



CASEIROS POR AMOR
BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó

 Day Magno Marques



Biscoitos

INFORMAÇÕES ÚTEIS

Usar medidas corretas na cozinha é muito importante no resultado final de um prato. Além disso, os tipos de fogão e de forno alteram muito o tempo de cozimento. Por esse motivo, apresentamos uma série de equivalências de medidas e informações sobre o uso do forno, para facilitar seu trabalho e obter um resultado melhor.

COMO MEDIR LÍQUIDOS

Ponha o recipiente graduado, ou a xícara em cima da MESA E ENCHA COM O LÍQUIDO ATÉ a marca desejada. SE USAR COLHER, ENCHA ATÉ A BORDA sem derramar.

COMO MEDIR INGREDIENTES SECOS

Encha a xícara ou o recipiente COM A FARINHA, O AÇÚCAR, CHOCOLATE EM PÓ, ETC... E NÃO COMPRIMA, NEM SACUDA. APENAS PASSE UMA FACA POR CIMA PARA TIRAR O EXCESSO.

COMO MEDIR GORDURAS SÓLIDAS

PARA MEDIR MANTEIGA, MARGARINA, GORDURA VEGETAL NA XÍCARA, ENCHA TODA A XÍCARA COMPRIMINDO COM A AJUDA DE UMA COLHER, DEPOIS PASSE UMA FACA POR CIMA PARA TIRAR O EXCESSO.

EQUIVALÊNCIAS DE PESOS E MEDIDAS

(XÍCARAS, COLHERES, ML E GRAMAS)

FARINHA DE TRIGO	AÇÚCAR	LÍQUIDOS	CHOCOLATE EM PÓ
1 xícara – 120 g	1 xícara – 160g	1 xícara de chá – 240 ml	1 xícara – 90 g
1/2 xícara – 60 g	1/2 xícara – 90 g	1/2 xícara de chá – 120 ml	1/2 xícara – 45 g
1/3 xícara – 40 g	1/3 xícara – 60 g	1/3 xícara de chá – 80 ml	1/3 xícara – 30 g
1/4 xícara – 30 g	1/4 xícara – 45 g	1/4 xícara de chá – 60 ml	1/4 xícara – 20 g
1 colher (sopa) – 7 g	1 colher de sopa – 10g	1 colher de sopa – 15 ml	1 colher sopa – 6 g
	1 colher de chá – 3,5g	1 colher de chá – 5 ml	1 colher chá – 2 g

