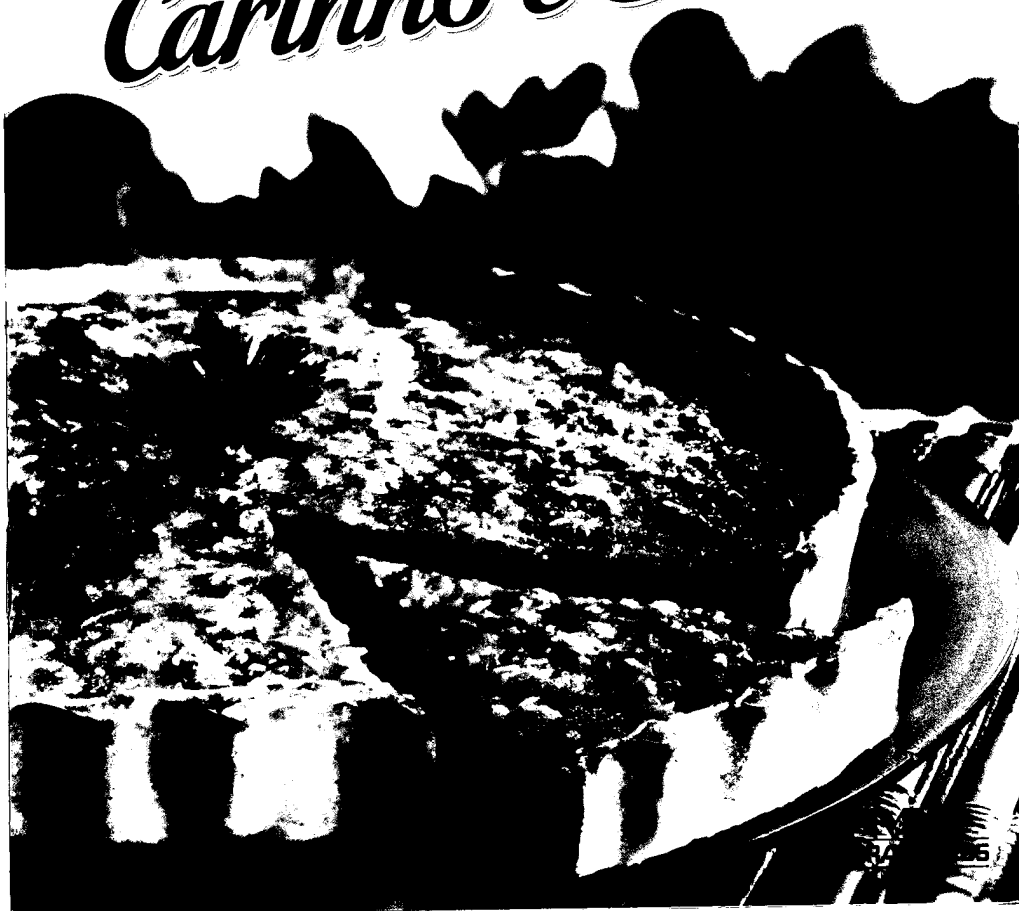


MAIZENA®

*Toques de
Carinho e Sabor*



Panqueca de Espinafre com Tomate e Sardinha

VARIAÇÕES

Se desejar, acrescente salsinha picada ao recheio. Se preferir, utilize sardinha com molho de tomate.

INGREDIENTES

MASSA

- 1 xícara e meia (chá) de leite
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de sal

- 1 xícara e meia (chá) de farinha de trigo

- meia xícara (chá) de **amido de milho**

MAIZENA®

- 1 xícara (chá) de folhas de espinafre

RECHEIO

- 1 colher (sopa) de óleo • 1 cebola pequena picada • 2 tomates grandes, sem pele e sem sementes, cortados em cubos médios • 2 latas de sardinha em óleo, escorrida e limpa • 2 colheres (sopa) de **amido de milho MAIZENA®** • meia

- xícara (chá) de água • meia colher (chá) de sal

MOLHO

- 1 lata de molho de tomate

Para untar:

- óleo

MODO DE PREPARO

MASSA

1- Bata no liquidificador o leite, o ovo, o sal, a farinha, o **amido de milho MAIZENA®** e o espinafre por 2 minutos ou até obter uma massa levemente cremosa e homogênea. Deixe descansar por 10 minutos.

2- Unte e aqueça uma frigideira pequena (12 cm de diâmetro) em fogo médio e coloque uma porção da massa suficiente para formar uma camada fina que cubra o fundo da frigideira. Frite de um lado e vire para fritar o outro. Passe para um prato e continue a operação até terminar a massa. Reserve.

RECHEIO

3- Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio e doure a cebola. Junte os tomates e refogue por 3 minutos.

4- Acrescente as sardinhas e refogue por mais 2 minutos.

5- Dissolva o **amido de milho MAIZENA®** na água, acrescente o sal e adicione ao refogado. Misture delicadamente até ficar cremoso.

6- Distribua um pouco de recheio em cada disco de massa e enrole como rocambole.

7- Arrume as panquecas em uma travessa e reserve.

8- Em uma panela, aqueça o molho de tomate e cubra as panquecas. Sirva em seguida.



