GUIA NATAL SEM GLÚTEN E SEM LEITE



RECEITAS DE NATAL

Para a sua segurança alimentar e de sua família, algumas dicas para a prevenção de contaminação cruzada por glúten são necessárias, principalmente para quem tem uma alergia séria ao glúten ou para quem é celíaco:

1)Ao ir em supermercados, verifique se há alimentos com glúten e sem glúten na mesma prateleira.

2) Procure entrar em contato com a empresa que produz o alimento sem glúten, para tirar as dúvidas a respeito de plantio, produção, manuseio, embalagem e transporte.

3)Verifique se os alimentos industrializados contém o selo com a informação “não contém glúten”, se no rótulo aparecer a informação “pode conter glúten”, opte por não pegá-los.

4)Se você não pode comer alimentos com glúten e convive com pessoas que segue uma dieta diferente da sua, procure ter seus utensílios separados (prato, copo, talheres, panos de prato, xícaras). Importante ter uma esponja específica para lavar suas louças.

5)Em casa, não armazene alimentos com glúten e sem glúten no mesmo lugar.

6)Lave sempre muito bem as mãos antes das refeições, pois o glúten adere facilmente em qualquer lugar como chaves, maçanetas...

7)Ao planejar uma viagem , verifique antes se o lugar onde você irá se hospedar, fornece refeições sem glúten. Verifique com o hotel se a cozinha é separada para a produção destas refeições. Dependendo do lugar, você poderá levar seu kit cozinha(panelas e outros utensílios), onde você poderá preparar suas próprias refeições ou para a sua família.

8)Não compartilhe forno, batedeira, liquidificador com outras pessoas que não tem problema com o glúten, pois é difícil a higienização destes equipamentos.

9)Itens como medicamentos, suplementos, cosméticos, massinha de modelar, giz de lousa, balões de látex, tinta facial e cola branca pode conter glúten, preste atenção nos rótulos.

10)Em caso de contaminação cruzada, lembre-se, seu corpo está sob stress por causa da inflamação, é importante manter repouso, se hidratar e fazer consumo de frutas, legumes e verduras.

SUMÁRIO

MIX DE FARINHAS SEM GLÚTEN.....5
CHOCOTONE COM NOZES 6
CHOCOTONE LOW CARB COM AMÊNDOAS 8
PANETONE DE LARANJA COM FRUTAS CRISTALIZADAS.....10
PANETONE DE CANECA.....12
PANETONE FUNCIONAL.....13
PANETONE RED VELVET.....15
PANETONE SALGADO.....17
PANETONE FIT.....19
CUPCAKE DE PANETONE.....21
CHOCOTONE GELADO DE MARACUJÁ.....23
CHOCOTONE TRUFADO.....25
SORVETONE.....27
PANETONE DE PRESTÍGIO.....28
PANETONE TRUFADO COM CREME DE AVELÃ.....29
ROCAMBOLE DE PANETONE.....30
BISCOITO DE PANETONE.....31
TRUFAS DE CHOCOTONE.....32
PANETONE DE POTE.....34
PAVÊ DE PANETONE.....35
TIRAMISÚ DE PANETONE.....36
BROWNIETONE.....38
CAKE DE PANETONE.....40
BOLO NATALINO DE FRUTAS COM CASTANHAS.....42
STOLLEN.....43
BOLO DE AMÊNDOAS.....45
BOLO DE ABACAXI.....47
BOLO DE CHOCOLATE COM DAMASCO E NOZES.....49
BOLO DE CHOCOLATE E AVELÃ.....51
ROCAMBOLE TRONCO DO NOEL.....53
BOLO RED VELVET DE NATAL.....55
BOLO DE CEREJA E GOTAS DE CHOCOLATE.....57

MIX DE FARINHAS SEM GLÚTENPARA PANETONES

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1/3 xícara de polvilho doce
- 1 colher de sopa de Goma xantana
- 1/2 xícara de fécula de batata

Modo de preparo

Misture bem todas as farinhas com a goma xantana em uma tigela. Para a durabilidade da farinha, guardar em recipiente fechado.

Este mix de farinhas pode ser usado em preparos de pães. Rende em torno de 500g.



CHOCOTONE COM NOZES

Ingredientes

Massa

•150g de farinha de arroz •150g de polvilho doce •50g de açúcar refinado •1 xícara de leite vegetal ou água morna •50g de óleo vegetal ou manteiga •1 colher de chá de essência de panetone •2 ovos •10 g de fermento fresco de pão •1 colher de chá de goma de xantana •2 colheres de sopa de mel •1 pitada de sal.

Recheio

•70 gramas de gotas de chocolate sem glúten e sem lactose •70 gramas de nozes picadas.



Modo de preparo

Modo de preparo

Em uma tigela junte o fermento, 1 colher de açúcar, e a água morna(ou leite vegetal), misture e deixe a mistura descansar por 15 minutos.

2) Em um recipiente adicione todos os ingredientes secos.

3)Em seguida misture os ovos com o mel e a essência e despeje sobre os ingredientes secos.

4) Acrescente a esponja a mistura e mexa até obter uma massa elástica e grudenta. Acrescente então as gotas e as nozes picadas. Coloque a massa do panetone na forma e pincele um pouco de óleo por cima. Deixe a massa descansar até crescer.

