícara de creme de amendoim
_2/3 de xícara de mel
_1/2 xícara de açúcar
_1/2 xícara de manteiga ou margarina,em temperatura ambiente
_2 ovos
_1/2 colher (chá) de fermento em pó

-1º: Ligue o forno a (170ºc).
Coloque todos os ingredientes numa tigela e bata até que estejam bem misturados.
-2º: Com as mãos,forme bolinhas de 4 cm de diâmetro e coloque-as a 7,5cm de distância, uma da outra na assadeira.
-3º: Passe os dentes de um garfo na farinha de trigo e pressione-os fortemente sobre os biscoitos;repita na outra direção oposta, formando uma cruz.
Asse por 15 minutos ou até que estejam ligeiramente dourados.
-4º: Retire-os com uma espátula de metal e coloque-os para esfriar sobre uma grade.
Conserve-os em recipiente bem fechado, por até uma semana.
Rende 36 biscoitos.Faça com 2 1/2 hora de antecedência ou até com uma semana.

Dóris

14/09/2005 - Dóris Andrade

Bom dia
Garimpando na net achei esta receita , não testei ainda , e atendendo a pedidos

BOLACHINHAS SALGADAS

Ingredientes:
1 e ½ xícara de chá de trigo
½ xícara de chá de amido de milho
1 colher de chá de sal
150 gr de margarina gelada
½ xícara de chá de queijo parmesão ralado
2 colheres de sopa de leite

Para pincelar ; 2 gemas , 1 colher de sobremesa de orégano.

Misture a farinha , amido de milho e sal, junte a margarina, queijo, leite e amasse bem.
Enfarinhe uma mesa ou pia, abra a massa numa espessura de mais ou menos 1 cm.
Corte os biscoitinhos .Bata as gemas e pincele cada biscoitinho e polvilhe com orégano.

Coloque numa assadeira (não é preciso untar).Asse num forno pré aquecido de 180C durante 20 min.

Mariano

14/09/2005 - José Benedito Mariano

Bom dia pessoal, achei mais uma receitinha de biscoitinhos e gostaria de compartilhar com vocês.

BISCOITO DA VOVÓ

3 Gemas
8 colheres de sopa de margarina
1 lata de leite condensado
1 pacote de socôco (100 gramas) misturado com 1/2 copo de água.
1 colher de (sopa rasa) fermento.
5 xícaras (chá) rasas de farinha de trigo.

Bata a manteiga com as gemas, até ficar um creme claro, acrescente o leite condensado o coco, bata mais um pouco.
Misture a farinha peneirada junto com o fermento, aos poucos. Vá amassando com as mãos até dar o ponto de enrolar, caso necessário, acrescente mais farinha. Faça bolinhas, passe-as no açúcar cristal e arrume-as em assadeira untada e polvilhada com farinha. Marque-as com um garfo, de modo a `achata-las` um pouco. Asse em forno quente, tomando cuidado para não escurecer os biscoitinhos.

Carinhos a todos, Fri.

14/09/2005 - frineia antunes da silva

CORAÇÕES DE CHOCOLATE COM LARANJA

125g manteiga amolecida
100g chocolate amargo
125g açúcar
1 pitada de sal
1 ovo
casca de 1 laranja ralada
200g farinha
1 colher chá de fermento
100 g açúcar pilé
3 colheres sopa de sumo de laranja
para decorar: continhas ou raspa de chocolate ou laranja cristalizada

Misture a manteiga com o açúcar, sal, ovo e casca de laranja ralada.

Peneire a farinha misturada com fermento e o chocolate ralado em cima. Trabalhe rapidamente até obter uma massa homogênea. Forme uma bola com a massa, envolva-a em papel de alumínio e leve ao frigorífico 2horas.
passado esse tempo, divida a massa em porções mais pequenas, estenda sobre superfície enfarinhada até obter uma lamina de meio centímetro, com forma de coração corte as bolachas, e disponha-as no tabuleiro separadas entre si.
Deixe cozer em forno médio durante 10 minutos. retire-os e deixe arrefecer.

Peneire o açúcar pilé para uma tigela e misture o sumo de laranja. Pincele os corações com este glacê e decore-os a gosto (continhas ou pedacinhos chocolate ou mesmo laranja cristalizada.

