Receitas de Bolachas, Biscoitos e Pães



alvoradanegocios.com.br

Índice

1-Pão caseiro rápido
2-Pão de liquidificador
3-Pão de forma recheado
4-Pão caseiro
5-Pão picante de frango
6-Biscoito de polvilho caseiro
7-Rosca de polvilho
8-Biscoitinhos mineiro
9-Biscoito de limão da Clara de Sousa
10-Biscoito de goiabada
11-Pão de fazenda
12-Pão de alho
13-Pão caseiro de liquidificador
14-Pão de Malena
15-Rosca de trança doce
16-Biscoito de maisena
17-Pão de queijo
18-Broa de fubá de liquidificador
19-Rosca Doce
20-Rosquinha doce assada
21-Biscoito de polvilho assado
22-Pão de batata
23-Biscoito de polvilho azedo
24-Pão quentinho
25-Rosquinha de chuva
26-Pão recheado com presunto e mussarela
27-Biscoito amanteigado caseiro
28-Fatias Húngaras (com ou sem frutas)
29-Rosca cupim doce
30-Biscoito de queijo com fécula de mandioca
31-Rosquinha de farinha de milho
32-Biscoitinho de queijo mineiro
33-Pão caseiro da fazenda
34-Bolinho de vinagre com açúcar e canela
35-Rosquinha frita
36-Pãozinho de cebola de liquidificador
37-Biscoito de polvilho frito
38-Pão de queijo rápido
39-Rosquinha de colher

Receitas enviadas por Júlia Melgarejo



Pão caseiro rápido e fofo

.

1 e 1/4 xícaras de leite morno
1/2 xícara de óleo
2 ovos
2 tabletes de fermento para pão ou 1 envelope de fermento biológico seco
3 xícaras de farinha
1 colher (chá) de sal
1/4 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO
Bater no liquidificador os 4 primeiros ingredientes e reservar
Em uma vasilha misturar a farinha, o sal e o açúcar e sobre eles despejar a mistura do liquidificador
Bater até fazer bolhas
Deixar crescer por 20 minutos
Assar em forma untada e polvilhada
Informações Adicionais
Pode ser feita na máquina de pão



Pão de Liquidificador

.

Ingredientes
3 tablete(s) de fermento biológico fresco
3 unidade(s) de ovo
1 colher(es) (chá) de sal
3 colher(es) (sopa) de açúcar
2 copo(s) de leite morno(a)
3 colher(es) (sopa) de óleo de soja
1 kg de farinha de trigo
Como fazer
Bata no liquidificador os 6 primeiros ingredientes.
Em uma bacia, coloque a farinha de trigo e despeje a massa do liquidificador.
Misture e sove bem.
Tire uma bolinha e coloque num copo d`água.
Quando subir a massa está pronta para ir ao forno.
Faça os pãezinhos e asse por 40 minutos em forno médio.



Pão de forma recheado

.

1 pacote de pão de forma 150 g de queijo mussarela 150 g de presunto 1 cebola picada 1 tomate picado 1 lata de molho de tomate,ou molho de tomate feito de sua preferência 1 copo de requeijão 1 copo de leite 1 colher de sopa de amido de milho Orégano
Modo de Preparo: Tire os lados das fatias do pão de forma Passe manteiga em um refratário e distribua uma camada de fatias do pão, molhe essa primeira camada com molho de tomate e faça uma camada de queijo, uma de presunto e um pouco de tomate e cebola já picados Continue alternando as camadas, pão, molho de tomate, queijo, presunto, cebola e tomate Por fim faça um molho branco com o leite, o requeijão e o amido de milho e 1 pitada de sal Cozinhe no fogo até engrossar Coloque como última camada juntamente com um pouco do molho de tomate também Coloque orégano por cima Se preferir a cada camada coloque também orégano Leve ao forno médio só para o queijo derreter



Pão caseiro

.

1 Kg de farinha de trigo
2 ovos
1 colher (sopa) bem cheia de margarina
1 colher (sopa) rala de sal
5 colheres (sopa) de açúcar
1 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de leite morno
1 pacotinho fermento para pão

MODO DE PREPARO
Coloque todos os ingredientes numa vasilha e misture bem, até virar uma massa que não grude na mão
Retire a massa da vasilha e amasse bem, até se tornar uma massa lisa
Divida em duas e enrole no formato do pão
Deixe crescer por 3 horas aproximadamente, até perceber que eles cresceram
Coloque para assar por 20 a 30 minutos, até dourarem
Deixe esfriar e sirva