Rendimento
15 unidades

Tempo de preparo
30 minutos



Tempo de descanso
10 minutos
Tempo total
40 minutos

Dica

Ao reservar as panquecas, mantenha em local aquecido, ou leve ao forno preaquecido antes de servir.

VARIACÃO

Se desejar, polvilhe queijo parmesão ralado sobre o recheio antes de levar ao forno.

Torta de Legumes

INGREDIENTES

RECHEIO

- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 cebola pequena picada • 1 cenoura pequena ralada no ralo grosso • 1 alho-poró pequeno cortado em rodellas • 2 tomates médios, sem pele e sem sementes, picados • 3 colheres (sopa) de **amido de milho MAIZENA®** • 1 xícara (chá) de leite • 1 colher (chá) de sal • meia xícara (chá) de milho verde em conserva • 2 ovos

MASSA

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de **amido de milho MAIZENA®**
- 1 ovo
- meia xícara (chá) de margarina
- meia colher (chá) de sal

Para enfarinhar: • farinha de trigo

MODO DE PREPARO

RECHEIO

- 1- Em uma panela, aqueça a margarina em fogo médio e doure a cebola.
- 2- Junte a cenoura, o alho-poró e o tomate e refogue por 3 minutos.
- 3- Dissolva o **amido de milho MAIZENA®** no leite, junte ao refogado, mexendo sempre, até engrossar.
- 4- Retire do fogo, acrescente o sal e o milho. Reserve.

MASSA

- 5- Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
- 6- Em uma tigela, misture a farinha, o **amido de milho MAIZENA®**, o ovo, a margarina e o sal. Amasse com a ponta dos dedos até obter uma massa úmida.
- 7- Em uma superfície enfarinhada, abra a massa, com o rolo, na espessura de 0,5 cm.
- 8- Coloque a massa em uma forma para quiche média (25 cm de diâmetro), pressionando a massa na lateral e no fundo da forma. Faça furos na massa com um garfo e leve ao forno por 15 minutos ou até dourar levemente. Reserve.
- 9- Bata os ovos ligeiramente e misture delicadamente ao recheio.
- 10- Distribua o recheio na massa e volte ao forno por mais 20 minutos ou até o creme ficar firme.
- 11- Retire do forno e espere 10 minutos para desformatar. Sirva em seguida.



Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
30 minutos



Tempo de forno
35 minutos
Tempo total
1 hora e 5 minutos



VARIACÃO

Se preferir, abra a massa formando um retângulo, distribua o recheio e enrole como rocambole. Coloque na forma indicada e asse conforme a receita.

Pão de Cenoura com Peito de Peru

INGREDIENTES

- 1 tablete de fermento biológico (15 g) • 1 colher (chá) de açúcar • 1 copo de iogurte natural
 - 200 g (200 g) • 4 colheres (sopa) de margarina
 - 2 cenouras médias cortadas em cubos médios
 - 2 ovos • 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 xícara (chá) de **amido de milho MAIZENA®** • 1 colher (chá) de sal
 - 200 g de peito de peru ralado no ralo grosso
- Para enfarinhar:** • farinha de trigo
- Para untar:** • margarina
- Para pincelar:** • 1 gema batida
- Para polvilhar:** • 2 colheres (sopa) de gergelim

MODO DE PREPARO

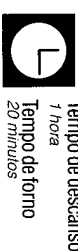
- 1- Em uma tigela, estafele o tablete de fermento, junte o açúcar e misture até ficar líquido.
- 2- Acrescente o iogurte ao fermento diluído. Reserve.
- 3- Bata no liquidificador a margarina, as cenouras e os ovos até ficar homogêneo.
- 4- Em uma tigela, coloque a mistura do liquidificador e adicione aos poucos, a farinha, o **amido de milho MAIZENA®** e amasse até soltar das mãos.
- 5- Enfarinhe uma superfície seca, coloque a massa e sove até ficar lisa. Cubra e deixe crescer por 30 minutos ou até dobrar de volume.
- 6- Unte duas formas para bolo inglês grande (28 x 11 cm). Reserve.
- 7- Divida a massa em 40 porções. Abra cada porção na palma da mão e distribua um pouco do peito de peru. Feche e modele no formato de bolinhas.
- 8- Faça duas camadas de bolinhas em cada forma, colocando-as uma ao lado da outra. Cubra e deixe crescer por mais 30 minutos ou até dobrar de volume.
- 9- Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
- 10- Pincele com a gema e polvilhe o gergelim, leve ao forno por 20 minutos ou até dourarem levemente. Desenforme quando estiverem mornos. Sirva em seguida.

Dicas

Duas cenouras médias pesam aproximadamente 320 g. Cada pão rende aproximadamente 8 porções.