Ficam optimos, espero que gostem.

conceição coelho

14/09/2005 - conceião coelho

SEQUILHOS DE FUBÁ

INGREDIENTES

- 1/2 quilo de fubá
- 200 gramas de amido de milho
- 1 gema de ovo
- 1 lata de leite condensado
- 250 gramas de manteiga ou margarina
- erva doce à gosto

MODO DE FAZER

Leve para a batedeira o fubá, 100 gramas do amido de milho, a gema, o leite condensado e a margarina, até ficar uma massa cremosa e homogênea. Acrescente manualmente o restante do amido de milho até que a massa fique em ponto de cordão. Acrescente a erva doce.
Em seguida, faça os cordões e divida a massa com a faca, como nhoque. Monte as bolinhas, e amasse com o garfo. Disponha os sequilhos na assadeira (não é necessário untar). Leve para assar em forno médio (180 graus) por cerca de 15 minutos.
Rendimento: Cerca de 280 sequilhos.

OBS:
Eu não testei essa receita ainda,faz tempo que tenho ela,me parece gostosa,se alguém testar e quiser contar como ficou...

14/09/2005 - valdete roberta

COOKIES

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- ½ xícara (chá) de margarina sem sal
- 1 ovo
- ½ colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (café) rasa de bicarbonato
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) rasa de fermento em pó
- 2 xícaras (chá) de aveia em flocos grossa
- 1 xícara (chá) de gotas de chocolate com passas misturadas
- ½ xícara (chá) de castanha de caju picadas com nozes misturadas

MODO DE FAZER

Bata bem o açúcar, a margarina e o ovo. Acrescente a essência, a farinha, o bicarbonato, o sal e o fermento. Junte a aveia, as gotas de chocolate e a castanha, e ligue bem a massa. Faça bolinhas com a massa e coloque em uma fôrma untada com margarina e farinha. Asse em forno pré aquecido até dourar levemente. Deixe esfriar e retire da fôrma.

14/09/2005 - valdete roberta

BISCOITO DA TITIA

Ingredientes:
200 g de maizena
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
5 colheres (sopa) de açúcar
1 xícara de margarina
3 colheres (sopa) de coco ralado

Preparo:

Amasse bem a maizena com os outros ingredientes.
Faça pequenas bolinhas.
Coloque separadamente numa assadeira grande sem untar.
Achate um pouco as bolinhas com um garfo.
Asse em forno moderado até ficarem ligeiramente coradas na parte de baixo e branca em cima.
Conserve em recipiente fechado.

14/09/2005 - iliane brasileiro da silva

ENROLADINHOS

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (café) de leite morno
- 1 tablete de fermento biológico fresco (15gramas)
- 100 gramas de margarina
- 1 gema de ovo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 100 gramas de castanha do Pará
- 1 gema para pincelar

MODO DE FAZER

Misture o fermento, o açúcar, o leite, as gemas e a farinha. Sove bem. Deixe a massa crescer. Abra a massa e recheie com a goiaba. Pincele com a gema, salpique castanha do Pará e leve para assar em fôrma untada.

14/09/2005 - valdete roberta

BOLACHINHAS DE COCO

INGREDIENTES

500 g de polvilho doce (aproximadamente)
3 ovos
100 g de margarina amolecida
100 g de coco ralado
1 vidro de leite de coco (200ml)
1 1/2 xícara de chá de açúcar

MODO DE FAZER

Junte todos os ingredientes na ordem acima, tendo já misturado de antemão o coco ralado com o leite de coco. Amasse bem. Forre um prato refratário com papel manteiga. Modele bolinhas com a massa e achate-as ligeiramente com um garfo. Disponha-as sobre o papel manteiga deixando espaço entre elas. Leve ao microondas por 5 minutos em potência alta. Retire o papel com as bolachinhas e deixe descansar por 5 minutos para que fiquem bem sequinhas. Repita o processo até terminar a massa.