Pão picante de frango

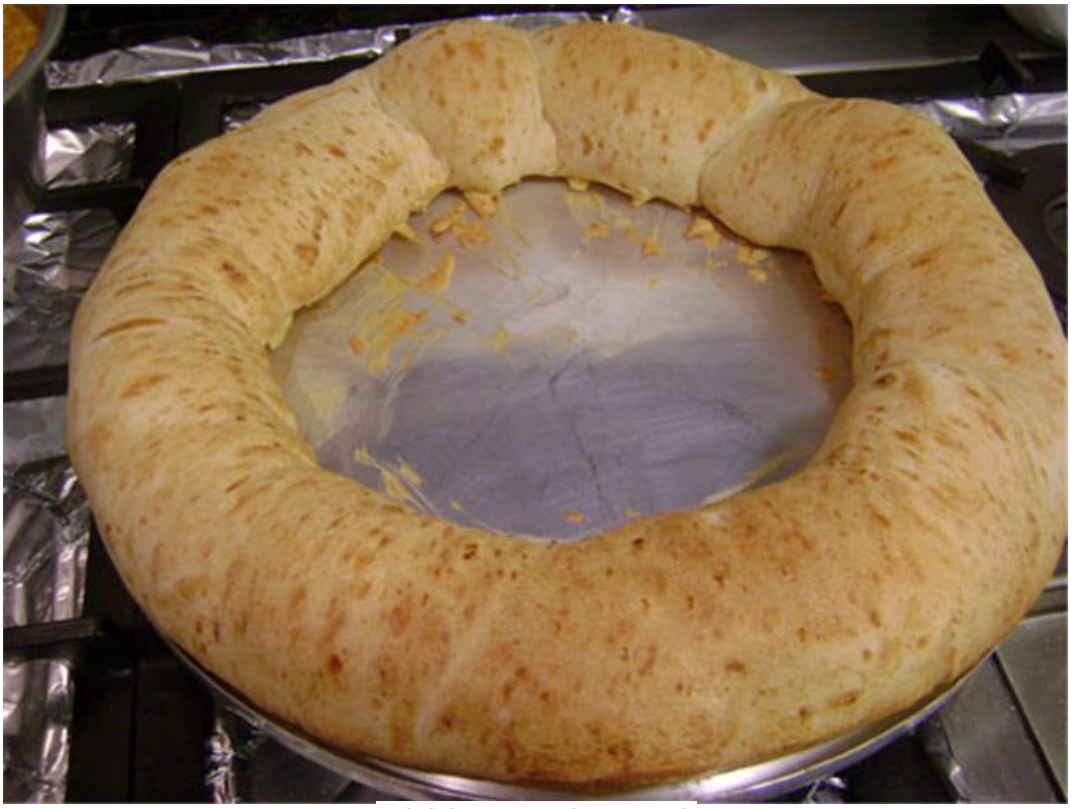
Ingredientes
1 pão de forma
1 peito de frango cozido desfiado
ou 500 g de presunto em cubo
250 g de queijo prato ou mussarela em cubinhos
3 tomates em cubos
Cheiro verde a gosto
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
1 vidro pepino
1 vidro palmito
azeitonas picadas (se gostar)
2 vidros de maionese de sua preferência
1 copo de leite para molhar o pão
250 kg de batatas palha
Modo de preparo:
Cozinhe o frango com sal depois desfie
ou se preferir coloque o presunto
no lugar do frango, coloque em uma vasilha
com todos os ingredientes e misture a maionese
mexendo bem… em um refratário coloque uma camada do pão umedecido
no leite e espalhe o recheio assim ate acabar com o pão
depois cubra toda a torta com maionese e espalhe a batata palha
depois use sua criatividade e enfeite como quiser.

via- casa da vovo



Biscoito de polvilho caseiro

Ingredientes:
1/2 kg de polvilho azedo
1/2 copo americano de água
1/2 copo americano de leite
1/2 copo americano de óleo
2 ovos
1 colher de sopa queijo ralado
Sal a gosto
Modo de Preparo:
1 – Umedeça meio quilo do polvilho com a água em temperatura ambiente. Em seguida, ferva o leite, junto com o óleo e o sal.
2 – Escalde o polvilho (para escaldar o polvilho. basta jogar o leite e o óleo quente e mexer) com a mistura ainda quente e sove a massa até esfriar. Reserve
3 – Em seguida adicione os ovos e o queijo à massa até obter uma consistência mole, ideal para passar pelo saco de confeiteiro
4 –Depois unte a forma com margarina. Em seguida, corte e molde os biscoitos conforme a sua preferência com a ajuda de um saco de confeiteiro e leve para assar em forno pré-aquecido por 10 minutos. Reduza a temperatura para 50ºC e deixe assar por mais cinco minutos.
Rendimento: 60 biscoitos de tamanho pequeno.



ROSCA DE POLVILHO

ingredientes:
2 copos de requeijão de polvilho azedo
½ copo de requeijão de óleo de milho
½ copo de requeijão de leite
1 ovo inteiro
1 colher de sobremesa de sal (rasa)
50g de queijo meia cura ralado ou parmesão
1/2 copo de requeijão de água fervente

Método de preparo:
Em uma vasilha, misturar os 5 primeiros ingredientes e depois a água fervente e o queijo. Despejar em uma fôrma redonda (de pizza), formando um anel. (não precisa untar a fôrma)
Alisar a massa com a ajuda de uma espátula
assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 mim.
Ao retirar do forno, quando estiver douradinho, não se preocupe se achar que ficou muito dura a casquinha, pois alguns minutinhos fora, irá começar a amolecer.