Tempo de preparo
30 minutos



Tempo total
1 hora e 50 minutos

Escondidinho de Abóbora com Carne

INGREDIENTES

RECHEIO

• 2 colheres (sopa) de óleo • meio quilo de carne bovina cortada em cubos médios • 1 cebola grande cortada em rodellas grandes • 2 dentes de alho amassados • 2 tomates grandes, sem pele e sem sementes, cortados em cubos grandes
• 1 colher (chá) de sal • 1 xícara (chá) de água fervente

PURÊ

• meia xícara (chá) de água • 1 quilo de abóbora cortada em cubos médios • 1 colher (chá) de sal
• meia xícara (chá) de **amido de milho** **MAIZENA®** • 100 g de queijo coalho cortado em cubos pequenos

MODO DE PREPARO

RECHEIO

- 1- Em uma panela de pressão, aqueça o óleo em fogo médio e refogue a carne.
- 2- Junte a cebola, o alho, os tomates e o sal e cubra com a água fervente. Tampe a panela e cozinhe por 25 minutos, contados a partir do início da pressão. Retire do fogo e espere sair todo o vapor. Abra a panela e volte ao fogo por mais 20 minutos ou até secar o líquido.
- 3- Retire a carne, desfie e reserve na panela.

PURÊ

- 4- Reserve 3 colheres (sopa) de água.
- 5- Em uma panela, junte a abóbora, o sal e o restante da água e leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando, até secar o líquido do cozimento e a abóbora desmanchar.
- 6- Dissolva o **amido de milho MAIZENA®** na água restante e acrescente à abóbora, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela.

MONTAGEM

- 7- Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
- 8- Distribua metade do purê em um refratário quadrado pequeno (19 x 19 cm).
- 9- Espalhe o recheio, o queijo e cubra com o restante da massa. Leve ao forno por 15 minutos ou até ficar quente. Sirva em seguida.



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
40 minutos



Tempo de forno
15 minutos
Tempo total
55 minutos

Dica

Na hora da compra escolha abóboras com a casca firme. São mais secas.

VARIACÃO

Se preferir, substitua a salsinha por coentro.

Quiche de Batata-doce com Carne-seca

INGREDIENTES

MASSA

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de **amido de milho MAIZENA®**
- 1 gema
- 2 tabletes de margarina culinária (200 g)
- meia colher (chá) de sal

RECHEIO

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 cebola pequena picada
- 500 g de batata-doce cozida e amassada
- 250 g de carne-seca cozida e desfiada
- 1 xícara (chá) de leite quente
- meia colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 1 ovo batido
- 3 colheres (sopa) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

MASSA

- 1- Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
- 2- Em uma tigela, junte a farinha de trigo, o **amido de milho MAIZENA®**, a gema, a margarina culinária e o sal. Amasse com a ponta dos dedos até que a massa fique lisa e homogênea.
- 3- Abra a massa com um rolo e forme o fundo e a lateral de uma forma para quiche média (22 cm de diâmetro). Leve ao forno por 15 minutos ou até dourar levemente. Reserve até amornar.

RECHEIO

- 4- Em uma panela média, aqueça em fogo médio 1 colher (sopa) de margarina e frite a cebola até dourar.
- 5- Junte a batata-doce, a carne-seca, o leite, o sal e a salsinha.
- 6- Acrescente o restante da margarina e misture até obter uma mistura cremosa. Reserve até amornar.
- 7- Coloque o recheio sobre a massa reservada, cubra com o ovo e polvilhe o queijo ralado.
- 8- Leve ao forno por 15 minutos ou até dourar. Sirva quente ou morna.



Rendimento
8 porções

Tempo de preparo
40 minutos

Tempo de forno
30 minutos



Tempo total
1 hora e 10 minutos

Folhados de Frango com Milho

INGREDIENTES

MASSA

- meia xícara (chá) de água morna
- 1 tablete de margarina culinária (100 g)
- 1 colher (chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 6 colheres (sopa) de **amido de milho MAIZENA®**

RECHEIO

- 2 colheres (sopa) de margarina • 1 cebola pequena picada • 400 g de peito de frango cozido e desfiado • 1 lata de milho verde escorrido • meia xícara (chá) de leite • 2 colheres (sopa) de **amido de milho MAIZENA®** • 1 colher (chá) de sal
- meia xícara (chá) de **requeijão de MAIZENA®** (Ver receita na pág. 32) • 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

Para enfarinhar: • farinha de trigo

Para embalar: • filme plástico

Para pincelar: • 1 gema

Para cobrir: • papel-manteiga

Para untar: • margarina

MODO DE PREPARO

MASSA

- 1- Em uma tigela, misture a água, a margarina e o sal.
- 2- Adicione a farinha e amasse até que a massa fique homogênea e ligeiramente úmida.
- 3- Enfarinhe uma superfície seca, coloque a massa e abra com o rolo até formar um retângulo (42 x 27 cm).
- 4- Espalhe 2 colheres (sopa) de **amido de milho MAIZENA®** sobre a massa, utilizando as costas de uma colher. Dobre a massa em três partes como um envelope. Cubra-a e reserve por 10 minutos. Repita a operação mais 2 vezes.
- 5- Abra a massa com o rolo e dobre-a da mesma forma. Embale em filme plástico e leve à geladeira por aproximadamente 4 horas.