MEDIDA DOS BOLOS - APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS

BOLOS RETANGULARES

TAMANHO DA FORMA (COMPR. X LARGURA)	NÚMERO DE FATIAS
35X25	30
40X30	50
45X30	70
45X35	100
50X40	130
45X55	150
75X45	200

BOLOS REDONDOS - DIÂMETROS

TAMANHO DA FORMA	NÚMERO DE FATIAS
15	10
20	18
25	30
30	40
35	60
40	80
45	100
50	150

BOLOS OVAIS - DIÂMETROS

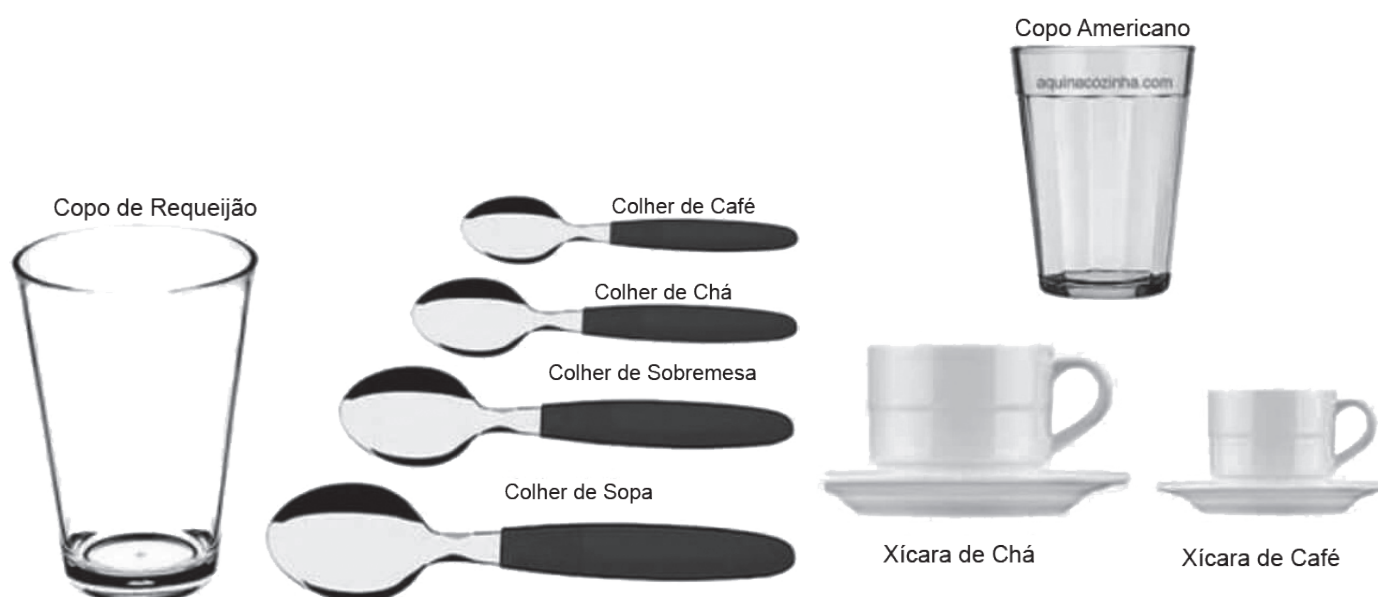
TAMANHO DA FORMA	NÚMERO DE FATIAS
30X20	30
40X30	50
50X40	80
55X45	100
60X50	150
65X55	200

BOLOS QUADRADOS

TAMANHO DA FORMA LADO	NÚMERO DE FATIAS
15	12
20	25
25	30
30	50
35	70
40	130
45	150
50	200

FUBÁ 1 xícara – 120 g 1 colher de sopa – 7,5 g 1 colher de chá – 2,5 g	MANTEIGA OU GORDURA 1 xícara – 200 g 1/2 xícara – 100 g 1/3 xícara – 65 g 1 colher de café – 1/2 colher de chá	COCO RALADO 1 xícara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	MEL 1 xícara – 300 g 1 colher de sopa – 18 g 1 colher de chá – 6 g
--	--	--	--

POLVILHO 1 xícara – 150 g 1 colher de sopa – 9 g 1 colher de chá – 3 g	AMIDO DE MILHO 1 xícara – 150 g 1 colher de sopa – 9 g 1 colher de chá – 3 g	QUEIJO RALADO 1 xícara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	FERMENTO EM PÓ 1 colher de chá cheia – 10 g
FARINHA DE MANDIOCA 1 xícara – 150 g 1 colher de sopa – 9 g 1 colher de chá – 3 g	FARINHA DE ROSCA 1 xícara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	AVEIA 1 xícara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	ARROZ 1 xícara – 200 g
AMÊNDOAS, NOZES, CASTANHAS 1 xícara – 140 g	SAL 1 colher de sopa – 20 g 1 colher de café – 5 g	1 colher de chá – 5 ml 1 lata de leite condensado – 395 g 1 lata de creme de leite – 300 g 1 caixinha de creme de leite – 200 g 1 vidro de leite de coco – 200 ml	
1 xícara de chá – 240 ml 1 copo de requeijão – 250 ml 1 copo americano – 200 ml 1 litro – 1.000 ml (4 copos de requeijão) 1 cálice – 3 colheres de sopa 1 colher de sopa – 15 ml		1 litro = 4 xícaras (cada xícara 250 ml) 1 copo de vinho = 6 colheres de sopa 1 cálice = 3 colheres de sopa 1 colher de sopa = 5 colheres de café 1 colher de sobremesa = 10 colheres de café 1 colher de chá = 3 colheres de café 1 colherinha (café) = 1/2 colher (chá)	



CUIDADOS AO USAR O FORNO:

Antes de ligar o forno verifique se não tem nada dentro dele.