5)leve ao forno para assar por 1h a 180°C . Tempo de preparo 1h e 30min. Rende um panetone em uma forma de 500g.

CHOCOTONE LOW CARB COM AMÊNDOAS



Ingredientes

Massa

•100 g de farinha de amêndoas •200 g de farinha de amendoim •6 ovos •8 colheres (sopa) de adoçante xilitol •2 colheres (sopa) de fermento em pó •1 colher (sopa) de essência de panetone •1 colher (chá) de goma xantana •1/2 colher de bicarbonato de sódio •3 colheres de óleo vegetal.

Recheio

•100 g de chocolate sem glúten e sem lactose picadosdo •70g de amêndoas picadas.



Modo de preparo

1)Numa tigela junte a farinha de amêndoas, a farinha de amendoim, o bicarbonato, os ovos, a essência de panetone o adoçante culinário, o óleo e o fermento, misture bem com as mãos.

2)Em seguida acrescente a goma xantana e misture até obter uma massa grudenta.

3)Cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos.

4) Leve para assar em forno preaquecido à 180ºC por 30 a 40 minutos.

PANETONE DE LARANJA COM FRUTAS CRISTALIZADAS



Ingredientes

Esponja

•150ml de suco de laranja morno •10 g de fermento seco de pão •1 colher de açúcar.

Massa

•2 ovos •50g de açúcar •150g de farinha de arroz •150g de polvilho doce •1 colher de chá de essência de panetone •1 colher de chá de goma de xantana •50 g de manteiga ou óleo •100g de frutas cristalizadas •2 colheres de sopa de mel •1 pitada de sal.

Modo de preparo

1)Em uma tigela misture todos os ingredientes da esponja, deixe a mistura descansar por 15 minutos.

2) Em um recipiente adicione todos os ingredientes secos.

3)Em seguida misture os ovos com o mel e a essência e despeje sobre os ingredientes secos.

4) Acrescente a esponja a mistura e mexa até obter uma massa elástica e grudenta. Acrescente então as frutas cristalizadas. Coloque a massa do panetone na forma e pincele um pouco de óleo por cima. Deixe a massa descansar até crescer.

5)leve ao forno para assar por 1h a 180°C . Tempo de preparo 1h e 30min. Rende um panetone de 500g.

PANETONE DE CANECA

10min

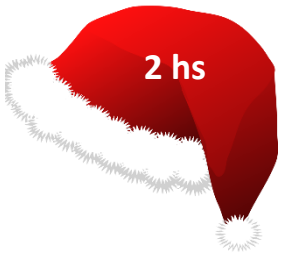
Ingredientes

•1 ovo •3 colheres de sopa de óleo •4 colheres de açúcar •4 colheres de leite vegetal •5 colheres de sopa de mix de farinha sem glúten •2 gotas essência de panetone •2 colheres (sopa) frutas cristalizadas •1 colher (café) de fermento químico em pó.

Modo de preparo

1.Em uma caneca coloque o ovo e bata bem.
2.Acrescente o óleo o açúcar e o leite e misture bem.
3.Acrescente o mix de farina sem luten , e bata bem. Coloque o fermento em pó e as frutas cristalizadas.
4.Leve ao forno microondas por 3 minutos em potência alta.

PANETONE FUNCIONAL



Ingredientes

- 2 colheres de sopa de fermento biológico seco instantâneo
- 1/3 xícara de água morna
- 3 ovos, (2 na receita + 1 para pincelar no topo)
- 1 colher de chá essência de baunilha
- Raspas de limão fresco
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de açúcar demerara
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de mix de farinhas sem glúten
- ½ de farinha de casca de maracujá
- Gotas de chocolate a gosto
- Uvas passas a gosto.

Modo de preparo

1)Misture o fermento biológico com a água morna e reserve.

2)Em uma tigela ou batedeira, misture 2 ovos, a essência de baunilha , as raspas do limão, a pitada de sal, o açúcar e o óleo. Mexa tudo ate ficar homogêneo.

3) Depois misture o fermento biológico reservado na tigela e mexa novamente.

4)Acrescente as farinhas e mexa até se transformar em uma massa ao ponto de ficar elástica e macia.

5)Cubra com plástico filme e espere crescer por 30 minutos. Depois adicione o chocolate e as uvas passas. Mexa tudo até misturar bem, coloque na forma para panetone , cubra e deixe descansar por 1 hora para crescer.

6)Antes de levar para assar, pincele uma gema por cima para dourar e leve ao forno aquecido a 180°C por 35 minutos.

PANETONE RED VELVET



Ingredientes

Esponja

•100 g de Farinha de arroz •15 g de Fermento Biológico Seco (fermento de pão) •100 ml de Água Morna.

Massa

- 400 g de mix de farinha sem glúten
- 75 g de Açúcar
- 75 g de Leite de coco em Pó
- 5 g de Cacau em Pó
- 100 g de Gemas (+/- 5 gemas)
- 60 g de Mel
- 100 ml de Água Morna
- 7 g de Corante Vermelho em Pó
- 15 g de essência de Panetone
- 80 g de óleo de coco
- 200g de gotas de chocolate branco sem glúten e sem lactose.