14/09/2005 - valdete roberta

MISTURA BÁSICA PARA COOKIES

2 xíc/cha de açúcar
2 xíc/chá de açúcar mascavo
2 xíc/chá de leite em pó
1 Kg. de farinha de trigo
2 col/sopa de fermento em pó
400 g de margarina culinária gelada

Misture todos os ingredientes secos.Coloque a margarina cortada em pedacinhos e misture aos secos formando uma farofa.Use as mãos p/a distribuir bem.
Separe pacotes plásticos com 2 xíc/cha da farofa e guarde no freezer.
Qdo quiser fazer os cookies junte 1 ovo e uma ou duas col/sopa de àgua.
Para saborizar, escolha entre as opções:
- 1 xíc/cha de chocolate meio amargo
- 1/2 xíc/chá de coco ralado
- 1 col/sobremesa de canela em pó
1/2 xíc/chá de frutas secas(ameixa, damasco, nozes, uvas passas, frutas cristalizadas...
- raspas de laranja ou limão
- 1/2 xíc/chá de aveia em flocos grandes

Leve p/a o forno em assadeira untada e enfarinhada.Use uma col/chá de massa p/a fazer os cookies.

Receita mais que testada e aprovada.

14/09/2005 - Maria Cristina L. S. Vicente

Encontrei esta receitinha simples, mas fica uma delícia, é bolinho, mas fica sequinho que parece biscoitinho...

BOLINHO DE VINAGRE

2 colh sopa de vinagre
2 colh sopa de açucar
3 ovos(claras enm neve)
1 colh fermento em pó
1 xícara chá farinha de trigo
1 colher sopa de maizena
Bata as claras em neve,junte as gemas,açucar e o vinagre.Coloque farinha até dar ponto de enrolar.Faça tiras(como as de nhoque)corte em pedacinhos e frite em óleo quente.Polvilhe açucar e canela.

14/09/2005 - CLAUDIA ELISA SAPIA

BOLACHA CHAMPANHE

fica muito boa..experimentem!

4 ovos
4 xícara chá açúcar
1 xícara chá leite
2 copos de nata
3 colheres sopa margarina
2 colheres sopa sal amoníaco
farinha de trigo até dar ponto

Misture tudo.Abra a massa com rolo com mais ou menos 5 mm de espessura.passe por cima 2 gemas com 2 colheres(café) de baunilha e 1 colher sopa de leite.Salpique açúcar cristal e corte no formato que quiser.Asse em forno quente...(Com uma chazinho...é booomm)

14/09/2005 - CLAUDIA ELISA SAPIA

Essa receita foi indicada por uma pessoa do orkut, é aquele pretzel dourado com sal grosso, é banhado no bicarbonato para ficar assim.
O sabor é parecido com o daquele salgadinho em formato de pretzel.

PRETZEL SALGADO

Ingredientes:
1 ½ tablete de fermento biológico
1 ½ xícara (chá) de água
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1 colher (chá) de sal
5 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de bicarbonato de sódio
2 ½ xícaras (chá) de água morna
manteiga, o quanto baste para untar
sal grosso a gosto

Modo de preparo:
1. Dissolva o fermento em 1 ½ xícara (chá) de água. Coloque num recipiente grande e acrescente o açúcar. Mexa bem e acrescente a farinha, aos poucos, e em seguida o sal. Misture a massa até que se desprenda das mãos. Dependendo da qualidade da farinha, às vezes é necessário acrescentar mais ou menos.

2. Coloque a massa num recipiente e cubra com filme plástico. Deixe a massa descansar por cerca de 1 hora ou até que dobre de volume.

3. Ligue o forno em temperatura alta (200 graus). Unte 2 assadeiras grandes com manteiga e farinha de trigo.

4. Retire a massa do recipiente e divida-a em 12 partes iguais, para isso, pese a massa. Estique cada porção, com a palma da mão, em forma de cobrinha.

5. Dê forma às cobrinhas e una as pontas. Coloque a água morna e o bicarbonato de sódio num recipiente e misture bem. Despeje a mistura num prato fundo.

6. Mergulhe cada pretzel no banho de água morna com bicarbonato, com uma escumadeira, e coloque-os em seguida na assadeira untada. Deixe os pretzel crescerem mais uma vez por cerca de 15 minutos.Pincele cada pretzel com manteiga derretida. Polvilhe-os com sal grosso.