RECHEIO

- 6- Em uma panela, aqueça a margarina e doure a cebola. Junte o frango e refogue por mais 2 minutos.
- 7- Bata no liquidificador metade do milho, o leite, o **amido de milho MAIZENA®** e o sal até ficar homogêneo.
- 8- Adicione ao refogado, mexendo sempre, até engrossar. Deixe esfriar.
- 9- Acrescente o **requeijão de MAIZENA®** e o cheiro-verde e misture. Reserve.

VARIAÇÃO

Você pode preparar unidades menores, para isso corte a massa em quadrados menores e distribua o recheio entre eles.

Dicas

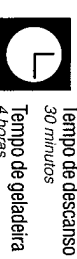
Para unir as pontas e elas não se abrirem, pincele clara. Não é necessário untar as assadeiras.

MONTAGEM

- 10- Abra a massa novamente (0,5 cm de espessura) com o rolo e corte quadrados com 9 x 9 cm.
- 11- Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
- 12- Distribua o recheio no centro de cada quadrado e junte duas pontas opostas deixando o recheio aparente nas outras duas pontas.
- 13- Arrume-as em duas assadeiras grandes (40 x 28 cm).
- 14- Pincele a gema e cubra com papel-manteiga untado para que a massa ao assar cresça uniformemente. Leve ao forno por 20 minutos ou até dourar levemente. Sirva quente ou frio.



Rendimento
24 unidades



Tempo de preparo
30 minutos

Tempo de descanso
30 minutos

Tempo de geladeira
4 horas

Tempo de forno
20 minutos

Tempo total
5 horas e 20 minutos

Pizza em Bolinhas



VARIAÇÃO

Se preferir, substitua o recheio de queijo provolone por mussarela e lingüiça calabresa por salame.

INGREDIENTES

MASSA

- 2 tabletes de fermento biológico (30 g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 xícara e meia (chá) de leite
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 tablete de margarina culinária (100 g)
- 2 ovos
- 1 xícara e meia (chá) de **amido de milho MAIZENA®**
- 2 colheres (chá) de sal

RECHEIO

- 3 colheres (sopa) de manjeriço picado
- 200 g de queijo provolone ralado no ralo grosso
- 200 g de lingüiça calabresa ralada no ralo grosso

COBERTURA

- 1 lata de molho de tomate
- 200 g de queijo mussarela ralado no ralo grosso

Para pincelar: • 1 gema

MODO DE PREPARO

MASSA

- 1- Em uma tigela grande, esfale os tabletes de fermento, junte o açúcar e misture até ficar líquido.
- 2- Aqueça 1 xícara (chá) de leite até ficar morno e junte à mistura do fermento. Adicione meia (chá) da farinha. Misture, cubra e deixe crescer por 15 minutos.
- 3- Acrescente a margarina, os ovos, o leite restante, o **amido de milho MAIZENA®** e o sal. Misture com uma colher até ficar pastoso.
- 4- Adicione, aos poucos, o restante da farinha e amasse até soltar das mãos.
- 5- Enfarinhe uma superfície seca, coloque a massa e sove até ficar lisa. Cubra e deixe crescer por 1 hora ou até dobrar de volume.

RECHEIO

- 6- Em uma tigela, misture o manjeriço, o queijo provolone e a lingüiça. Reserve.

MONTAGEM

- 7- Unte duas formas para pizza grande (35 cm de diâmetro). Reserve.
- 8- Divida a massa em 100 porções. Distribua o recheio entre as porções de massa e modele no formato de bolinhas.
- 9- Arrume 50 bolinhas em uma das assadeiras, uma ao lado da outra. Repita a operação com as bolinhas restantes na outra assadeira. Cubra e deixe crescer por 30 minutos ou até dobrar de volume.
- 10- Preencha o forno em temperatura média (180°C).
- 11- Pincele com a gema e leve ao forno por 25 minutos ou até dourar.
- 12- Retire do forno, cubra com o molho e polvilhe a mussarela. Leve novamente ao forno por mais 10 minutos ou até o queijo derreter. Sirva em seguida.



Rendimento
16 porções

Tempo de preparo
25 minutos



Tempo de descanso
1 hora e 45 minutos

Tempo de forno
35 minutos

Tempo total
2 horas e 45 minutos



Pão de Abóbora com Doce de Leite

INGREDIENTES

- meio quilo de abóbora cortada em cubos
 - 1 tablete de fermento biológico (15 g)
 - meia xícara (chá) de açúcar
 - meia xícara (chá) de leite morno
 - 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 ovo • meia colher (chá) de sal
 - 1 tablete de margarina culinária (100 g)
 - 1 xícara (chá) de **amido de milho MAIZENA®**
 - 1 lata de doce de leite para corte
- Para untar e enfarinhar:** • margarina culinária
• farinha de trigo
- Para pincelar:** • 1 gema