Biscoitinhos mineiro

.

MASSA:
6 ovos,
6 colheres de açucar,
6 colheres de queijo parmesão,
300 g de margarina,
1 colher de fermento,
1 k de farinha de trigo.

CALDA:
2 copos de água e 700 g de açucar e coco para finalizar..

.PREPARO:
Bata as claras em neve.
Adicione as gemas, o açucar e bata.
Junte o queijo, o fermento e a margarina.Junte uma boa quantidade de farinha e comesse a amassar com as mãos.
Vá acrescentando a farinha até desgrudar das mãos.
Enrole em formato de nhoque e corte em pedaços pequenos. No forno já pré-aquecido, coloque para assar até corar, mais ou menos 15 minutos. Prepare a calda: no fogo, agua e açucar ate engrossar. Tire do forno e jogue a calda. Passe no coco. Rende uma vasilha pequena.

via-minhas receitas preferidas



Biscoitos de Limão da Clara de Sousa

150 gr. de açúcar
2 ovos
raspa de1 limão
200 gr. de farinha
açúcar para polvilhar (opcional)

Bata muito bem os ovos com o açúcar e a raspa do limão até ficar cremoso e aumentar de volume .
Junte a farinha ,a pouco e pouco , envolvendo de cima para baixo com a colher de pau . Com a ajuda de uma colher de sobremesa ponha montinhos de massa sobre um tabuleiro untado e enfarinhado , e polvilhe com açúcar (opcional) .
Leve a forno pré - aquecido a 180º até ficarem ligeiramente dourados . Depois de frios guarde-os numa caixa para bolinhos . (estes bolos são simples de fazer , mas não os deixe secar muito no forno .

fonte-http://cozinhacomgraca.blogspot.com.br/2012_04_01_archive.html



Biscoito de goiabada

INGREDIENTES:

250 g de margarina
1 colher (chá) de sal
1 xícara de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
Goiabada

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, menos a goiabada
Amasse bem
Faça pequenas bolas, modele - as , passe gema
Enfeite com um pedaço pequeno de goiabada
Leve ao forno até que fique levemente dourado



Pão de fazenda

ingredientes
Massa

1 envelope de fermento biológico seco
1 colher (chá) de açúcar
3 copos (tipo requeijão) de leite morno no máximo a 50ºC (3 ½ xícaras de chá)
1 ovo
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de óleo
1 colher (chá) de sal
1,25 kg de farinha de trigo (9 xícaras de chá)
Recheio

6 linguiças calabresas cortadas em cubos pequenos (1,2 kg)
1 kg de muçarela ralada no ralo grosso
12 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubos pequenos, salpicados com sal e escorridos na peneira (1 kg)
500 g de queijo cremoso
orégano a gosto
1 ovo batido
modo de preparo

Massa

1 – Numa tigela coloque 1 envelope de fermento biológico seco, 1 colher (chá) de açúcar, 3 copos (tipo requeijão) de leite morno, 1 ovo, 2 colheres (sopa) de margarina, 2 colheres (sopa) de óleo, 1 colher (chá) de sal e vá adicionando, aos poucos, 1,25 kg de farinha de trigo. Sove bem a massa, cubra a tigela com filme plástico e deixe descansar por 1 hora.

Montagem

2 – Divida a massa em 2 partes iguais. Com um rolo abra as massas numa superfície lisa e enfarinhada formando retângulos de 60 cm X 50 cm. Sobre cada massa coloque:

uma camada de linguiça calabresa cortada em cubos pequenos,
uma camada de muçarela ralada no ralo grosso,
uma camada de tomates sem pele e sem sementes cortados em cubos pequenos, salpicados com sal e escorridos na peneira,

uma camada de queijo cremoso
e orégano a gosto. 3 – Enrole cada massa bem apertado formando dois rocamboles. Transfira os 2 rocamboles para uma assadeira levemente untada e enfarinhada e pincele 1 ovo batido em cada rocambole. Deixe descansar até dobrar de volume (+/- 30 minutos). Leve ao forno médio pré-aquecido a 180ºC por 40 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Sirva em seguida.