Modo de preparo

1) Em uma tigela misture todos os ingredientes da esponja e deixe descansar por 25 minutos. Reserve. **2)** Na batedeira de gancho (pode ser com as mãos) coloque o mix de farinha, o cacau, o leite de coco em pó, o açúcar e as gemas e o mel, bata em velocidade baixa. **3)** Dissolva o corante em pó com um pouco de água e coloque junto da massa bata mais um pouco e adicione as essências e o óleo de coco e deixe bater por mais 7 minutos, até o ponto de desgrudar da tigela . **4)** Depois de pronta coloque a massa dentro de um saco plástico com um pouco de óleo para não grudar. E deixe descansar por 1 hora. **5)** Depois desta uma 1 hora, abra a massa e misture as gotas de chocolate e sove bem para misturar, coloque a massa na formas de panetone e deixe descansar até a massa atingir o topo da forma. **6)** Leve ao forno e asse a uma temperatura média de 180°C por 45minutos. Esta receita rende 2 panetones.

PANETONE SALGADO



Ingredientes

Massa

- 1kg de mix de farinha sem glúten
- 200g de farinha de arroz
- 30g de fermento biológico seco
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de óleo
- 250 ml de água morna
- 250 ml de leite vegetal morno
- 3 gemas e 1 ovo
- 1 colher de sopa de sal

Recheio

- 300 de bacon (frite para retirar a gordura)
- 200 De queijo ralado sem leite e sem lactose

Modo de preparo

1)Para a esponja, misture 200g de farinha de arroz, o fermento, o açúcar e a água morna, e deixe descansar por 25 minutos.

2)Depois da esponja pronta, adicione o mix de farinhas, as gemas, e mais um ovo inteiro, o sal, o óleo, o leite morno, e misture bem com as mãos. Se preferir sove a massa em uma bancada com um pouco de farinha até o ponto de desgrudar das mãos.

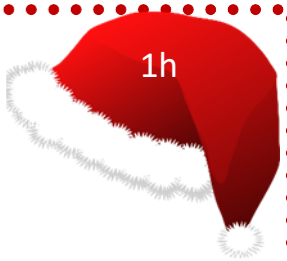
3)Abra a massa e coloque o bacon e o queijo, feche bem, apertando a massa para misturar o recheio.

4)Coloque nas formas de panetone e deixe descansar por aproximadamente 1 hora.

5)Asse em temperatura média de 180°C por 50 minutos.

Esta receita rende 4 panetones.

PANETONE FIT



Ingredientes

- 30 ml de água morna
- 1 sachê de fermento biológico
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 xícara de farinha de arroz integral
- ½ xícara de farinha de linhaça
- 1 xícara de polvilho doce
- 2 ovos inteiros
- 3 colheres (sopa) de açúcar de coco
- 1 colher (sopa) de óleo de girassol
- Suco de 1 laranja
- Raspas de limão e laranja à gosto
- 30g de ameixa seca sem caroço
- 30g de nozes

Modo de preparo

Para a fermentação misture fermento, água morna e as duas colheres de açúcar. Deixe descansar por 30 min.

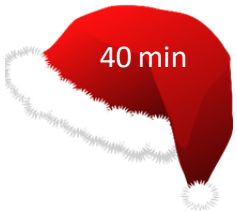
Modo de preparo

1)Dissolva a gelatina com o suco de laranja, em seguida leve a mistura no liquidificador e acrescente o leite de coco condensado, bater tudo junto. Leve a geladeira para que o mousse afirme.

2)Depois do mousse pronto, faça um buraco no meio do panetone e preencha com o mousse até o topo.

3)Derreta o chocolate no microoondas por aproximadamente 30 segundos, e cubra o panetone com o chocolate.

CUPCAKE DE PANETONE



Ingredientes

- 1 ovo
- 1 colher de óleo
- 1 colher de leite vegetal
- 1 colher de chá de essência de panetone
- 4 colheres de açúcar mascavo
- 5 colheres de farinha sem glúten
- 3 colheres de gotas de chocolate ou frutas cristalizadas
- 1 colher de chá de fermento em pó



Modo de preparo

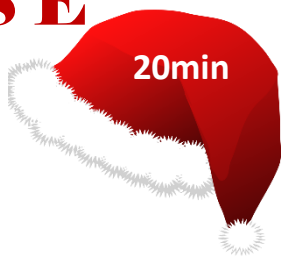
1)Em um recipiente, misture o ovo, o óleo o leite e a essência.

2)Em seguida misture os ingredientes secos neste mesmo recipiente, acrescente as otas de chocolate ou frutas cristalizadas.

3)Coloque a massa em forminhas de cupcake e leve para assar na maquina de cupcakes ou no forno convencional a 180°C por 30 minutos, ou até dourarem por cima.

4)Você pode decorar com o creme de avelã, com um saco de confeiteiro. Os cupcakes de panetone são ideais para presentear.

CHOCOTONE GELADO DE MOUSSE DE MARACUJÁ



ingredientes

- Um chocotone sem glúten e sem leite .

Mousse

- 1 e ½ de suco de maracujá natural ou concentrado quente
- 1 xícara de leite de coco condensado
- 1 pacote de gelatina sem sabor.

Ganache

- 100g de chocolate sem glúten e sem lactose
- 3 colheres de leite vegetal

Modo de preparo

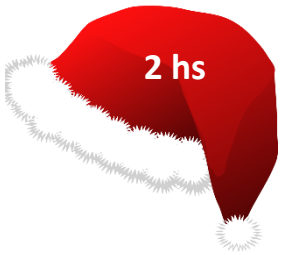
1)Em um outro recipiente, coloque os ingredientes secos e misture.

