Coleção

delícia de receita

Doce cozinha

ebook

CS Criarte Soluções

VÁRIAS RECEITAS

CLUBE DE REVISTAS

Especial

SALGADOS DE FESTA



RISOLES



EMPADAS



BOLINHAS DE QUEIJO

LANÇAMENTOS Ebooks































CLUBE DE REVISTAS

À VENDA NAS MELHORES PLATAFORMAS



SALGADOS DE FESTA

CLUBE DE REVISTAS

Nesta edição, trazemos diversas receitas de salgados com variações para você alegrar os momentos especiais. Seja com as crianças, amigos e ou familiares, a união sempre é uma festa.

Outra opção é fazer essas delícias de receitas para ganhar um dinheirinho extra.

Fáceis de fazer e uma mais gostosa que a outra, escolha a sua!

Bom apetite!

INDICE

COXINHA DE CALABRESA COM AZEITONA 6
COXINHA DE MANDIOCA COM CARNE SECA 7
COXINHA DE GALINHA 8

RISOLES DE QUEIJO 9
RISOLIS DE CAMARÃO 10
RISOLES DE PALMITO 12

BOLINHA DE QUEIJO ESPECIAL 14
BOLINHAS DE QUEIJO 15
BOLINHAS DE QUEIJO 16

BOLINHO DE MILHO COM QUEIJO 17
BOLINHA DE MILHO COM QUEIJO 18
BOLINHO DE MILHO 19

EMPADA CREMOSA DE QUEIJO 20
EMPADA DE QUEIJO 21
EMPADA DE QUEIJO DELICIOSA 22

EMPADAS DE PALMITO 23
EMPADAS DE PALMITO CREMOSO 25
EMPADA DE PALMITO SABOROSA 26

CLUBE DE REVISTAS



PÁGINA 08
COXINHA DE GALINHA

CLUBE DE REVISTAS

PÁGINA 09
RISOLES DE QUEIJO





PÁGINA 23
EMPADINHAS DE PALMITO

COXINHA DE CALABRESA COM AZEITONA

INGREDIENTES
MASSA

- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícara (chá) de leite
- 2 tabletes de caldo de bacon ou costela
- 200 g de calabresa sem pele e moída
- ½ xícara (chá) de batata cozida e espremida
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- Margarina para untar

CLUBE DE REVISTAS

PARA RECHEAR

- 20 azeitonas verdes sem caroço

PARA EMPANAR

- Farinha de rosca
- 1 ovo batido
- Óleo para fritar

PREPARO

Em uma panela grande, coloque a água, o leite, o tablete de caldo, a calabresa moída, a batata e a manteiga e deixe ferver. Acrescente a farinha de trigo de uma só vez, mexendo até soltar do fundo da panela. Coloque sobre uma superfície lisa, untada, sove bem e deixe esfriar. Abra a massa com as mãos, coloque uma azeitona no centro, e feche dando formato de coxinha. Passe pelo ovo batido, pela farinha de rosca e frite em óleo quente até dourar. Escorra sobre papel absorvente e sirva.

COXINHA DE MANDIOCA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

- 2 copos (americano) de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 cubo de caldo de galinha
- 2 copos (americano) de farinha de trigo
- ½ kg de mandioca cozida

RECHEIO

- Carne seca refogada com cebola e cheiro-verde, desfiada (retire o sal antes)

CLUBE DE REVISTAS

PREPARO

Leve ao fogo: o leite, a margarina e o caldo. Quando ferver, junte toda a farinha. Mexa até cozinhar bem. Desligue. Misture a mandioca e sove para agregar. Modele as coxinhas colocando o recheio. Passe no ovo, farinha de rosca e frite.

COXINHA DE GALINHA

INGREDIENTES

- 1 kg de peito de frango
- 2 copos de caldo de galinha
- 1 copo de leite
- Sal e temperos a gosto
- 3 copos de farinha de trigo

PREPARO

Corte o peito de frango em pedaços, tempere e frite para dourar. Depois, cozinhe com bastante água para sobrar 2 copos de caldo. Desfie o peito e deixe já preparado para o recheio. Peneire a farinha de trigo e reserve. Misture o caldo com o leite e ponha em caçarola para ferver. Quando abrir fervura, despeje toda a farinha de trigo de uma só vez (para não embolar). Use uma colher de pau. Misture bem, deixe cozinhar e, quando estiver soltando da panela, ponha a massa em bacia ou vasilha aberta para esfriar. Distribua a massa toda em bolinhas do mesmo tamanho. Depois, pegue cada uma, achate nas mãos (massa não fina) e coloque o recheio. Dê o formato de coxinha. Banhe as coxinhas em leite e depois em farinha de rosca. Frite ou congele.