via-receitas.com



Pão de alho fofinho

Massa:
30 g de fermento biológico fresco
1 colher (sobremesa) de açúcar
1 1/2 xícara (chá) leite morno
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
1 colher (sopa) de sal
2 dentes de alho bem picadinhos
4 xícaras (chá) de farinha de trigo aproximadamente
Cobertura:
200 g de manteiga com sal derretida
2 colheres (sopa) de alho bem picado
1 xícara (chá) de salsinha picada
100 g de queijo parmesão ralado
MODO DE PREPARO
Massa:
Dissolva o fermento no açúcar e em seguida junte o leite
Misture o restante dos ingredientes e sove a massa até que fique homogênea
Boleie a massa fazendo as bolinhas e deixe crescer po 30 minutos
Assim que terminar de fazer as bolinhas, pincele com gema de ovo, faça isso antes que ela cresça
Leve para assar em forno pré-aquecido, a 180°C, por aproximadamente 25 minutos, ou até que fique levemente dourado
Cobertura:
Derreta a manteiga e misture o restante dos ingredientes, menos o queijo ralado, com o fogo desligado
Retire os pãezinhos do forno e jogue a cobertura salpicando por cima o queijo ralado
Leve ao forno por mais uns 5 minutos, ou até que o parmesão doure
Sirva em seguida

via-https://www.facebook.com/MinhasReceitasPreferidas



Pão caseiro de liquidificador

ingredientes
2 xícaras (chá) de leite morno
2 xícaras (chá) de água
4 ovos
1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de óleo
1 pitada de sal
2 tabletes de fermento p/ pão
1 kg de farinha de trigo
modo de preparo
Você deverá bater todos os ingredientes no liquidificador , menos a farinha
Coloque a farinha em uma vasilha e faça uma depressão no centro
Despeje aos poucos a mistura do liquidificador , mexendo com uma colher de pau, sem sovar



Pão da Malena.

Ingredientes
2 copos (requeijão) de leite morno bem cheios
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de farinha de trigo
1 pacotinho de Fermix (ou 1 tablete de fermento biológico, ou 2 colheres de sopa de fermento solto)
2 ovos
1 pitada de sal
6 colheres de açúcar
14 colheres de óleo
1 kg de farinha de trigo

Modo de Preparo
Colocar em um recipiente para fermentar os 4 primeiros ingredientes, abafe com um pano por cerca de 10 minutos
Em uma bacia bata os ovos, o sal, o açúcar e o óleo
Mexa bem e adicione a mistura do fermento
Misturar, acrescentando a farinha de trigo aos poucos
Sovar bem enquanto adiciona a farinha
Depois de crescido, fazer os pães de deixar crescer novamente
Assar em forno médio
Depois de assado, acrescentar uma mistura de açúcar cristal com leite e passar sobre os pães .



Rosca de trança doce

INGREDIENTES
1 copo de óleo (americano)
2 copos de leite (americano)
1 copo de água (americano)
2 ovos
1 pitada de sal
7 colheres de açúcar
2 colheres bem cheia de fermento biológico
Erva doce opcional
Farinha até dar o ponto (mais ou menos 1 kg e meio)
Cobertura:
1 lata de leite condensado
Coco ralado
Obs: Se quiser rechear as tranças com goiabada fica uma delícia

MODO DE PREPARO
Colocar todos os ingredientes no liquidificador e depois de bem batido coloque numa bacia e acrescente a farinha aos poucos
Amasse bem, misture se quiser a erva doce
Faça as tranças
Deixe crescer na assadeira até dobrar o volume
Asse em forno moderado
Depois de assada fure as tranças e cubra com o leite condensado e regue com o coco ralado.



Biscoito de Maizena

ingredientes

2 gemas
1 lata de leite condensado
250 g de manteiga
600 g de amido de milho
MODO DE PREPARO
Misture os 3 primeiros ingredientes
Em seguida, acrescente o amido
Faça bolinhas e leve ao forno baixo por cerca de 10 minutos
Obs: Os ingredientes não podem ser substituídos

via-http://dicasetruquesonline.com.br/



Pão de Queijo

Ingredientes
1 kg AmidMais AMAFIL
20 g (1 colher de sopa) de sal
250 ml (1 copo) de óleo
350 g (2 ½ copos) de queijo ralado grosso (preferência meia cura ou mussarela)
400 g (8 unidades) de ovos
600 ml (2 ½ copos) de leite ou água
Modo de Preparo
Em um recipiente, coloque o AmidMais, o sal e o óleo.
Misture bem.
Adicione o queijo e os ovos e misture bem.
Adicione o leite, aos poucos, até obter a consistência desejada. Dar o ponto com o leite.
Modele os pãezinhos e coloque-os em uma assadeira, deixando 3 cm de distância entre um e outro.
Asse em forno preaquecido a 200 ºC até dourar (20 a 25 minutos para tamanho pequeno).