2)Junte a fermentação, os ovos, as ameixas, as nozes, as raspas e o suco de 1 laranja com a mistura dos ingredientes secos.

3)Despeje a massa dentro de uma forma para panetone.

4)Asse em forno preaquecido a 200ºC por aproximadamente 30 minutos.

CHOCOTONE TRUFADO



Ingredientes

Massa

•300ml Leite de soja (morno) •3/4 xícara de açúcar mascavo •1 sachê fermento biológico seco •60ml de Óleo •1 colher de sopa de essência de panetone •1 colher de sopa de essência de baunilha •2 xícaras de farinha de arroz (200g) •1/2 xic. Polvilho doce (40g) •1/2 xic. Amido de milho (40g) •3/4 xic. Farinha de amêndoas (50g) •1/2 colher de chá de sal •1 colher de goma xantana •100g Chocolate meio amargo em gotas sem glúten e sem lactose.

Ganache

•300g Chocolate meio amargo
•150ml Leite de soja ou de sua preferência (quente)

Modo de preparo

1)Em uma tigela coloque o leite de soja morno, o açúcar mascavo, e o fermento. Deixe fermentar por 25 minutos.

2) Em seguida adicione o óleo, a essência de panetone e a essência de baunilha, reserve.

3)em outra tigela misture todas as farinhas e a goma xantana.

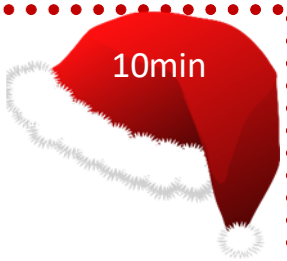
4)Despeje os líquidos na mistura de farinas e mexa com as mãos ate obter uma massa elástica e grudenta. Pode bater na batedeira de gancho se preferir. Misture as gotas de chocolate.

5)Coloque a massa nas formas de panetone e deixe descansar até a massa atingir o topo da forma.

6) Asse por 45 minutos a 180°C.

7)Para fazer a ganache, leve o chocolate ao microondas por 30 segundos, adicionar o leite de soja e misture bem, em seguida abra um buraco no chocotone e preencha com a ganache.

SORVETONE



Ingredientes

•Chocotone sem glúten e sem leite •Sorvete sem glúten e sem leite •150g de chocolate 70% sem glúten •2 col. de sopa de óleo de coco
•Cerejas para decorar.

Modo de preparo

1)Tire a tampa do chocotone e tire o conteúdo do centro e coloque o sorvete.
2)Feche com a tampa e leve ao freezer para manter o sorvete firme.
3)Em banho-maria ou no micro-ondas por 30 segundos , derreta o chocolate com o óleo de coco.
4)Derrame essa calda sobre o chocotone, decore com cerejas e leve por mais alguns minutos ao freezer.

PANETONE DE PRESTÍGIO



Ingredientes

•1 panetone sem glúten e sem leite

Recheio

•1 pacote de 100 g de coco ralado •2/3 de copo de água •1/3 de copo de leite de coco •4 colheres de sopa de açúcar demerara •1 colher de sopa de amido de milho ou 2 de fécula de batata diluído em 2 colheres de sopa de água (reservar) •chocolate sem glúten e sem leite picados.

Modo de preparo

1) Em uma panela misture o coco, a água, o leite de coco, e o açúcar demerara, mexer bem e levar ao fogo baixo por cerca de 10 minutos, mexendo de vez em quando. Ao fim, desligar a panela e juntar a mistura de amido ou fécula com água, mexendo, até incorporar. Não precisa ficar muito grosso. **2)** Corte a tampa do panetone e faça um furo, retire o miolo e receie com o creme de coco. **3)** Derreta o chocolate em banho maria e cubra o panetone.

PANETONE TRUFADO DE CREME DE AVELÃ



Ingredientes

- 1 panetone sem glúten e sem leite
- 2 1/2 xíc.de água
- 1 xíc.de farinha de arroz
- 1 xíc.de açúcar
- 1/2 xíc.de água quente
- 1/2 xíc.de chocolate em pó ou cacau em pó
- 1 colher de sopa de essência de Avelã

Modo de preparo

1)Em uma panela coloque 2 e 1/2 xícaras de água e a farinha de arroz. Leve ao fogo até engrossar e o creme ficar homogêneo . Reserve.
2)No liquidificador bata ½ xícara de água quente com o creme de arroz da panela. **3)**Transfira novamente para a panela e adicione o cacau, a essência de avelã, leve ao fogo novamente, mexa devagar até misturar tudo. **4)**Leve o creme em um recipiente para a geladeira , até dar uma leve engrossada. **5)**Em seguida recheie o seu panetone como desejar.

ROCAMBOLE DE PANETONE

15 min

Ingredientes

- 1 Panetone sem glúten e sem leite
- 300 g de geléia de frutas vermelhas
- Chantilly sem leite

Modo de preparo

1)Corte o Panetone em fatias e depois em tiras de aproximadamente 4 cm de largura.
2)Afine as tiras de Panetone com o rolo de massa, passe a geleia e enrole.
3)Cubra com Chantilly sem leite.