Depois de usá-lo verifique se você desligou o forno (no botão). Algumas vezes o fogo pode apagar e o gás continua saindo e isso pode causar acidentes.

TEMPERATURAS DO FORNO

Forno baixo ou forno brando – A temperatura é menor e fica entre 150°C 160°C.

Forno médio ou regular – Temperatura entre 170°C 190°C.

Forno alto ou quente – A temperatura é de 200°C em média.

Forno forte ou bem quente – Temperatura de 250°C.

Forno arrefecido – Depois do forno apagado e ainda quente.

Forno Preaquecido – É quando você liga o forno 10 minutos antes de colocar qualquer

DICAS PRA O USO DO SEU FORNO

- ✓ Seja qual for o forno, perto do final do cozimento verifique regularmente o que estiver assando para ver se está pronto. Quanto mais você usar o equipamento, melhor o conhecerá . É importante adquirir familiaridade com a temperatura e a altura em que as formas e assadeiras devem ser colocadas, para obter melhor resultado.
- ✓ Os fornos a gás assam com chama, na parte inferior. Sendo assim, a parte de cima esquenta mais rapidamente que a de baixo.
- ✓ Os fogões a gás de rua costumam ter chama mais forte que os fogões a gás de botijão. No forno, os alimentos assam e cozinham mais depressa.
- ✓ Os fornos elétricos tem calor mais constante. Como assam com muita rapidez, é preciso ficar atento.
- ✓ A variedade de fornos e fogões, com diferentes opções de temperatura de cozimento, é ampla. Entretanto, cabe lembrar que a temperatura do forno nem sempre é exata, podendo ser afetada por fatores como qualidade do aparelho e das fôrmas usadas, condições de vedação, clima etc. Por exemplo, um refratário de vidro aquece muito mais rápido que uma forma de alumínio ou de material antiaderente. Utilize formas de Boa qualidade, pois as batatas podem entortar quando colocadas no forno em alta temperatura. Se a experiência mostrar que um lado do forno aquece mais que o outro, vire a forma a 180° na metade do tempo de preparo do bolo, para assar de maneira uniforme.



S U M Á R I O

Cocadinha Francesa 8

Gravatinha (Beliscão de Goiabada) 9

Palitinhos de chocolate 10

Biscoitinho de maisena 11

Casadinho 12

Biscoitinho de Leite Ninho 13

Carolinas 14

Biscoito de fubá 15

COCADINHA FRANCESA

INGREDIENTES

4 claras
2 xícaras de açúcar
1 pitada de sal
1 colher de sopa de mel
2 xícaras de coco ralado
1/2 xícara de farinha de trigo
Essência de baunilha a gosto.

Pontos importantes:

- Eu gosto de assar sobre o papel manteiga.
- Deixe esfriar sobre uma grade
- Após a cocada modelada você pode congelar por 2 meses e só assar quando quiser.
- Validade da cocada pronta 5 dias.
- Armazenamento: Potes com tampa ou saquinhos fechados. Manter fora da geladeira!

MODO DE PREPARO:

Coloque as claras, o açúcar, sal, mel, coco ralado e a farinha em panela. Leve ao fogo médio mexendo sem parar.

O ponto é quando começa a grudar no fundo da panela. Desligue e adicione a essência de baunilha.

Deixe esfriar!

Modele as cocadas fazendo bolinhas ou o formato que preferir.