GUIDE DE REVISTAS

RISOLES DE QUEIJO

INGREDIENTES
MASSA

- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 clara
- ¾ xícaras (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

RECHEIO

CLUBE DE REVISTAS

- 1 ¼ xícara (chá) de queijo prato picadinho

PREPARO

Ferva a água, a manteiga e o sal. Baixe o fogo e junte a farinha de trigo de uma só vez. Mexa rapidamente até formar uma bola. Retire e passe a massa para um prato. Cubra com um pano úmido e leve para gelar. Depois de gelada, abra-a em uma superfície enfarinhada e corte-a em rodelas finas, do tamanho de um pires. Recheie com o queijo e feche, pressionando bem as beiradas. Passe os risoles na clara batida e em seguida na farinha de rosca. Frite em óleo quente.

RISOLIS DE CAMARÃO

INGREDIENTES
MASSA

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 envelope de caldo de legumes
- 600 g de farinha de trigo
- 1 lata de milho verde
- 300 ml de água
- ½ litro de leite
- Salsinha

CLUBE DE REVISTAS

RECHEIO

- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colheres (chá) de colorau
- 4 colheres (sopa) de óleo
- ½ xícara (chá) de leite
- 400 g de camarão sete barbas
- 1 envelope de caldo de legumes
- Pimenta-do-reino
- 2 dentes de alho
- Salsinha
- ½ cebola
- Sal

OUTROS INGREDIENTES

- Farinha de rosca
- Óleo para fritar
- Ovo

PREPARO
MASSA

Bata no liquidificador o milho verde com a água. Passe por uma peneira e coloque em uma panela. Acrescente o leite, a manteiga, o caldo, o sal e o cheiro-verde. Leve ao fogo e deixe abrir fervura. Acrescente toda a farinha de uma vez e mexa até a massa ficar macia e lisa. Deixe amornar para usar.

CLUBE DE REVISTAS

RECHEIO

Refogue a cebola e o alho em óleo. Acrescente os camarões. Junte o restante dos ingredientes e engrosse com a farinha dissolvida no leite. Utilize frio. Modele os risolis, recheie e passe no ovo e na farinha de rosca. Frite em óleo quente.

RISOLES DE PALMITO

INGREDIENTES
MASSA

- 2 xícaras (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de maionese
- 1 cubo de caldo de legumes
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

RECHEIO

- 1 vidro de palmito (300 g)
- 1 tomate picado
- ½ cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- ¼ xícara (chá) de azeitonas picadas
- 1 cubo de caldo de legumes
- 2 colheres (sopa) de óleo
- Manjericão, salsinha e cebolinha

CAIXA DE REVISTAS

PARA EMPANAR

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de leite
- Farinha de rosca

PREPARO

Leve ao fogo o leite, maionese, cubo de caldo de legumes e deixe até ferver. Se o leite parecer talhado não se preocupe. Desligue o fogo e coloque toda a farinha. Misture bem, leve ao fogo novamente, mexendo até soltar do fundo da panela. Espere esfriar. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o alho e a cebola. Junte o palmito picado, tomate, manjericão, azeitona, cubo de caldo de legumes e ¼ de xícara de água. Deixe refogar até secar o líquido. Desligue o fogo e misture a salsinha e a cebolinha. Reserve para esfriar. Em uma superfície enfarinhada, estique a massa com o rolo e corte círculos com cortador ou a boca de um copo ou taça. Coloque uma porção do recheio em cada círculo e aperte a parte aberta para fechar. Passe no ovo ligeiramente batido com o leite e depois em farinha de rosca. Frite em óleo quente e escorra em papel toalha.

CLUBE DE REVISTAS

BOLINHA DE QUEIJO ESPECIAL

INGREDIENTES

- ½ kg de queijo branco amassadinho com um garfo
- ½ kg de queijo prato ralado
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão
- 150 g de amido de milho
- 1 ovo grande ou 2 pequenos
- Sal a gosto

PREPARO

Misture todos os ingredientes com as mãos. Acerte o sal, que vai depender do sabor dos queijos que você está utilizando. Na maioria das vezes nem precisa de sal. Com as mãos molhadas, faça bolinhas do tamanho desejado. Frite em óleo quente até dourar (mais ou menos sete a oito bolinhas apenas por vez para não modificar a temperatura do óleo). Escorra em papel toalha. Ela fica crocante e douradinha por fora e derretida por dentro.