Broa de fubá de liquidificador

ingredientes
3 ovos inteiros
1/2 copo (americano) de óleo
1 copo (tipo requeijão) de açúcar
2 copos (tipo requeijão) de fubá
1 copo (tipo requeijão) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal
Queijo ou coco ralado, a gosto
MODO DE PREPARO
Bater todos os ingredientes no liquidificador
Levar ao forno pré - aquecido por 30 a 40 minutos, em forma untada e enfarinhada



Rosca Doce

Ingredientes:
1 pacote fermento seco 10 grs
1 e 1/2 xícara (chá) água fria
1 lata leite condensado
2 colheres manteiga
3 ovos
1 kg farinha de trigo -A FARINHA É SÓ ATÉ SOLTA DAS MÃOS
SE POR MUITO ELA VAI FICA DURA COLOQUE AOS POUCOS
Modo de fazer:
Misture todos os ingredientes até desgrudar das mãos, faça bolas e coloque na forma redonda untada com manteiga (não precisa por farinha na forma). Deixe crescer até dobrar de tamanho, depois pincele com gemas e polvilhe açúcar cristal. Rende 3 roscas

fonte-Receitas DA VOVÓ CELIA



Rosquinha doce assada

INGREDIENTES
1 kg de farinha de trigo
3 ovos
150 g de margarina
1 copo de açúcar
2 pacotes de fermento instantâneo
1 lata de leite condensado
1 copo de leite
1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO
Esquente 100ml de água até ficar morna
Acrescente 1 ou 2 colheres de açúcar, depois coloque 2 pacotes de fermento na água
Espere 20 minutos
Acrescente quase todo o pacote de trigo
Em uma vasilha separada, misture os ovos, a margarina e o açúcar, até virar um creme
Misture tudo até ficar uma massa consistente
Deixe a massa crescer por cerca de 1 hora
Enrole as roscas, coloque na forma e deixe crescer novamente por 40 minutos
Leve para assar no forno médio

Creme:
Coloque no fogo o leite e o leite condensado, até virar um creme e que não fique muito grosso



Biscoito de polvilho assado

Ingredientes
2 xícaras de polvilho doce
1 xícara de queijo meia cura ralado
4 colheres (sopa) rasas de manteiga
2 ovos
sal a gosto

Preparo
Colocar o polvilho em uma tigela,acrescentar:manteiga,sal,ovos.
Misturar bem,quando a massa ficar macia juntar o queijo meia cura ralado.
Fazer rolinhos e cortar ou deixar no formato desejado.
Assar em forno preaquecido,por aproximadamente 20 minutos,sem deixar escurecer.

Fonte:http://cantinhopassatempo.blogspot.com.br/2015/04/biscoito-de-polvilho-assado.htm



PÃO DE BATATA

ingredientes
1 kg de farinha de trigo.
3 ovos inteiros.
1 copo de leite de vaca morno.
½ copo de óleo.
4 colheres de (sopa) de açúcar.
1 colher de (sopa) de sal.
20 g de fermento instantâneo para pão.
500 g de batata cozida não muito mole e espremida.
Recheio:
500 g de mortadela triturada no processador ou liquidificador.
200 g de requeijão cremoso ou catupiry.
1 xícara de (chá) de cheiro verde.
1 xícara de (chá) azeitonas verdes (opcional).
2 colheres de (sopa) de orégano.
1 colher de (há) de mostarda
2 colheres (sopa) de molho de tomate(opcional).
½ colher (sopa) de óleo.
MODO DE PREPARO
dissolva o fermento no leite morno
coloque no copo do liquidificador o açúcar, sal, óleo, ovos e o fermento e bata bem
em uma bacia junte a farinha de trigo a batata e o líquido do liquidificador
amasse tudo muito bem, deixe a massa descansar até dobrar de volume, refogue a mortadela com os outros ingredientes e deixe esfriar, faça as bolinhas recheie
Colocando-as na assadeira untada com margarina, deixe crescer novamente, passe gemas em todas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180º até que dourem
Informações Adicionais
dicas: Cozinhe a batata com água e sal, se ela ficar muito mole, diminua o leite na massa. A massa do pão não deve ficar muito dura.



Biscoito de polvilho azedo

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

MODO DE PREPARO
Coloque todos os ingredientes na batedeira
Deixar bater até a massa ficar homogênea
Depois coloque a massa em uma sacolinha, esprema o biscoito pequeno
Leve ao forno de 15 a 20 minutos ou até ficarem sequinhos



Pão quentinho

Ingredientes
500 ml de leite morno
3 ovos 1 copo (tipo requeijão) de açúcar
1 copo (tipo requeijão) menos um dedo de óleo
100 g de fermento biológico
1 colher (sopa) de sal
1,5 kg de farinha de trigo
Modo de Preparo
Bata tudo no liquidificador
Depois despeje em uma bacia já com 1 Kg de farinha de trigo
Mexa com uma colher de pau, depois acrescente mais farinha (cerca de 500 g) aos poucos e sove com as mãos até obter uma massa lisa e homogênea
Modele os pães, cubra comum plastico e toalha de mesa e deixe crescer até dobrar de volume, cerca de 1 hora
Asse em forno quente, em temperatura média (180ºC) por uns 45 minutos
Ao retirar do forno pincele com margarina para ficar macio
Rende 3 pães grandes
Se desejar pode fazer de bolinhas que vai ficar um perfeito pão de minuto.