7. Leve a assadeira ao forno pré-aquecido por cerca de 15 minutos ou até que fiquem dourados.

14/09/2005 - Paula Santos

. ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ .

Esse é um biscoito amanteigado salgado do Uruguai, pelo menos é o que dizia na receita, é bem diferente, pois leva fermento biológico e tem gostinho de tampinha de empada de massa podre.

BISCOITOS URUGUAIOS

(Bizcochos Uruguayos)

500 g de farinha de trigo
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de chá de sal
1 envelope de fermento biológico
250g de margarina de uso culinário
Leite morno que baste (cerca de 15 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO:
Misture os 4 primeiros ingredientes.
Adicione a margarina em temperatura ambiente e misture bem
com as mãos. Coloque o leite aos poucos, sempre sovando a massa.
Coloque a massa dentro de um saco plástico, enrole com um guardanapo de pano e deixe descansar por 20 minutos.
Abra a massa com um rolo, corte os biscoitos, disponha-os em uma assadeira untada e enfarinhada e deixe descansar por 20 minutos cobertos com um pano.
Asse em forno pré-aquecido em 180º até que dourem.

14/09/2005 - Paula Santos

. ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ . ▪ .

Biscoitos de cebola do orkut.....

PALITINHOS DE CEBOLA

Ingredientes:
- 750g de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de maizena
- sal
- pimenta
- 1 colher de fermento Royal
- 1 copo de leite
- 1 tablete de margarina
- 1 cebola ralada
- 1 copo de óleo
- 1 xíc. de queijo ralado
- 1 ovo
- cheiro verde

Modo de Fazer:
Amassar tudo junto, fazer cordões, cortar e levar para assar.

14/09/2005 - Paula Santos

Feitos com mistura para sopa.

SALGADINHO DE CREME DE CEBOLA

400 gramas de farinha de trigo
250 gramas de margarina
1 pacotinho de creme de cebola(mistura para sopa)
3 colheres de sopa de água.

Misture tudo com a mão,amasse bem até ficar homogênea,faz bolinhas e leve para assar,se quiser menos salgadinho,use margarina sem sal.

BISCOITOS DE CREME DE QUEIJO

1 pacote de creme de queijo;
2 xícaras de farinha de trigo;
4 colheres de manteiga;
1 ovo;
1 gema para pincelar
Orégano para polvilhar

Misture todos os ingredientes até desgrudar das mãos. Cubra com plástico e leve à geladeira por 30 min. Retire, abra a massa e corte em formatos a seu gosto.

Coloque em assadeira untada, pincele a gema e leve ao forno preaquecido por 15 min ou até dourar.

14/09/2005 - Paula Santos

MASSINHA CARIOCA

Ingredientes
7 colheres de farinha de trigo
1 colher de manteiga
1 colher de açúcar
1colher de banha
1/2 xícara de chá de leite
fermento em pó
MODO DEPREPARAR:
Faça a massa e abra como rocambole, recheie com pedaços de goiabada, feche e leve para assar. Corte em pedaços quando estiver morno e se quiser passe no açúcar refinado.

PASTELZINHO SUIÇO

(biscoito em formato de pastel com recheio de Goiabada)

3 xícaras de farinha de trigo
3 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de cachaça
1 xícara de manteiga (200g)
7 colheres de sopa de água
Goiabada para rechear
1 gema para pincelar
Açúcar cristal para polvilhar

MODO DE PREPARAR:
Corte a goiabada em pedacinhos bem pequenos e reserve.
Numa tigela coloque os 4 primeiros ingredientes e misture bem até obter uma farofa.
Depois, vá colocando a água aos poucos e vá sovando até obter uma massa lisa.Nesse momento pare de sovar para que a massa não fique muito mole.
Abra a massa em uma mesa enfarinhada e com o auxilio de um copo corte disquinhos de massa, recheie, feche os pasteizinhos, pincele com a gema diluída em um pouco de óleo.
Disponha-os em uma assadeira untada e enfarinhada (ou forrada com papel manteiga) e asse os pasteizinhos em forno médio pré-aquecido até que dourem ligeiramente, cerca de 15 minutos.Retire do forno.
Passe-os imediatamente no açúcar cristal e deixe esfriar em um prato polvilhado com açúcar cristal.Depois de algumas horas ficam deliciosamente crocantes.