Coloque as cocadas em forma untada e leve para assar em forno pré aquecido por cerca de 20 minutos.



GRAVATINHA (BELISCÃO DE GOIABADA)

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
8 colheres de manteiga gelada
1 pitadinha de sal

Recheio : Pedacos de Goiabada

Pontos importantes:

- Eu gosto de abrir a massa sobre um pedaço de papel sulfite. Fica mais fácil.
- Asso em forma untada ou em papel manteiga
- Uso Goiabada cascão
- Válido por 10 dias.
- Armazenar em postes com tampa ou saquinhos bem fechados.
- Depois de prontos passe no açúcar ou polvilhe açúcar de confeiteiro.

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes da massa! Até soltar da mão (se for necessário coloque um pouco mais de farinha).

Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada.

Corte a massa em quadrados. Coloque a goiabada de atravessado na massa e feche dando um leve beliscão para unir as pontas.

Leve para assar em forno pré aquecido a 180° até dourar.



PALITINHOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 xícara de farinha de trigo
1 xícara de manteiga,
em temperatura ambiente
1 colher de fermento em pó
1 xícara de açúcar
1 ovo

Para banhar:

500g de chocolate meio-amargo.

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes da massa até soltar da mão (se necessário acrescente um pouco mais de farinha)

Sepe pedacinhos da massa e faça rolinhos compridos.

Coloque sobre uma forma untada e leve para assar em forno pré aquecido a 180° por 20 minutos (Estão prontos quando ficam dourados)

Deixe esfriar!

Derreta o chocolate meio amargo e banhe os palinhos 1 a um no chocolate usando um garfo para facilitar o processo. Deixe escorrer um pouquinho e coloque sobre um papel manteiga.

Leve para a geladeira por 15 minutos para o chocolate secar.

Pontos importantes:

- Use o chocolate nobre.
- Válidos por 12 dias
- Armazene em potes fechados ou saquinhos.
- Não mantenha na geladeira.



BISCOITINHO DE MAISENA

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de maisena
- 1 xícara de manteiga derretida
- 2 gemas
- 1 Xícara de açúcar

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes até a massa soltar das mãos.

Modelo no formato desejado.

Coloque sobre uma forma untada e leve para assar em forno pré aquecido até dourar.

Pontos importantes:

- Pode se rechear com goiabada
- Válido por 6 dias
- Manter me potes bem fechados ou saquinhos
- Nunca sove massas de biscoito apenas misture os ingredientes.



CASADINHO

INGREDIENTES

Massa 1

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícaras de maisena
- 1/2 Xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de manteiga derretida
- 2 gemas
- 1 Xícara de açúcar

Massa 2

- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de maisena
- 1 xícara de manteiga derretida
- 2 gemas
- 1 Xícara de açúcar

Recheio: Goiabada

MODO DE PREPARO:

Massa 1

Misture todos os ingredientes da até a massa soltar das mãos!

Modelo bolinhas e de uma leve achatada em cada uma delas.

Coloque sobre uma forma untada e leve para assar em forno pré aquecido até dourar.