ROSQUINHA DE CHUVA

ingredientes

1 lata de leite condensado
4 ovos inteiros
2 colheres de sopa de fermento em pó
1 pitada de sal
Farinha de trigo até soltar das mãos
Óleo para fritar
Açúcar para polvilhar
modo de preparo

Em uma tigela, colocar o leite condensado, os ovos, o fermento e misturar bem
Adicione a farinha de trigo até dar ponto (desprender das mãos)
Enrole em forma de rosquinhas, mas bem fininhas, porque elas crescem muito quando estão fritando
Aqueça bem o óleo e coloque as rosquinhas em fogo brando, escorra em papel absorvente e polvilhe com açúcar e também canela se gostar
Estas rosquinhas podem ser guardadas em latas de biscoito por até 3 dias, no dia seguinte ela fica mais macia
via;tudo gostoso



PÃO RECHEADO COM PRESUNTO E MUSSARELA

enviada por Sergio Receitas. com

ingredientes
Massa
1 /2 kg de farinha de trigo
30 g de fermento de pão
1 /2 colher de sal
1/2 colher de açúcar
1 colher de azeite
1 ovo
água morna
Recheio
300 gramas presunto ralado
300 gramas mussarela fatiada
100 gramas azeitonas picada
100 gramas queijo parmesão ralado
gema para píncelar
modo de preparo

Em um recipiente, colocar a farinha, fermento, sal, açúcar, azeite, ovo, misturar bem
Aos poucos coloque a água.
Vai amassando e sovando a massa até dar o ponto
Deixe descansar
Com um rolo, estique a massa, coloque o presunto , mussarela,e azeitonas
Enrole a massa apertando bem para não cair o recheio.
Faça uns cortes na massa
Pincele com a gema.
Polvilhe o queijo parmesão
Leve ao forno 40 minutos até dourar

Está receita da fazer dois pães



BISCOITO AMANTEIGADO CASEIRO

ingredientes
9 colheres de amído de milho
9 colheres de farinha de trigo
5 colheres de açúcar
6 colheres de manteiga
MODO DE PREPARO
Misturar até ficar uma massa bem homogênea
Fazer bolinhas e amassar levemente com o garfo no tabuleiro
Não é necessário untar
Leve ao fogo médio por aproximadamente 35 minutos
Se preferir derreta goiabada para rechear



FATIAS HÚNGARAS COM OU SEM FRUTA

ingredientes
Massa:
2 tabletes de fermento biológico
1 copo (requeijão) de leite morno
3 colheres (sopa) de açúcar
4 gemas (sem pele)
2 colheres (sopa) bem cheias de margarina sem sal
1 lata de leite condensado
Farinha de trigo
Recheio:
1 copo (requeijão) de açúcar
3 colheres (sopa) de margarina sem sal
100 g de coco ralado
Opcional ao recheio
Uvas passas
Frutas cristalizadas
MODO DE PREPARO
Em uma vasilha, dissolva os tabletes de fermento em leite morno (dica: o leite não pode estar muito quente)
Acrescente as gemas, o açúcar e a margarina
Mexa bem até a margarina se misturar com os outros ingredientes
Coloque um pouco de farinha e mexa bem, para deixar uma massa mole mas homogênea
Acrescente aos poucos a farinha, amassando até ficar com consistência e desgrudando da vasilha
Sove sobre uma pedra de mármore (quanto mais sovar, mais macia fica a massa)
Deixe descansar por uns 15 minutos
Enquanto isso, prepare o recheio
Misture em fogo brando a margarina, o açúcar e o coco até ficar um creme homogêneo
Deixe esfriar

Divida a massa em 3 partes para facilitar
Abra a massa com um rolo (não deixar muito fina)
Espalhe o recheio (já frio)
Nesse momento, você pode optar fazer somente com esse recheio ou salpicar as frutas
Enrole como rocambole e corte fatias com 2 cm aproximadamente
Coloque as fatias lado a lado (deixe 1 cm de espaço entre as fatais) em forma untada com margarina e farinha
Você também pode fazer fatias de 6 ou 7 cm e colocar em forma redonda (dessas com furo no meio)
Deixe descansar por 15 minutos aproximadamente
Asse em forno bem quente
Quando estiver quase assada (já ficando dourada), retire do forno e regue com leite condensado
Volte ao forno para terminar de assar
Desenforme ainda quente



ROSCA CUPIM DOCE

Ingredientes:
2 tabletes de fermento para pão (ou 2 colheres de sopa/cheias de fermento granulado para pão)
1 copo de leite morno (requeijão)
1 copo de óleo
5 ovos
1 pitada de sal
6 colheres (sopa) de açúcar
1 kg de farinha de trigo, aproximadamente.

Modo de Fazer:
Em uma panela, coloque o leite e o açúcar. Ferva por, aproximadamente uns minutos. Guarde essa calda fria para passar sobre os pãezinhos.
Sove a massa com as mãos até que fique lisa. Deixe-a descansar por 20 minutos. Após descansar, faça bolas de massa de tamanhos médios e iguais. Coloque arrumadas em uma assadeira redonda, untada e polvilhada. Deixe dobrar de volume. Pincele com 1 gema e leve ao forno pré-aquecido temperatura média/alta, por uns 20 minutos

Em um pote alto de plástico (eu uso aquela de aquecer água no microondas), coloque o leite morno, o fermento, metade da quantidade de açúcar pedida na receita e ½ xícara de farinha de trigo. Misture bem e deixe crescer até o fermento subir bem.