CLUBE DE REVISTAS

BOLINHAS DE QUEIJO

INGREDIENTES

- ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- ½ xícara (chá) de queijo de minas ou prato ralado
- ½ colher (chá) de pimenta-do-reino
- 1 lata de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 ovos
- Sal a gosto

PREPARO

CLUBE DE REVISTAS

Misture os queijos, os ovos, a pimenta-do-reino e o creme de leite e, em seguida, a farinha de trigo e o fermento. Com o auxílio de duas colheres pequenas, dê o formato de bolinhas e frite em gordura quente.

BOLINHAS DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 gema
- 1 pitada de sal
- Queijo branco ou muçarela a gosto
- Óleo para fritar

PREPARO

CLUBE DE REVISTAS

Em uma panela, adicione o leite, a farinha de trigo, a margarina, a gema e o sal. Leve ao fogo e mexa com um garfo até que a massa solte da panela, depois deixe esfriar. Modele a massa em bolinhas e recheie com o queijo, depois passe o bolinho na gema de ovo e na farinha de rosca. Em outra panela, adicione o óleo, depois de quente adicione as bolinhas e frite-as.

BOLINHO DE MILHO COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho em conserva
- 1 caldo de carne
- 2 xícaras (chá) de leite
- 100 g de margarina
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Sal a gosto
- 200 g de queijo ou muçarela em pedacinhos

PREPARO

CLUBE DE REVISTAS

Bata o milho e os líquidos no liquidificador. Despeje em uma panela e leve ao fogo até ferver. Quando levantar fervura, coloque a farinha e mexa bem, tire da panela e sove bem a massa, cuidado para não queimar as mãos. Faça o bolinho e recheio com queijo ou muçarela.

BOLINHA DE MILHO COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde (escorrido)
- 1 ½ xícara (chá) de caldo de galinha
- 1 cebola ralada
- 3 colher (sopa) de azeite
- 2 xícaras (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 claras batidas
- Muçarela em cubos
- Farinha de rosca
- Óleo para fritar

CLUBE DE REVISTAS

PREPARO

Coloque o milho, o caldo, a cebola, o azeite e a água para bater no liquidificador. Depois despeje em uma panela e leve ao fogo, mexa até ferver. Quando ferver despeje a farinha de trigo até formar uma bola e soltar da panela. Retire do fogo e deixe esfriar. Enquanto isso, bata as claras, enrole em formato de bolinha e recheie com a muçarela. Passe nas claras e depois na farinha de rosca e coloque pra fritar até dourar.

BOLINHO DE MILHO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde escorrida
- 2 ovos
- 1 lata de leite
- 4 colheres (sopa) de queijo ralado
- 8 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Sal a gosto

PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque em uma panela, mexa até desgrudar completamente. Espere esfriar, molhe as mãos na água e faça as bolinhas. Passe no ovo batido e na farinha de rosca. Frite.

CLUBE DE REVISTAS

EMPADA CREMOSA DE QUEIJO

INGREDIENTES DA MASSA

- 250 g de margarina
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 2 gemas
- 1 pitada de sal
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo ou até soltar das mãos

RECHEIO

- 1 copo de creme de leite sem soro
- 4 ovos inteiros
- 2 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de creme de cebola
- ½ xícara (chá) de queijo ralado
- 2 claras em neve

CLUBE DE REVISTAS

PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa, até soltar das mãos. Forre as forminhas com a massa e leve-as ao forno a 210ºC por cerca de 10 a 15 minutos. Reserve. Bata todos os ingredientes do recheio no liquidificador, exceto as claras. Misture com as claras em neve. Coloque nas forminhas com a massa pré-cozida e leve ao forno para finalizar o cozimento.

EMPADA DE QUEIJO

INGREDIENTES DA MASSA

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maizena (amido de milho)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Sal
- 1 xícara (chá) de margarina em temperatura ambiente

RECHEIO

- 1 lata de creme de leite
- 350 g de queijo branco
- Orégano e sal

CLUBE DE REVISTAS

PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa.

RECHEIO

Amasse o queijo branco com o garfo, misture o creme de leite, orégano e sal. Forre as forminhas de empada com a massa e por cima preencha de recheio. Leve ao forno até dourar.

EMPADA DE QUEIJO DELICIOSA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 500 g de margarina
- 2 pitadas de sal
- 1 gema de ovo

RECHEIO

- 500 g de queijo minas
- 500 ml de leite
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo

CLUBE DE REVISTAS

PREPARO

Junte todos os ingredientes e amasse até soltar das mãos. Depois de pronto, forre as forminhas, sem untar. Bata todos os ingredientes do recheio no liquidificador. Coloque nas forminhas já forradas pela massa, leve ao fogo até ficar a parte de cima dourada.