Massa 2

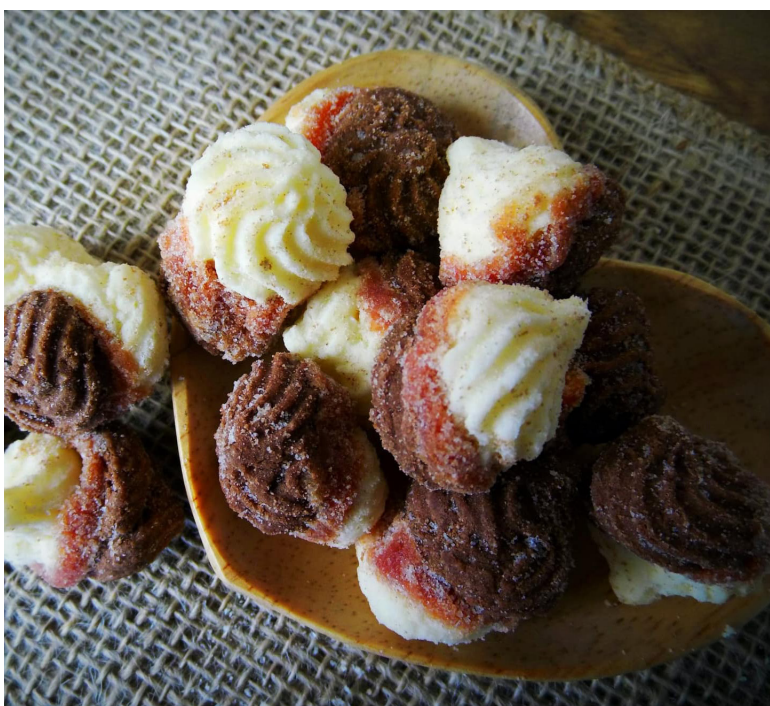
Misture todos os ingredientes da até a massa soltar das mãos!

Modelo bolinhas e de uma leve achatada em cada uma delas.

Coloque sobre uma forma untada e leve para assar em forno pré aquecido até dourar.

Junte 1 bolinha de cada massa com um pedaço de goiabada no meio.

Passe no açúcar.



Pontos importantes:

- Válido por 6 dias
- Manter me potes bem fechados ou saquinhos
- Nunca sove massas de biscoito apenas misture os ingredientes.

BISCOITINHO DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 Xícara de leite ninho em pó
- 1 xícaras de maisena
- 1 xícara de manteiga
- 1 gemas
- 1 Xícara de açúcar

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes até a massa soltar das mãos.

Modelo no formato desejado.

Coloque sobre uma forma untada e leve para assar em forno pré aquecido até dourar.

Pontos importantes:

- Pode se rechear com goiabada
- Válido por 6 dias
- Manter me potes bem fechados ou saquinhos
- Nunca sove massas de biscoito apenas misture os ingredientes.



CAROLINAS

INGREDIENTES

100 g de manteiga
1 xícara de água
1 xícara de farinha de trigo
3 Colheres de sopa de açúcar
1 pitada de sal
4 ovos

Pontos importantes:

- Deixe dar uma leve esfriada para que vc não queime a mão ao por a massa no saco de confeitar.
- Válidas por 4 dias.
- Manter em potes fechados ou saquinhos.
- Se escolher banhar no chocolate, leve a geladeira por 15 minutos para que ele endureça.

MODO DE PREPARO:

Coloque em uma panela a manteiga e a água até ferver. Retire a panela do fogo e junte a farinha, o açúcar e o sal e misture bem.

Volte a mistura ao fogo e cozinhe, mexendo sempre até obter uma bola de massa que se solta facilmente da panela!

Adicione os ovos, um por vez, batendo sempre com a espátula após cada adição. Continue batendo com uma espátula até a massa ficar bem lisa.

Coloque em um saco de confeitar e distribua as bolinhas de Carolina sobre uma forma forrada com papel manteiga.

Leve para assar em forno pré aquecido a 200° por 35 minutos.

Após frias, polvilhe açúcar ou banhe elas no chocolate ao leite.



BISCOITO DE FUBÁ

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de maisena
1 xícara de açúcar
1 xícara de fubá fino
2 ovos inteiros
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de fermento em pó
Erva doce a gosto

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes até a massa soltar das mãos.
Enrole bolinhas, coloque sobre uma forma untada e de uma leve amassada para que as bolinhas fiquem achatadas.
Leve para assar em forno pré aquecido a 180° por 20 minutos.

Pontos importantes:

- Validade 15 dias.
- Conserve em potes com tampa ou saquinhos fechados.
- Ficam ótimos também com goiabada.