Despeje numa bacia, acrescente o óleo, o sal e os ovos. Misture bem. Vá acrescentando farinha aos poucos, até soltar das mãos e ficar com a consistência boa para manusear.
Dica: Essa mesma receita dá para variar, fazendo a rosca de coco: quando estiver assada, retire da assadeira e ainda quente, umedeça com uma calda e salpique coco ralado.

Para a Calda
1 xícara de leite
1 xícara de açúcar
100 g de coco ralado —



Biscoito de Queijo com Fécula de Mandioca

ingredientes
8 ovos (se for caipira serão necessários 10 ovos)
400g de queijo curado
1 colher de sopa rasa mas pode variar, vai depender de quanto sal tem o queijo
1Kg de Fécula de mandioca
100g de amido de milho (Maisena)
400g de margarina

Modo de Fazer:
Misture os todos ingredientes com a mão e, se houver necessidade, acrescente um pouco de leite até dar o ponto (a massa deve ficar bem lisa mas um pouco quebradiça)
Enrole os biscoitos em forma de argolas (deixe as argolas bem gordinhas, para que não fique ressecado)
Disponha em assadeiras e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 25min.
Quanto mais claro... melhor! E se sobrar para o outro dia, leve ao microondas que volta a ficar macio de novo..

fonte-http://armazemdossabores.blogspot.com.br/



Rosquinhas de farinha de milho

ingredientes

3 ovos

2 xícaras (200ml) de banha sem derreter

3 xícaras (200ml) de farinha de milho fina

1 1/2 colheres (sopa) rasa de sal amoníaco

2 xícaras (200 ml) açúcar cristal

500 g de polvilho doce

farinha de trigo

Bata os ovos com o açúcar, misture a banha e continue batendo
Dissolva o sal amoníaco no leite e misture
Acrescente o polvilho e a farinha de milho e misture bem
Acrescente a farinha de trigo aos poucos até a massa ficar meio dura, amasse bem
Deixe descansar um pouco (o ideal e deixar umas 3 horas)
Passe em máquina de modelar biscoitos ou modele fazendo rolinhos com as mãos
Asse em forno a 200°C (o ideal é usar fono elétrico com o dourador ligado)

fonte---http://comunidadeviadutos.com.br/



Biscoitinho de queijo mineiro

Ingredientes
4 xícaras de chá de polvilho doce (copo de requeijão ou xicara de chá)2 ovos grandes ou 3 pequenos1 copo de leite gelado3/4 de xícara de óleo quente3 xícaras de queijo raladosal a gost0
Modo de Preparo
Junte o polvilho com o leite mexa com as mãos até que o polvilho fique esfarelando
Acrescente o óleo quente, o queijo e os ovos e sove a massa
Faça rolinhos e modele rosquinhas
Coloque na forma untada e leve para assar até dourar
Informações Adicionais
Bolacha caseira muito macia

ingredientes

Massa:
2 ovos
1 xícara e 1/2 de açúcar
2 colheres (sopa) bem cheia de banha
1 pitada de sal
1 colher (chá) de noz-moscada ralada
1 xícara de leite quente
1 colher (sopa) de sal amoníaco
Farinha de trigo até a massa ficar no ponto, não muito dura
Cobertura:
1 xícara de açúcar refinado
1/2 xícara de água
2 claras

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque os ovos e bata manualmente
Acrescente o açúcar e continue a bater
Coloque a banha, a noz-moscada, o sal, sempre misturando bem os ingredientes
Em seguida coloque o sal amoníaco no leite quente e junte na massa
Coloque farinha até obter uma massa maleável, uma dica muito importante é não sovar a massa, só misturar os ingredientes, para a bolacha ficar super macia
Abra a massa com 1 cm de altura com o rolo de macarrão e corte as bolachas com a forma de sua preferência ou até com um copo, coloque em forma untada com banha e asse até começar a dourar
Cobertura:
Em uma panela pequena coloque a água e o açúcar, coloque para ferver e bata as claras em neve e reserve
Quando a calda estiver em ponto de fio junte-a com as claras em neve, já com a batedeira ligada novamente e bata essa mistura por uns 3 minutos, passe essa cobertura nas bolachas ainda quentes.