DICA

Antes de colocar o recheio e levar ao forno, coloque um pouco de orégano.

EMPADAS DE PALMITO

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1 colher (sopa) de margarina
- ½ cebola média ralada
- 1 dente de alho amassado
- 2 tomates batidos no liquidificador
- ½ vidro de palmito picadinho
- 1 colher (chá) de açúcar
- Salsa picada
- Sal
- 1 copo (requeijão) de leite
- 2 colheres (sopa rasa) de maisena
- Azeitonas sem caroço picadas
- 1 ovo cozido picadinho
- 1 pitada de noz moscada

CLUBE DE REVISTAS

MASSA

- 500 g de farinha de trigo
- 350 g de margarina gelada
- ½ colher (sobremesa) de sal
- 2 gemas
- 1 xícaras (café) de água fria

PREPARO

Doure o alho, a cebola na margarina, junte os tomates e o palmito e refogue bem. Coloque o açúcar, a salsa e o sal. Desmanche a maisena no leite e acrescente ao refogado mexendo sem parar. Quando engrossar, retire do fogo, coloque o ovo, as azeitonas e a noz-moscada. Utilize bem frio. Misture todos os ingredientes e coloque mais água, se necessário, para dar liga. Não trabalhe muito a massa, e use somente as pontas dos dedos, pois a palma da mão é mais quente. Forre o fundo e as laterais das forminhas abrindo a massa com os dedos. Não unte as forminhas. Coloque o recheio frio até as bordas, cubra com a massa sem deixar furos, bem lisinha. Pincele com a gema e leve para gelar por 30 minutos. Coloque para assar em forno preaquecido para ter o choque térmico, deixe até corar. Assa rapidamente.

CLUBE DE REVISTAS

EMPADAS DE PALMITO CREMOSO

INGREDIENTES DA MASSA

- 2 ½ xícaras de farinha de trigo
- 6 colheres (sopa) de Margarina gelada
- 1 ovo (mais 1 gema para pincelar)
- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- ½ colher (chá) de sal

RECHEIO

- 1 colher (sopa) de margarina
- ½ cebola pequena picada
- 2 xícaras (chá) de palmito picado
- 1 potinho de requeijão
- 1 colher (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de azeitona verde sem caroço
- Sal e pimenta branca a gosto

CLUBE DE REVISTAS

PREPARO

Misture todos os ongredientes da massa até formar uma massa lisa e homogênea. Envolva com filme plástico PVC e deixe na geladeira descansando. Refogue a cebola na margarina até ficar translúcida, adicione o palmito picadinho e por cima polvilhe farinha. Cozinhe por 5 minutos e adicione o requeijão. Apague o fogo e reserve para esfriar. Retire a massa da geladeira e abra em uma superfície lisa e enfarinhada com o auxílio de um rolo. Corte em pedaços para cobrir o fundo de 18 formas de empadinhas. fundo e laterais. Pegue colheradas do recheio frio e encha cada uma. No meio de cada uma, coloque uma azeitona e cubra com a tampa, uma fina camada de massa. Pincele todas com gema de ovo e leve para assar no forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

EMPADA DE PALMITO SABOROSA

INGREDIENTES DA MASSA

- 500 g de farinha de trigo
- 250 g de gordura vegetal hidrogenada
- 3 ovos
- ½ lata de creme de leite
- 1 gema para pincelar
- Sal a gosto

RECHEIO

- ¼ de xícara (chá) de azeite
- 1 cebola média picada
- 1 vidro de palmito picado (400 g)
- 2 xícaras (chá) de água
- 2 colheres (sopa) cheiro-verde picado
- 2 ½ colheres (sopa) de farinha de trigo
- 12 azeitonas sem caroço
- Sal, pimenta-do-reino a gosto

CLUBE DE REVISTAS

PREPARO

Em uma tigela funda, misture os ingredientes da massa até obter uma mistura bem homogênea. Reserve. Em uma panela média, prepare o recheio. Aqueça o azeite e acrescente a cebola picada e refogue por uns 5 minutos. Acrescente o palmito e refogue por mais uns 10 minutos, mexendo de vez em quando.

Adicione 1 ½ xícara (chá) de água, o cheiro-verde, o sal e a pimenta a seu gosto. Misture tudo e deixe ferver um pouco. Dissolva a farinha de trigo na água restante e misture ao refogado, sem parar de mexer. Cozinhe por uns 10 minutos ou até engrossar. Deixe esfriar e reserve. Com 2/3 da massa, forre o fundo e as laterais das formas de empada grande. Recheie as formas de empada com o recheio reservado e acrescente uma azeitona em cada uma. Abra o restante da massa e corte pequenos discos e cubra as empadas. Pressione delicadamente as bordas para grudar a massa. Pincele com gema de ovo. Coloque as empadas em uma forma quadrada e leve ao forno médio, preaquecido, por uns 30 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno, desenforme e sirva.