BISCOITO DE PANETONE



Ingredientes

- Fatias de Panetone sem glúten e sem leite
- 2 colher (sopa) de mel
- 5 colheres (sopa) de amendoim triturado

Modo de preparo

1)Com os moldes de biscoitos corte as fatias de Panetone;
2)Sobre o Panetone pincele o mel e salpique amendoim;
3)Leve para assar em fogo médio por 10-15 minutos. Sirva.

TRUFAS DE CHOCOTONE

Ingredientes

- 300g de chocotone

Para a ganache

- 100g de chocolate sem glúten
- 3 colheres de leite vegetal

Para a cobertura

- 200g de chocolate branco ou preto sem glúten



Modo de preparo

1)Em um processador ou liquidificador , pulse o chocotone, até virar uma farofa, coloque em um recipiente e então reserve.

2)Coloque o chocolate para derreter junto com o leite vegetal por 30 segundos no microondas. Em seguida vá adicionando e mexendo aos poucos esta ganache no panetone, precisa ficar em ponto de pasta, para poder modelar com as mãos.

3)Modele as trufas no formato de bolinhas e mergulhe na cobertura de chocolate derretido. Decore as trufas com confeitos de sua preferência.

PANETONE DE POTE



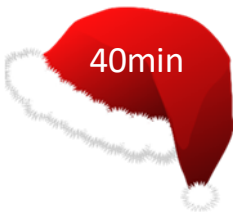
Ingredientes

•fatias de panetone picadas •1 lata de leite de coco condensado •½ xícara de chocolate branco sem glúten •1 colher de sopa de óleo de coco •1 colher de chá de essência de panetone •raspas de meio limão.

Modo de preparo

1) Leve ao fogo em uma panela, coloque o leite de coco condensado, em seguida adicione o chocolate branco bem picado, deixe derreter um pouco e adicione o restante dos outros ingredientes. precisa ficar no ponto de um creme. Deixe esfriar e coloque no saco de confeiteiro. **2)** Corte os pedaços de panetone e vá acomodando no fundo do pote, a cada camada de panetone umedeça com uma colher de leite vegetal para que não fique seco, em seguida, adicione o creme branco, faça as camadas de acordo com o tamanho do seu pote.

PAVÊ DE PANETONE



Ingredientes

•Canela em pau •Cravo •100ml de conhaque sem glúten •1 cocotone sem glúten e sem leite •300g de creme de avelã •200g de cream cheese vegano •4 gemas •200g de açúcar.

Modo de preparo

1)Bata na batedeira as gemas com 100g de açúcar até clarear e ficar aerada. Ferva a canela, o cravo, 100g de açúcar e o conhaque por 10 minutos e reserve. **2)**No recipiente em que a gema foi batida, acrescente o cream cheese vegano e bata até incorporá-lo às gemas. Adicione o creme de avelã, misture bem e deixe na geladeira por 30 minutos. **3)**Corte o panetone em fatias e distribua em um refratário grande ou em taças de sobremesa. Pincele as fatias com o liquido frio de cravo e canela e cubra com o creme depois de gelado. Alterne camadas de panetone e creme. Decore como quiser.

TIRAMISÚ DE PANETONE



Ingredientes

- 6 gemas
- Açúcar 1/2 xícara (chá)
- Cream Cheese veano 500 gramas
- Essência de baunilha 1 colher (chá)
- Café forte 3/4 xícara (chá)
- Conhaque 1 colher (sopa)
- Panetone 1 unidade sem glúten e sem leite
- Chocolate ralado sem glúten



Modo de preparo

1)Bata as gemas com o açúcar até formar um creme

2)Leve ao banho-maria por 5 minutos. Retire e bata novamente por 3 minutos.

3)Junte o cream cheese veano , a baunilha e bata até ficar uniforme. Reserve.

4) Misture o café e o conhaque e reserve.

5)Em um refratário coloque uma camada do creme de creme e m seguida as fatias de panetone, Regue com um pouco de café e coloque uma porção do creme de cream cheese. Repita as camadas até terminar os ingredientes (a última camada é de creme de cream cheese).

7) Leve à geladeira por 4 horas.