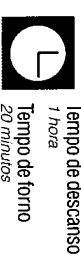
MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela média, coloque a abóbora, cubra com água, leve ao fogo médio e cozinhe até ficar macia. Escorra a abóbora e amasse. Reserve.
- 2- Em uma tigela, estafele o fermento, junte metade do açúcar e misture até ficar líquido.
- 3- Adicione o leite morno e meia xícara (chá) da farinha. Misture, cubra e deixe crescer por 15 minutos.
- 4- Acrescente o ovo, o sal, a margarina culinária, o restante do açúcar, o **amido de milho MAIZENA®** e a abóbora reservada. Misture com uma colher até obter uma massa pastosa.
- 5- Adicione, aos poucos, o restante da farinha e amasse até soltar das mãos.
- 6- Coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada e sove até obter uma massa lisa. Cubra e deixe crescer por 30 minutos ou até dobrar de volume.
- 7- Unte e enfarinhe duas assadeiras grandes.
- 8- Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
- 9- Divida a massa em 20 porções. Abra cada porção na palma da mão e distribua o doce de leite entre elas. Feche a massa, modelando no formato de bolinhas.
- 10- Coloque os pães nas assadeiras, um ao lado do outro, deixando um espaço de 4 cm entre eles. Cubra e deixe crescer por 15 minutos.
- 11- Pincele com a gema e leve ao forno por 20 minutos ou até dourar a superfície. Sirva quente ou frio.



Rendimento
20 unidades

Tempo de preparo
30 minutos



Tempo de descanso
1 hora
Tempo de forno
20 minutos

Tempo total
1 hora e 50 minutos



Torta de Goiaba Vermelha



INGREDIENTES

MASSA

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de **amido de milho MAIZENA®**
- 2 tabletes de margarina culinária (200 g)
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 gema

RECHEIO

- 2 xícaras (chá) de suco concentrado de goiaba
- 4 colheres (sopa) de **amido de milho MAIZENA®**
- meia xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de margarina culinária

COBERTURA

- 2 goiabas vermelhas médias
- 1 colher (chá) de **amido de milho MAIZENA®**
- 1 colher (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA

- 1- Em uma tigela, misture a farinha, o **amido de milho MAIZENA®**, a margarina culinária, o açúcar e a gema. Amasse delicadamente com a ponta dos dedos até que a massa fique homogênea.
- 2- Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
- 3- Abra a massa (0,5 cm de espessura) com o auxílio de um rolo.
- 4- Forre o fundo e a lateral de uma forma desmontável média (25 cm de diâmetro).
- 5- Faça furos na massa com um garfo e leve-a ao forno por 30 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno e reserve.

RECHEIO

- 6- Reserve 3 colheres (sopa) do suco de goiaba.
- 7- Em uma panela média, dissolva o **amido de milho MAIZENA®** no suco restante, junte o açúcar e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, acrescente a margarina culinária e misture rapidamente. Reserve.

COBERTURA

- 8- Corte as goiabas em fatias finas e corte as fatias ao meio, formando uma meia lua. Reserve.
- 9- Em uma panela, dissolva o **amido de milho MAIZENA®** no suco de goiaba reservado, junte a água e o açúcar e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até ferver. Retire do fogo e reserve até esfriar.

MONTAGEM

- 10- Distribua o recheio na massa fria e disponha as fatias de goiaba sobre o recheio.
- 11- Cubra com a calda e leve à geladeira por 1 hora e 30 minutos ou até a cobertura ficar firme. Desmoldar com cuidado sobre um prato e sirva em seguida.



Reendimento
12 porções

Tempo de preparo
30 minutos

Tempo de forno
30 minutos



Tempo de geladeira
1 hora e 30 minutos

Tempo total
2 horas e 30 minutos

Pão de Mel Recheado



Em dias quentes, leve o pão de mel à geladeira por 4 minutos, para secar. Se quiser, decore com nozes picadas depois de banhá-lo no chocolate.

Dicas

MASSA

- 3 gemas • 1 xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de leite morno
- meia xícara (chá) de mel • 2 colheres (chá) de canela em pó • 2 colheres (chá) de cravo em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de **amido de milho MAIZENA®**
- meia xícara (chá) de óleo
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio • 1 colher (chá) de fermento em pó • 3 claras em neve

INGREDIENTES

RECHEIO

- 600 g de doce de leite
- 1 xícara e meia (chá) de nozes picadas

COBERTURA

- 400 g de chocolate ao leite hidrogenado derretido
- 400 g de chocolate meio amargo hidrogenado derretido

Para untar e enfarinhar: • margarina

• farinha de trigo

Para forrar: • papel-manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA

- 1- Unte e enfarinhe 40 formas para pão de mel (7 cm de diâmetro). Reserve.
- 2- Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
- 3- Bata na batedeira as gemas, o açúcar, o açúcar mascavo, o leite, o mel, a canela e o cravo.
- 4- Acrescente alternadamente a farinha, o **amido de milho MAIZENA®** e o óleo até que a massa fique homogênea.
- 5- Retire da batedeira e misture delicadamente o bicarbonato, o fermento e as claras.
- 6- Coloque nas formas reservadas e leve ao forno por 25 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Desentorne e reserve até esfriar.

RECHEIO

- 7- Em uma tigela, misture o doce de leite e as nozes.
- 8- Corte cada pão de mel ao meio. Distribua o recheio em uma das partes e feche com a outra metade.

COBERTURA

- 9- Em uma tigela, misture o chocolate ao leite e o chocolate meio amargo.
- 10- Mergulhe o pão de mel no chocolate, banhando-o por inteiro. Deixe escorrer e coloque sobre uma superfície forrada com papel-manteiga para secar. Depois de secos, apare as rebarbas com uma tesoura.