PÃO CASEIRO DA FAZENDA

ingredientes
4 ovos inteiros
1/2 copo americano de óleo
3 colheres de sopa cheia de gordura vegetal
1/2 copo americano de açúcar
1 colher de chà de sal
2 copos americano de leite morno
15 g de fermeto seco ou um pacote e meio
Erva doce a gosto
1 kg de farinha de trigo
MODO DE PREPARO
Bata no liquidificador os ovos, o óleo, a gordura vegetal, o açúcar, o sal e 1 copo de leite
Reserve um copo de leite morno e misture o fermento
Acrescente tudo em uma bacia, se preferir acrecente os gãos de erva docê e comece a acrescentar a farinha, mexendo com uma colher
Depois passe a massa ainda grudenta para uma superfície lisa e sove, a massa não deve ficar totalmente dura
Ela ainda ficará grudando um pouquinho, o segredo para o pão ficar fofinho é não pôr muita farinha, não ultrapasse 1 kg
Enrole os pães como para rocambole, coloque em um tabuleiro espere crescer por volta de 2 horas ou mais
Asse em forno médio

via-tudo gostoso



Bolinho de vinagre com açúcar e canela

Ingredientes
3 ovos
1 xícara de chá açúcar
3 colheres de sopa de óleo
3 colheres de sopa de vinagre
1 colher de sopa fermento em pó
Farinha de trigo até dar ponto
Modo de Preparo
Juntar todos os ingredientes e misturar bem colocando aos poucos a farinha de trigo até dar ponto para enrolar
Enrolar tiras compridas e cortar como se fossem pequenos croquetes
Fritar em óleo quente, deixar secar em papel absorvente e polvilhar açúcar e canela



Rosquinha frita

INGREDIENTES

4 xícaras farinha de trigo ou até o ponto
1 xícara de açúcar refinado
1/2 xícara de óleo
1/2 xícara de leite
2 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó
1 pitada de sal

Modo de Preparo

Amasse todos os ingredientes, colocando a farinha de trigo por último, aos poucos até o ponto de enrolar
Deixa descansar um pouquinho
Enrola, fritas em óleo com fogo baixo até ficar moreninha
Depois passa no açúcar refinado com um pouquinho de canela em pó
Guardar em lata de alumínio



Pãozinho de cebola de liquidificador

INGREDIENTES

2 ovos
1 cebola grande picada
½ xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite morno desnatado
2 tabletes de fermento biológico
6 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (chá) de sal
1 gema batida com ½ xícara de café coado
Orégano a gosto

Modo de preparo:

Coloque no liquidificador os ovos, a cebola, o óleo, o sal e bata até que se forme uma mistura bem homogênea.Coloque o trigo em uma bacia e derrame a mistura do liquidificador por cima.Dissolva o fermento no leite morno e coloque dentro da bacia.Amasse essa massa até que fique bem homogênea e solta das mãos.Coloque essa massa para descansar por 1 hora. Unte uma forma com manteiga, faça pãezinhos e coloque um pouco distante um do outro passe a gema com o café por cima deles e salpique orégano deixe eles crescerem dentro da forma por mais 20 minutos e leve para assar em forno bem quente até que fiquem bem dourado.



BISCOITO DE POLVILHO FRITO

Ingredientes
1/2 kg de polvilho doce
1/2 xícara de chá de leite
3 colheres de sopa de margarina
1 pitada de sal
1 ovo
Água morna para dar o ponto
MODO DE PREPARO
Misture o sal e o polvilho, aqueça a água e reserve
Ferva o leite e a margarina, escalde o polvilho com a manteiga e o leite fervido
Quando esfriar acrescente o ovo e misture
Acrescente a água morna aos poucos, até dar liga
Enrole os biscoitos sem apertá-los demais
Coloque óleo em várias panelas para fritá-los, pois você deve fritá-los em óleo frio para que não estoure
Eles ficam branquinhos.



PÃO DE QUEIJO RÁPIDO

INGREDIENTES
2 copos americanos de polvilho azedo
1 copo americano de óleo (de boa qualidade, canola, girassol ou milho)
1 copo americano de leite
4 colheres de sopa de queijo parmezão ralado
1 colher de chá de sal

PREPARO
Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar com consistência de maionese. Coloque em forminhas de empada, untadas até a metade da capacidade. Leve para assar em forno pré-aquecido.



Rosquinha de colher

ingredientes
Massa:
1 lata de leite condensado
3 ovos
1 lata de leite
50 g de fermento biológico
1 lata de óleo
1 lata de água morna
5 colheres (sopa) de açúcar
1 kg de farinha de trigo
Pitada de sal
Calda:
1 xícara de açúcar
1/2 xícara de leite
Coco ralado

MODO DE PREPARO
Massa:
Em um recipiente misture bem todos os ingredientes, sem a farinha de trigo
Adicione aos poucos a farinha de trigo e mexa bastante
Vai ficar uma massa meio mole, o ponto é quando todos os ingredientes estejam misturados e começar a parecer que está abrindo umas bolhinhas
Deixe a massa descansar até crescer
Com uma colher coloque a massa na assadeira, não precisa estar untada, longe uma das outras
Depois de assada, passe a calda por cima
Calda:
Leve ao fogo o açúcar e o leite ao fogo até ferver, para que vire um melado
Com a ajuda de um pincel passe o melado por cima das rosquinhas e para finalizar jogue coco ralado