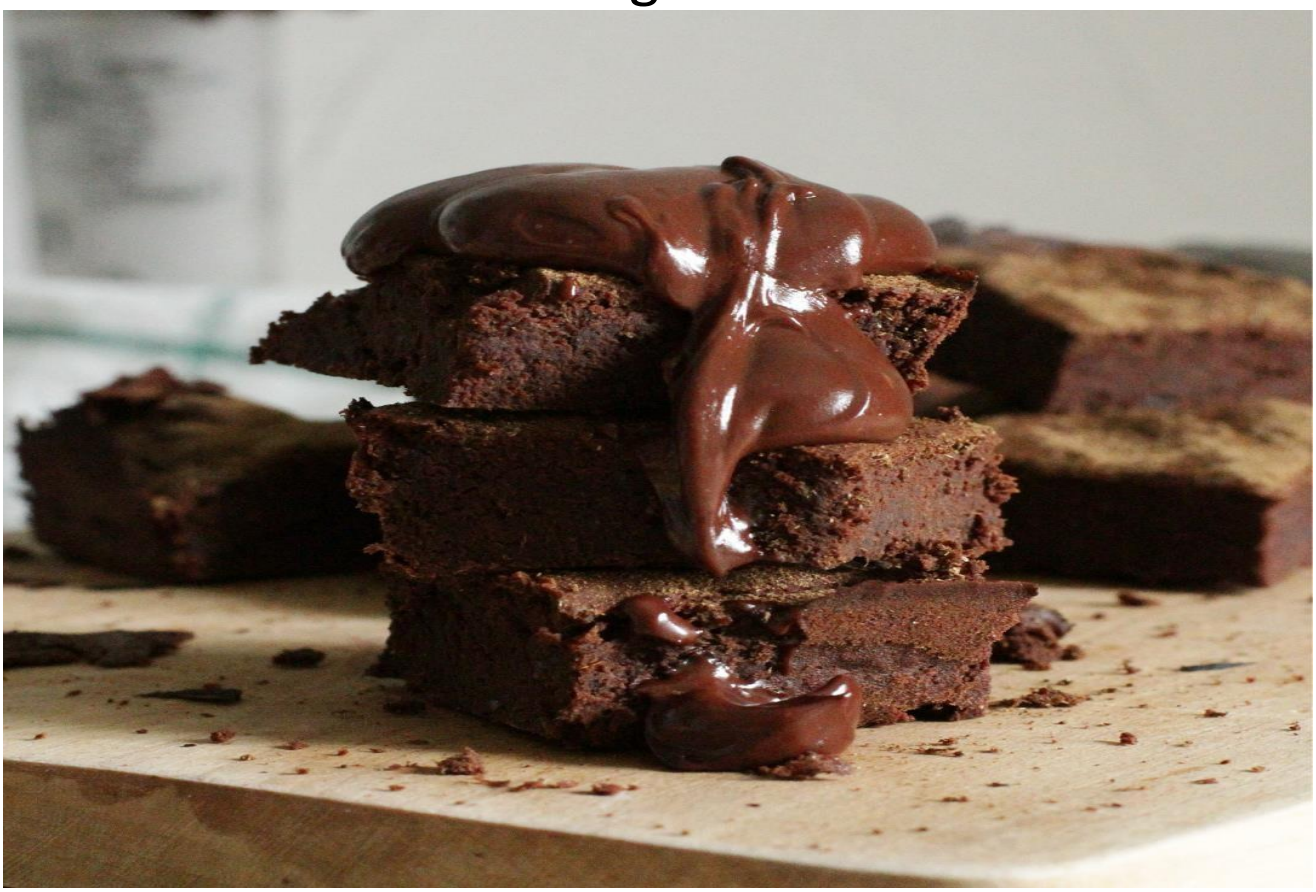
8) Decore com o chocolate ralado.

BROWNIETONE

50 min

Ingredientes

- ½ chocotone sem glúten e sem leite picado
- 3 ovos
- 150g de açúcar refinado
- 60 g de farinha de arroz
- 40 g de fécula de batata
- 2 colheres de café de bicarbonato
- 1 colher de café de sal
- 1 colher de sopa de fermento
- 40 de cacau em pó
- 150 de chocolate sem glúten derretido



Modo de preparo

1)Em um recipiente bata os ovos com o fouet, adicione o óleo e o açúcar, e misture novamente. Em seguida adicione a farina e a fécula de batata, misture novamente. Coloque o bicarbonato, o fermento e o cacau, misture novamente. Em seguida adicione o chocolate derretido, e os pedaços de panetone, misture bem.

2)Coloque a massa em uma forma de panetone ou em forma de tabuleiro. Leve para assar a 180°C por 40 minutos.

CAKE DE PANETONE

50 min

Ingredientes

- 1 xícara de chá de óleo vegetal
- 2 xícaras de chá bem cheias de farinha de arroz
- ½ de amido de milho
- 200ml de leite de coco
- 1 xícara de chá rasa de açúcar
- 4 ovos
- 2 colheres de sopa rasa de fermento em pó para bolo
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de chá de rum
- 1 xícara de chá de uva passas ou o recheio de sua preferencia

Cobertura de farofa doce

- 1 xícara de farinha de arroz
- 1 colher de chá de canela
- 3 colheres de açúcar
- Óleo de coco

Modo de preparo

1)Na batedeira, bata os ovos e o açúcar até obter um creme em creme, acrescente o óleo e continue a bater.

2)Junte o leite de coco o sal e misture tudo.

3)Acrescente a farinha de arroz e o amido aos poucos e depois o fermento em pó.

4)Por último acrescente as uvas passas, que devem ter ficado embebidas em uma xícara de rum.

5)Unte com óleo e farinha de arroz uma forma redonda e despeje a massa. Reserve.

6)Em outro recipiente misture todos os ingredientes da cobertura de farofa doce, até virar uma farofinha.

7)Coloque a sobre a massa do bolo e Leve para assar ao forno médio de 180º graus por 45 minutos.

BOLO NATALINO DE FRUTAS COM CASTANHAS

Ingredientes

•1 xícara de cá de farinha de arroz •½ xícaras (chá) de amido de milho •½ xícara (chá) de açúcar •½ xícara (chá) de açúcar mascavo •4 colheres (sopa) de óleo vegetal •¼ xícara (chá) de água morna•4 ovos •1 colher (sopa) de fermento em pó •1 colher (café) de essência de laranja •1 colher (café) de noz moscada ralada •¼ xícara (chá) de castanha-do-Pará picada •¼ xícara (chá) de uva-passa •¼ xícara (chá) de damasco picado •¼ xícara (chá) de castanha-de-caju picada.