Rendimento
40 unidades



Tempo de preparo
50 minutos



Tempo de forno
25 minutos
Tempo total
1 hora e 15 minutos



Biscoitinhos com Castanha-do-pará

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
 - meia xícara (chá) de **amido de milho**
 - **MAIZENA**® • meia xícara (chá) de açúcar
 - meia xícara (chá) de castanha-do-pará triturada
 - 1 gema • 1 tablete de margarina culinária (100 g)
- Para untar e enfarinhar:**
- margarina
 - farinha de trigo

MODO DE PREPARO

- 1- Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
- 2- Unte e enfarinhe uma assadeira grande (40 x 28 cm). Reserve.
- 3- Em uma tigela, coloque a farinha, o **amido de milho MAIZENA**®, o açúcar, a castanha-do-pará, a gema e a margarina culinária e amasse delicadamente com a ponta dos dedos até que a massa fique homogênea.
- 4- Faça cordões com a massa, corte os biscoitos com 3 cm de comprimento e pressione cada um com o garfo.
- 5- Coloque-os na assadeira reservada e leve ao forno por 20 minutos ou até dourar levemente. Deixe esfriar e sirva a seguir.



Rendimento
100 unidades

Tempo de preparo
20 minutos



Tempo de forno
20 minutos
Tempo total
40 minutos

Manjar de Coco Queimado

INGREDIENTES

MANJAR

- 1 xícara (chá) de coco ralado • 1 xícara (chá) de açúcar • meia xícara (chá) de água • 10 colheres (sopa) de **amido de milho MAIZENA**® • 1 litro de leite • 1 vidro pequeno de leite de coco (200 ml)

CALDA

- meia xícara (chá) de açúcar • 3 colheres (sopa) de água
- 1 vidro pequeno de leite de coco morno (200 ml)

MODO DE PREPARO

MANJAR

- 1- Em uma panela pequena, coloque o coco e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até dourar. Reserve.
 - 2- Em uma panela média, misture o açúcar e a água. Leve ao fogo médio, sem mexer, até obter uma calda com coloração dourada.
 - 3- Dissolva o **amido de milho MAIZENA**® no leite. Acrescente à calda, junte o leite de coco e o coco queimado reservado e cozinhe, em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
 - 4- Molhe uma forma de furo central média (22 cm de diâmetro).
- Coloque o creme e deixe esfriar. Leve à geladeira por 3 horas ou até ficar firme.

CALDA

- 5- Em uma panela pequena, coloque o açúcar e a água e leve ao fogo médio, sem mexer, até obter uma calda dourada. Junte o leite de coco morno e mexa até obter uma calda espessa.
- 6- Espere esfriar e coloque sobre o manjar.



Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
40 minutos



Tempo de geladeira
3 horas
Tempo total
3 horas e 40 minutos



Sobremesa de Chocolate e Maracujá

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ

- 3 ovos
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de água
- meia colher (chá) de essência de baunilha
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 5 colheres (sopa) de **amido de milho**
- MAIZENA®** • meia colher (chá) de fermento em pó

CALDA

- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de suco concentrado de maracujá
- meia xícara (chá) de água

CREME DE CHOCOLATE

- 6 colheres (sopa) de **amido de milho**
- MAIZENA®** • 2 xícaras (chá) de leite
- 300 g de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ

- 1- Unte e forre com papel-manteiga uma forma desmontável média (25 cm de diâmetro). Unte e enfarinhe o papel-manteiga. Reserve.
- 2- Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
- 3- Bata na batedeira os ovos, o açúcar, a água e a baunilha até a massa ficar volumosa e fofo.
- 4- Retire da batedeira e acrescente delicadamente a farinha, o **amido de milho** **MAIZENA®** e o fermento. Coloque na forma reservada e leve ao forno por 25 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Espere amornar, desenforme e coloque novamente na forma.

CALDA

- 5- Em uma tigela pequena, misture o açúcar, o suco e a água. Regue a superfície do pão-de-ló. Reserve.

CREME DE MARACUJÁ

- 4 colheres (sopa) de **amido de milho**
- MAIZENA®** • 1 xícara e meia (chá) de suco concentrado de maracujá
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 200 g de chocolate branco picado

COBERTURA

- 1 colher (sopa) de **amido de milho**
- MAIZENA®** • meia xícara (chá) de água
- meia xícara (chá) de polpa de maracujá fresco
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Para untar e enfarinhar: • margarina

• farinha de trigo

Para forrar: • papel-manteiga



CREME DE CHOCOLATE

- 6- Em uma panela média, dissolva o **amido de milho** **MAIZENA®** no leite e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, adicione o chocolate e misture até derreter.
- 7- Espalhe sobre o pão-de-ló e reserve até esfriar.

CREME DE MARACUJÁ

- 8- Em uma panela média, dissolva o **amido de milho** **MAIZENA®** no suco, adicione o açúcar e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, adicione o chocolate branco e misture até derreter.
- 9- Espalhe sobre o creme de chocolate e leve à geladeira por 1 hora ou até ficar firme.