CLUBE DE REVISTAS

DIREÇÃO GERAL
Cristiane Caneloi

ASSISTENTE EDITORIAL
Daniel Manier Bornay

DIAGRAMAÇÃO E ILUSTRAÇÃO
Daniel Manier Bornay

IMAGENS / FOTOS
Designed by Freepik • Vectorstock • Shutterstock • Stock. xchng • iStock • Pixabay • Depositphotos • Freeimagens • AdobeStock • Vecteezy

ATENDIMENTO AO LEITOR
cristiane. criartecontatos@gmail. com

FACEBOOK
https://www. facebook. com/cristiane. caneloi. 6

A **Coleção delícia de receita Doce cozinha ebook** é uma publicação da **Criarte Soluções em Design TI e Editora**.

A **Criarte Soluções em Design TI e Editora** não se responsabiliza por conceitos emitidos em fotos, desenhos, imagens, artigos ou matérias, que expressam apenas o pensamento dos autores e trabalhos assinados ou por qualquer conteúdo publicitário e comercial, sendo esse último de inteira responsabilidade dos anunciantes. A publicação se reserva o direito de, por motivos de espaço e clareza, de resumir e-mails, ensaios e artigos.

A reprodução totalitro ou parcialitro de textos, artigos e imagens desta edição somente será permitida mediante prévia autorização da **Criarte Soluções em Design TI e Editora**.



Criarte Soluções
DESIGN E EDITORIA

REVISTAS DIGITAIS

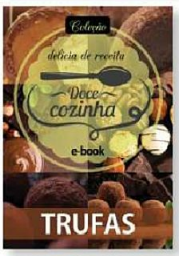












Coleção

delícia de receita

Doce cozinha

ebook

CLUBE DE REVISTAS

















À VENDA NAS MELHORES PLATAFORMAS

PINTAR & Colorir Adultos ebook

CS criarte Soluções



Criarte Soluções
DESIGN E EDITORA

PINTAR & Colorir ebook kids



LINDOS DESENHOS VOCÊ ENCONTRA NA PLATAFORMA DIGITAL - PRESSREADER

Arte & SUSTENTABILIDADE

Criarte Soluções DESIGN TI EDITORA





A revista digital do LEITOR CONSCIENTE.

Mais que uma revista de artesanato, é uma publicação diferenciada, compromissada em trazer conteúdos e informações importantes que acrescentem ideias criativas no dia a dia das pessoas, valorizando a importância do ser, visando à preservação do meio ambiente.

A revista **Arte & Sustentabilidade** da **Criarte Soluções em Design TI e Editora** é um meio para apresentar diversas técnicas, para todos os gostos, sempre trazendo o melhor do artesanato. Além disso, mostra o artesanato utilizado como linguagem para ensinar sobre a importância e a preservação do meio ambiente, da mata atlântica, sua fauna e flora. Peças feitas com material reciclado, sucata, madeira de reaproveitamento, tecidos reutilizados e outros. Matérias e depoimentos de artesãs e formadores de opinião a respeito dos seus trabalhos baseados nos 5Rs, Sustentabilidade e seu tripé: social, ambiental e econômico. Além disso, traz ideias, culinária, decoração, saúde, dicas e sugestões de como contribuir com a **Sustentabilidade**.

À VENDA NAS MELHORES PLATAFORMAS

EDICASE publicações **PASSATEMPOS**

Divirta-se e aprenda mais!



CLUBE DE REVISTAS

TURBINE SUA MENTE!

A EdiCase possui os melhores passatempos para você estimular a mente, melhorar os conhecimentos e se divertir em qualquer lugar! Caça-palavras, Cruzadas, Sudokus e diversos desafios!



PRESTIGIE OS JORNALEIROS:
COMPRE NAS BANCAS DE TODO BRASIL

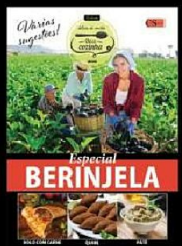
/edicasepublicacoes /edicasepublicacoes /edicasepublicacoes /edicasepublic

LANÇAMENTOS Ebooks

Criarte Soluções

Coleção delícia de receita Doce cozinha



































À VENDA NAS MELHORES PLATAFORMAS