Modo de preparo

1)Na batedeira bata os ovos com o açúcar, até virar um creme, adicione o óleo, e a água. Depois adicione aos poucos a farinha de arroz e o amido de milho, por último o fermento, mexa com uma espátula, adicione as frutas e as castanhas.

2) Asse a 180°C por 40 a 45 min.

STOLLEN



Ingredientes

•500g de mix de farinha sem glúten •200g de óleo vegetal •190 ml de leite vegetal morno •50g de açúcar •50g de fermento biológico •1 Unidade de limão (raspa) •175g de uva-passa (brancas e negras) •50g de frutas cristalizadas •50g de amêndoas torradas •1 Cálice de licor ou rum •1 Colher de café de sal •1 Unidade de fava de baunilha (opcional) •2 Unidades de ovos.



Modo de preparo

1)Em um recipiente coloque o mix de farinha, e abra um espaço no meio da farinha e coloque o fermento, o açúcar e o leite vegetal morno, Misture tudo e deixe a massa descansar por 20 min.

2)Enquanto isso coloque as frutas em um recipiente com um pouco de rum.

3)Depois da massa ter descansado coloque o restante do açúcar, os ovos, a baunilha as raspas de limão o óleo e o sal. Misture bem.

4)Adicione as frutas, e volte a misturar. Faça uma bola com a massa, coloque em um recipiente untado ,cubra e deixe descansando por 30 minutos.

5)Depois deste tempo, abra a massa sobre uma bancada untada e enrole ela como um rocambole.

6)Coloque na assadeira e deixe descansar por mais 20 min.

7)Leve ao forno a 200°C a 50 minutos.

8)Polvilhe açúcar de confeiteiro para decorar e sirva.

BOLO DE AMÊNDOAS

1h

Ingredientes

•3 ovos •150 g (1 xícara) de açúcar cristal •1 xícara de farinha de arroz •1/4 xícara De amido de milho •1 e 1/4 de xícara de farinha de amêndoas •75 g de óleo vegetal •1 colher (chá) de essência de baunilha •1 colher (chá) de fermento em pó •1 pitada de sal •raspas da casca de 1 limão + 2 colheres (sopa) do suco •1/2 xícara de amêndoas laminadas.



Modo de preparo

1)Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte com óleo uma forma redonda de fundo falso de 20 a 24 cm, forre o fundo com um círculo de papel manteiga e unte-o também. Enfarinhe.
2)Coloque os ovos, o açúcar e o extrato de baunilha na batedeira e bata cerca de 5 minutos ou até que a mistura fique bem volumosa, uma espuma clara e espessa. Incorpore com cuidado a farinha de arroz, o amido, o fermento, o sal, a farinha de amêndoas, o óleo vegetal e as raspas e suco de limão, em seguida coloque as amêndoas em laminas, misturando de baixo para cima com uma espátula.
3)Despeje a massa na forma preparada e alise a superfície. Espalhe as amêndoas em palitos sobre a massa.
4)Asse o bolo por cerca de 35 minutos ou até que ele cresça e doure, fazendo o teste do palito. Decore como preferir.

BOLO DE ABACAXI

•4 ovos (claras em neve) •1 e ½ xícara (chá) de açúcar •10 colheres (sopa-rasa) de óleo •1 xícara (chá) de farinha de arroz •1 xícara (chá) de amido de milho •1 xícara (chá) de leite vegetal •1 colher (sopa-cheia) de fermento em pó •Abacaxi em rodelas •Cerejas

Calda: ½ xícara de açúcar para caramelizar a forma



Modo preparo

1)Corte o abacaxi em rodelas e retire o seu miolo. Caramelize a forma do bolo com a calda (ponto de pudim). Coloque no fundo da forma com a calda as rodelas de abacaxi, e no lugar que retirou o miolo, coloque uma cereja e reserve.

2)Bata na batedeira o açúcar, as gemas e o óleo até formar um creme. Junte a farinha de arroz, misturada com a maizena e o fermento, alternando com o leite vegetal , misture bem. Por ultimo acrescente as claras em neve e misture levemente para deixa-lo aerado.

3)Despeje na forma com as rodelas de abacaxi e leve ao forno por + ou – uns 35 minutos, ou até dourar. Desenforme ainda quente.

BOLO DE CHOCOLATE COM DAMASCO E NOZES

Ingredientes

•5 colheres (sopa) de açúcar •5 colheres (sopa) de creme vegetal •2 gemas •2 claras em neve •2 xícaras (chá) de farinha de arroz •½ xícara de amido ou fécula de batata •1 xícara (chá) de leite de soja original •3 colheres (sopa) de chocolate em pó •2 colheres (sopa) de fermento em pó •½ xícara de nozes picadas •damascos para enfeitar •Chocolate sem



Modo de preparo

1)Unte e enfarinhe uma assadeira redonda média(22,5 cm de diâmetro) de preferencia fundo falso. Reserve.

2)Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Bata na batedeira o açúcar, o óleo vegetal e as gemas até ficar homogêneo. Acrescente a farinha de arroz e o amido aos poucos, intercalando com o leite de soja o chocolate em pó e por último as nozes picadas. Retire da batedeira, junte o fermento e misture. Adicione as claras, mexendo delicadamente de baixo para cima.