COBERTURA

- 10- Em uma panela pequena, dissolva o **amido de milho** **MAIZENA®** na água, adicione a polpa de maracujá e o açúcar e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar levemente. Reserve até esfriar.
- 11- Desenforme a sobremesa em um prato, coloque a cobertura e sirva.



Rendimento
12 porções

Tempo de preparo
35 minutos



Tempo de forno
25 minutos
Tempo de geladeira
1 hora

Tempo total
2 horas

VARIACÃO

Se desejar, substitua meia xícara (chá) de farinha da massa por meia xícara (chá) de chocolate em pó.

Muffins com Morango e Cobertura de Chocolate

INGREDIENTES

MASSA

- 1 ovo • 4 colheres (sopa) de margarina
- 4 colheres (sopa) de açúcar • 1 xícara (chá) de farinha de trigo • meia xícara (chá) de **amido de milho MAIZENA®** • meia xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de fermento em pó • 10 morangos inteiros e limpos

COBERTURA

- 2 colheres (sopa) de **amido de milho MAIZENA®** • 1 xícara (chá) de leite • 6 colheres (sopa) de açúcar • 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de margarina

Para untar e enfarinhar: • margarina

• farinha de trigo

Para acondicionar: • forminhas de papel

MODO DE PREPARO

MASSA

- 1- Unte e enfarinhe 10 formas para empada pequena (6,5 cm de diâmetro). Reserve.
- 2- Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
- 3- Em uma tigela, misture o ovo, a margarina e o açúcar até ficar cremoso.
- 4- Junte a farinha e o **amido de milho MAIZENA®**, intercalando com o leite, e misture até obter uma massa pastosa. Misture delicadamente o fermento.
- 5- Distribua uma pequena porção de massa nas forminhas e coloque um morango no centro de cada uma. Cubra com o restante da massa.
- 6- Coloque as formas em uma assadeira grande (40 x 28 cm) e leve ao forno por 20 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo.

COBERTURA

- 7- Dissolva o **amido de milho MAIZENA®** no leite. Junte o açúcar e o chocolate e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.
- 8- Retire do fogo, acrescente a margarina e misture rapidamente. Reserve.
- 9- Desenforme os muffins e espalhe a cobertura.
- 10- Coloque-os nas forminhas de papel e arrume-as em uma travessa. Sirva em seguida.



Rendimento
10 unidades



Tempo de preparo
30 minutos

Tempo de forno
20 minutos

Tempo total
50 minutos

Se quiser, decore os muffins com metades de morango.

Dica

Torta de Chocolate e Banana

INGREDIENTES

MASSA

- meia xícara (chá) de chocolate em pó
- meia xícara (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de **amido de milho**

MAIZENA®

- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de margarina culinária
- 1 ovo

RECHEIO

- 4 colheres (sopa) de açúcar • 2 bananas-nanicas cortadas em rodelas finas • 1 xícara (chá) de leite • 2 colheres (sopa) de **amido de milho**

MAIZENA®

1

COBERTURA

- 2 colheres (sopa) de **amido de milho**
- MAIZENA®** • 1 xícara (chá) de leite • 4 colheres (sopa) de açúcar • 6 colheres (sopa) de chocolate em pó • 2 colheres (sopa) de margarina culinária