SEQUILHO GRÃ-FINO

Massa:
1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
1 1/2 xícara de chá de amido de milho
150 gramas de manteiga
3 gemas
175 gramas de açúcar refinado
Modo:
Numa tigela bater açúcar e manteiga em creme mais uma colher de café de baunilha e aos poucos coloca as gemas uma a uma batendo sempre depois coloca aos poucos a farinha de trigo e o amido de milho batendo sempre até soltar das espátulas da batedeira.
com uma espátula misture até ficar uma massa leve com a marca de seus dedos nela. leve a mesa com um pouco de amido para sovar observando se vai precisar de mais um pouco de amido.Faça bolinhas pequenas ou palitinhos japonês.ponha em tabuleiro levemente untado e leve ao forno para assar.

14/09/2005 - Paula Santos

BOLACHINHAS AMERICANAS

Russian Tea Cakes

2 copos de farinha de trigo
1 copo de nozes pecas moída
1/4 copo de açúcar
1 copo de manteiga
1 colher de chá de baunilha
Açúcar impalpável

Pré-aqueça o forno a 170 graus . Combine todos os ingredientes, exceto o açúcar impalpável. Bata em velocidade baixa na batedeira, raspando os cantos, ate ficar bem batidinho ou bem misturado. Faca bolinhas com duas colheres de chá. Coloque em uma assadeira não untada. Asse de 18 a 25 minutos ou ate ficar levemente dourado. Deixe esfriar por 5 minutos e passe pelo açúcar impalpável enquanto o biscoito estiver morno e depois quando ele estiver frio.

Chocolate Fudge Cake

1 copo de manteiga
1 copo de açúcar mascavo firme
1/4 copo de karo
02 gemas de ovo
1 1/2 colher(chá) de baunilha
1 1/2 copo de farinha de trigo

1/3 copo de chocolate (fradinho)
1/4 de bicarbonato de sódio
1 copo de nozes pecas trituradas
3 colheres (sopa) de açúcar granulado grosso
2 claras de ovo

Pré-aqueça o forno a 170 graus , misture a manteiga , o açúcar mascavo e o karo em uma bacia grande.Bata com a batedeira em uma velocidade media, raspando a massa q vai ficando nas beiradas frequentemente,adicione as gemas e a vanila continue batendo ate ficar bem misturado.Reduza a velocidade e acrescente o chocolate , a farinha e o bicarbonato.bata bem ate ficar misturado.
faca bolinhas com a massa com as mãos `untadas` com farinha .Misture a parte as pecans e o açúcar .Passe as bolinhas nas claras (levemente batidas) e depois na mistura de pecans .coloque-as pra assar em um tabuleiro não untado e asse de 10 a 12 minutos ou ate ficar firme , quando vc tirar a assadeira do forno espere 01 minuto antes de tirar as bolinhas , esperado esse min , remova os cookies.

SPRITZ COOKIES

01 copo de manteiga
2/3 copo de açúcar
1 ovo
1 colher (chá) de extrato de amêndoa ou essência de amêndoa
2 1 /4 Copo de farinha de trigo
1/2 colher (chá) de sal

Corante alimentício
Açúcar colorido

Pré-aqueça o forno a 200 graus. Misture a manteiga, os ovos e a essência de amêndoa em uma bacia grande. Bata em uma velocidade media com a batedeira. Divida a massa e tinja-a se desejar. Modele os biscoitos com saco de confeiteiro com o bico grande diretamente na assadeira NAO untada. Jogue açúcar granulado colorido por cima se desejar. Asse de 8 a14 minutos ou ate as beiradas estiverem levemente coradas.