3)Coloque a massa na assadeira e leve ao forno por 30 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar.

4)Desenforme o bolo e corte uma tampa na base dele e reservando-a. Umedeça as partes do bolo com o leite e um pouco de açúcar, para não ficar seco, recheie com o chantilly, ou um creme de sua preferência, decore com chocolate ralado e os damascos.

BOLO DE CHOCOLATE COM AVELÃ

Ingredientes

•5 colheres (sopa) de açúcar •5 colheres (sopa) de creme vegetal •2 gemas •2 claras em neve •2 xícaras (chá) de farinha de arroz •½ xícara de amido ou fécula de batata •1 xícara (chá) de leite de soja original •3 colheres (sopa) de chocolate em pó •2 colheres (sopa) de fermento em pó •1 xícara de avelã moída•



Modo de preparo

1)Unte e enfarinhe uma assadeira redonda média(22,5 cm de diâmetro) de preferencia fundo falso. Reserve. Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C).

2) Bata na batedeira o açúcar, o óleo vegetal e as gemas até ficar homogêneo. Acrescente a farinha de arroz e o amido aos poucos, intercalando com o leite de soja o chocolate em pó e por último as avelãs . Retire da batedeira, junte o fermento e misture. Adicione as claras, mexendo delicadamente de baixo para cima.

3)Coloque a massa na assadeira e leve ao forno por 30 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar.

4)Recheie o bolo com o creme de avelã e decore com palitos de sorvete sem glúten e sem leite.

ROCAMBOLE TRONCO DO NOEL



Ingredientes

•400 g de morangos higienizados •300 g de açúcar •10 ml de água •4 unidades de ovo •130 g de açúcar •70 g de farinha sem glúten •chocolate sem glúten e sem leite (derretido) para decorar •cerejas e folhas de hortelã.

Modo de preparo

1)Coloque os morangos cortados em uma panela com a primeira parte do açúcar e a água. Deixe cozinhar em fogo baixo até formar uma geleia. Deixe esfriar e reserve.

2)Ligue o forno a 200°C.

3)Unte uma forma retangular com o óleo e forre com papel manteiga, também untado.

4)Bata os ovos na batedeira com a segunda parte do açúcar até a mistura ganhar bastante volume. Junte a farinha sem glúten aos poucos e bata até ficar uma massa homogênea.

5)Despeje a massa na forma e leve ao forno

por cerca de oito minutos. Tire a massa do forno e espere que ela fique morna.

6)Por fim, monte o rocambole polvilhe açúcar sobre a massa e a vire sobre um pano de cozinha. Descole o papel manteiga. Cubra o bolo com a geleia de morango e enrole o rocambole com o auxílio do pano.

7)Cubra todo o rocambole com o chocolate derretido, quando o chocolate começar a endurecer, faça riscos de leve no chocolate com um garfo , para dar efeito de tronco de árvore, em seguida adicione as cerejas e as folhas de hortelã em volta das cerejas.

BOLO RED VELVET DE NATAL



Ingredientes

•100 ml de leite aquecido •3 colheres de sopa de óleo vegetal •2 colheres de sopa de cacau em pó •½ colher de corante vermelho em gel •4 ovos•1 e ¼ de xícara de chá de açúcar •1 xícara de farinha de sem glúten •1 colher (sopa) de fermento em pó •Creme branco(receita página 34) •Chantilly sem leite.



Modo de preparo

1) Pré aqueça o forno a 180°C.
2) Coloque em uma panela e aqueça o leite vegetal , o óleo, o cacau em pó e o corante e leve ao fogo, até o leite amornar.
3) Em uma batedeira coloque 4 ovos e bata bem até dobrar de volume.
4) Adicione o açúcar e bata por mais um pouco.
5) Desligue a batedeira, acrescente, aos poucos a farinha sem glúten intercalando com a misture aquecida de leite , após acrescente o fermento.
6) Divida a massa em 3 formas de 20 cm de diâmetro

BOLO DE CEREJA E GOTAS DECHOCOLATE

1h

Ingredientes

•3 ovos •150 g de óleo •1 xícara (chá) de açúcar •¼ xícara (chá) de leite vegetal •1 colher (chá) de essência de laranja •Raspas de laranja a gosto •1 e ¾ xícaras (chá) de farinha sem glúten •2 colheres (sopa) de cerejas picadas •½ xícara (chá) de gotas de chocolate sem glúten •2 colheres (sopa) de nozes •1 colher (chá) de fermento químico em pó •açúcar de confeiteiro.



Modo de preparo

1)Pré aqueça o forno a 180°C.
2)Na batedeira bata os ovos com o açúcar, até formar um creme, em seguida adicione o óleo a essência de laranja e as raspas e o leite.
3)Desligue a batedeira e adicione a farina e o fermento, bata novamente devagar. Adicione as cerejas picadas, as otas de chocolate e as nozes picadas, misture com uma espátula.
4)Coloque a massa em uma assadeira untada, e leve para assar por 40 minutos ou até que o bolo fique dourado.
5)Para a cobertura, coloque o açúcar de confeiteiro em um recipiente e vai adicionando água pouco a pouco, até formar um creme.
6)Cubra o bolo com este creme e decore com cerejas.