MODO DE PREPARO

MASSA

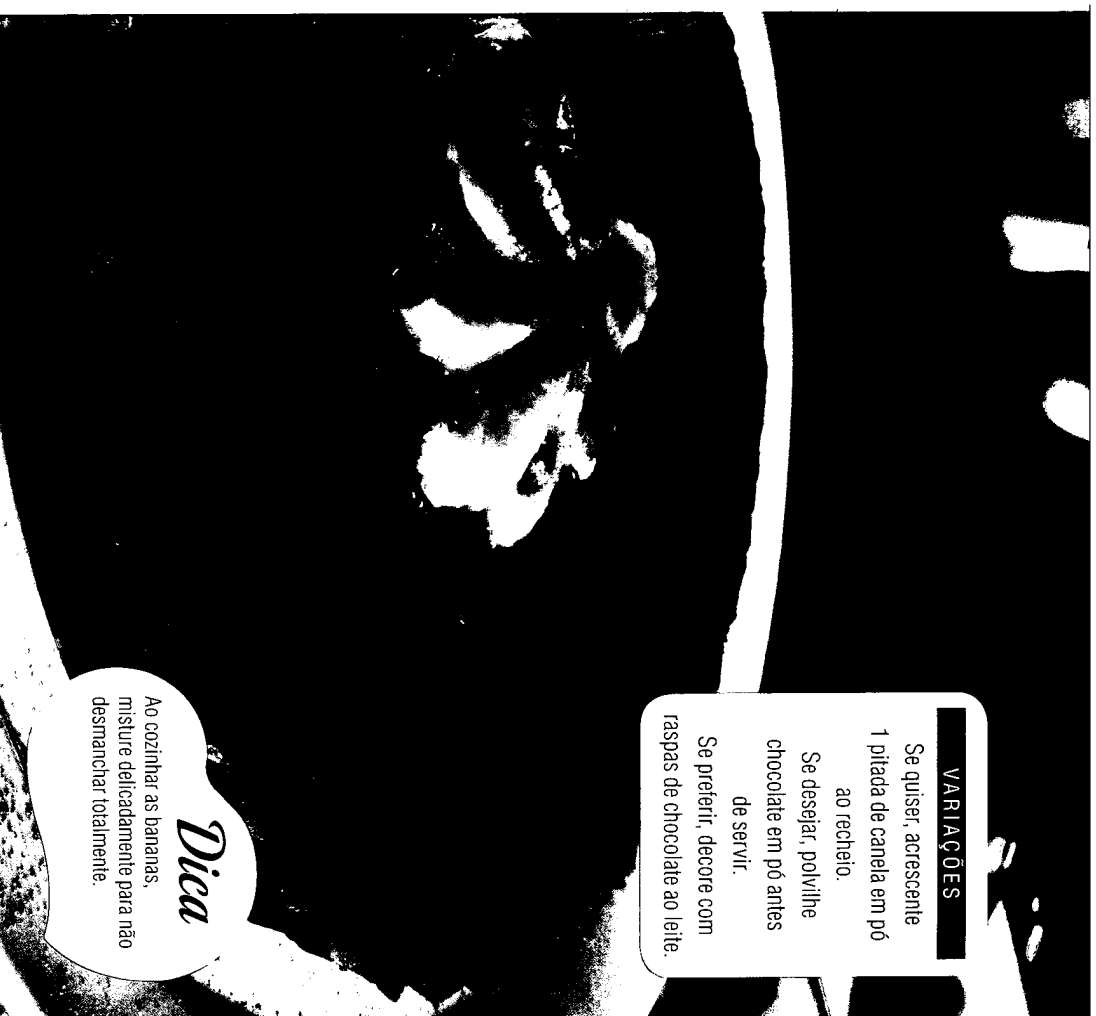
- 1- Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
- 2- Em uma tigela, junte o chocolate, a farinha, o **amido de milho** **MAIZENA®**, o açúcar, a margarina e o ovo e amasse com a ponta dos dedos até que a massa fique homogênea.
- 3- Enfarinhe uma superfície seca, coloque a massa e abra com um rolo na espessura de 0,5 cm.
- 4- Coloque a massa sobre uma forma de fundo removível média (25 cm de diâmetro) e forre o fundo e a lateral, pressionando com os dedos.
- 5- Faça furos na massa com um garfo e leve ao forno por 20 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno e reserve.

RECHEIO

- 6- Em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo médio até ficar cor de caramelo claro. Junte as bananas e misture.
- 7- Ferva meia xícara (chá) de leite e acrescente à banana.
- 8- Dissolva o **amido de milho** **MAIZENA®** no leite restante e junte ao refogado, mexendo sempre, até engrossar. Reserve.

COBERTURA

- 9- Dissolva o **amido de milho** **MAIZENA®** no leite, junte o açúcar e o chocolate e misture. Leve ao fogo



VARIAÇÕES

Se quiser, acrescente 1 pitada de canela em pó ao recheio.

Se desejar, polvilhe chocolate em pó antes de servir.

Se preferir, decore com raspas de chocolate ao leite.

Dica

Ao cozinhar as bananas, misture delicadamente para não desmanchar totalmente.



Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
30 minutos

Tempo de forno
20 minutos



Tempo de geladeira
2 horas

Tempo total
2 horas e 50 minutos

Requeijão de Maizena®

INGREDIENTES

- 6 colheres (sopa) de **amido de milho MAIZENA®** • meio litro de leite
- 1 colher e meia (chá) de sal
- 8 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 tablete de margarina culinária (100 g)

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela média, dissolva o **amido de milho MAIZENA®** no leite. Junte a margarina e o sal. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Acrescente o creme de leite, misture bem e retire do fogo.
- 2- Espere amornar e coloque um pouco do creme no liquidificador. Bata durante 5 minutos, colocando o creme restante aos poucos.
- 3- Transfira para um refratário e deixe esfriar. Tampe e conserve na geladeira.



Rendimento
3 porções



Tempo de preparo
40 minutos

Dica

O requeijão fica com consistência mais firme no dia seguinte ao preparo. Conserve na geladeira por até 7 dias.

Pavê de Pêssego e Coco

INGREDIENTES

- meia xícara (chá) de **amido de milho MAIZENA®** • 2 xícaras e meia (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de margarina • 1 pacote e meio de biscoito tipo champanhe • 1 lata de pêssego em calda escorrido e picado • 50 g de coco ralado
- 1 vidro pequeno de leite de coco (200 ml)
- 1 lata de leite condensado • 2 gemas

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela média, dissolva o **amido de milho MAIZENA®** no leite. Junte o leite de coco, o leite condensado e as gemas e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
- 2- Retire do fogo e misture a margarina. Reserve.
- 3- Em um refratário médio (29 x 22 cm), faça camadas com metade do biscoito, metade do creme reservado, metade do pêssego e metade do coco. Repita a operação com o restante dos ingredientes.
- 4- Leve à geladeira por 3 horas ou até ficar firme. Sirva gelado.



Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
30 minutos



Tempo de geladeira
3 horas

Tempo total
3 horas e 30 minutos