Twinklin Ginger Star

1 1/4 copos de açúcar
1 copo de manteiga
3 colher (sopa) de karo escuro ou melaço
1 colher de (chá) de baunilha
3 copos de farinha de trigo
1 1/2 colher (chá)de bicarbonato de sódio
2 colher (chá) de gengibre em pó
1/4 colher (chá) de sal
1/4 colher (chá)cravo em pó
Açúcar de confeiteiro

Misture o açúcar, a manteiga em uma bacia grande .Bata em uma velocidade media , raspando as laterais até ficar cremoso . Adicione o ovo, o karo, vanila ou baunilha e continue a bater ate ficar bem misturado. Reduza a velocidade e acrescento todos os demais ingredientes exceto o açúcar de confeiteiro. Bata ate ficar bem misturado. Divida a massa em 03 ,faca uma bola com cada pedaço e depois abra cada um em uma finura de + ou - 01 cm.Enrole cada pedaço em um plástico próprio pra cozinha e leve pra geladeira de 1 a 2 horas. Aqueça o forno a 180 graus, abra cada pedaço de massa em uma superfície ligeiramente enfarinhada (pegue uma massa e deixe as outras duas na geladeira) e abra numa espessura de 0.3 cm mais ou menos. Coloque a uma distancia de 2.5 cm de cada um em um tabuleiro NAO untado. Asse de 5 a 7 minutos ou ate estar firme. Espere 01 minuto antes de retirá-los da assadeira. Espere esfriar completamente e polvilhe açúcar sobre os biscoitos frios.

14/09/2005 - Paula Santos

BISCOITOS DE MINAS

No interior de minas é comum as donas de casa terem biscoitos que duram o mês inteiro guardados em vidros ou latas. Aqui contribuo com alguns.

BOLACHA DA ROÇA

3 copos (250ml) de polvilho doce
1 ½ copo (250ml) de farinha de trigo
1 copo (250ml) de açúcar refinado
1 copo(250ml) de óleo
4 ovos
1 xícara de queijo ralado (tipo minas curado)
1 colher de sopa de fermento em pó
1colher de chá de canela em pó
1colher de chá de sal
1colher de chá de baunilha
Leite o necessário

Misture todos ingredientes se precisar pingue leite na massa ate dar o ponto de enrolar..
Dependendo do tamanho dos ovos é necessário colocar farinha de trigo para dar o ponto de enrolar.Enrolar como quiser trancinhas ou argolas. Assar até ficarem coradas e sequinhas
Duram muito tempo guardadas em vidros fechados

ROSQUINHA DE LEITE

3 xícaras de açúcar refinado
3 ovos

1 xícara de chã de óleo
2 colheres de sopa de manteiga/margarina
1 colher de sopa de pó Royal
250g de queijo meia cura
200g de maisena
1kg de farinha de trigo
Leite o necessário até o ponto de enrolar

Juntar os ovos o açúcar e o fermento em pó bater até formar um creme
Juntar o queijo, a farinha.de trigo e a maisena.
Terminar pingando leite na massa até o ponto de enrolar
Assar em forno moderado até corarem e ficarem sequinhas.

BOLACHA DA VOVÓ

4 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar refinado

2 xícaras de queijo curado ralado
2 colheres sopa de margarina cheia
2 colheres de sopa de fermento em pó
03 ovos
1 pitada de sal
1 copo de leite

Calda
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de água

Outros ingredientes
Coco ralado. Açúcar com canela
Massa: misture tudo. Colocar o leite aos poucos ate o ponto de enrolar os biscoitos
Enrolar em cobrinha e cortar em diagonal.Ou fazer trancinhas
Assar em forno moderado até corar.Passar em seguida na calda e no coco ralado ou açúcar com canela

BISCOITO DE POLVILHO OU PETA

3 copos de polvilho doce
1 copo de óleo
1 copo de água
1colher de chá de sal
Ovos para amassar
Escaldar o polvilho com a água e o óleo fervente. Deixe esfriar.Amassar colocando ovos um a um até a massa ficar mole mas boa de espremer como para bomba

Coloque a massa em um saquinho com um furo pequeno espremer a massa num tabuleiro untado com óleo, formando palitos ou argolas.
Assar em forno quente (180 graus)não abrir o forno enquanto elas crescem pois podem murchar, assar até corarem e ficarem sequinhas.e crocantes.quebre a pontinha doS biscoitos se estiver sequinho esfarelando pode tirar do forno. Se elas corarem mas estiverem moles abaixe o calor do forno até elas secarem . O segredo da peta esta no assar.

14/09/2005 - Maura Nunes