

LISTA DE INGREDIENTES

Salgados brasileiros para festas

LIA QUINDERÉ

MASSA DE MANDIOQUINHA

- 400 g de farinha de trigo
- 100 ml de caldo de frango
- 10 g de sal
- 400 ml de leite
- 300 g de mandioquinha/batata baroa cozida e sem casca
- 30 g de manteiga

MASSA DE AIPIM

- 400 g de farinha de trigo
- 100 ml de água
- 10 g de sal
- 400 ml de leite
- 300 g de aipim cozido e sem casca
- 30 g de manteiga

MASSA DE BATATA

- 400 g de farinha de trigo
- 100 ml de água
- 10 g de sal
- 400 ml de leite
- 300 g de batata cozida e sem casca
- 30 g de manteiga

RECHEIO DE FRANGO COM *CATUPIRY*

- 500 g de filé de peito de frango cozido e desfiado
- 2 g de sal
- 10 g de alho picado
- 100 g de cebola
- 2 g de colorífico
- 20 ml de azeite
- 15 g de coentro picado
- 1 g de pimenta-do-reino
- 200 g de *catupiry*

EMPANAMENTO

- Ovos e farinha de rosca para empanar - Q.B.

RECHEIO DE CARANGUEJO

- 400 g de carne de caranguejo
- 5 g de sal
- 10 g de cebola
- 30 ml de azeite
- 10 g de alho
- 15 g de coentro
- 50 ml de leite de coco
- 10 g de pimenta-de-cheiro
- 40 g de pimentão vermelho

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SALGADOS BRASILEIROS PARA FESTAS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



LISTA DE INGREDIENTES
Salgados brasileiros para festas

RECHEIO DE CAMARÃO, PESTO E QUEIJO DE CABRA

- 400 g de camarão
- 5 g de manjericão
- 35 g de queijo parmesão ralado
- 200 g de queijo de cabra
- 40 ml de azeite
- 20 g de alho
- Sal - Q.B.
- 20 g de gengibre
- Leite e farinha Panko - Q.B. para empanar

MASSA DE RISSOLE

- 500 g de farinha de trigo
- 750 ml de leite
- 60 g de manteiga
- 250 ml de água
- 1 tablete de caldo de galinha
- 5 g de sal
- Ovos e farinha de rosca - Q.B. para empanar

RECHEIO DO RISSOLE

- 250 g de queijo muçarela ralado na parte grossa
- 250 g de presunto ralado na parte grossa
- 10 g de orégano

CROQUETE DE CARNE

- 1 kg de carne moída
- 60 g de manteiga
- 500 ml de leite
- 10 g de alho
- 340 ml de molho de tomate
- 300 g de farinha de trigo
- Farinha de rosca e leite - Q.B. para empanar

MASSA DO BOLINHO DE QUEIJO

- 500 g de farinha de trigo
- 750 ml de leite
- 60 g de manteiga
- 250 ml de água
- 1 tablete de caldo de galinha
- 5 g de sal
- Água gelada e farinha de rosca - Q.B. para empanar

RECHEIO DO BOLINHO DE QUEIJO

- 50 g de queijo prato cortado em cubinhos
- Orégano - Q.B.

BOLINHO DE BACALHAU

- 250 g de bacalhau
- 100 g de cebola
- 20 g de alho
- 90 ml de azeite
- 250 g de batata cozida e sem casca
- 60 g de farinha de trigo
- 5 g de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 20g de coentro

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SALGADOS BRASILEIROS PARA FESTAS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



LISTA DE INGREDIENTES
Salgados brasileiros para festas

- Farinha de rosca - Q.B. para empanar

MASSA DE PINGA

- 400 g de farinha de trigo
- 100 g de ovo
- 50 ml de água
- 45 ml de óleo de algodão
- 10 g de sal
- 40 ml de pinga

MASSA COM ÁGUA

- 500 g de farinha de trigo
- 50 ml de óleo
- 5 g de sal
- 70 g de ovos
- 5 ml de vinagre
- 125 ml de água

PASTEL DE QUEIJO

- 200 g de queijo muçarela fatiado
- 100 g de queijo coalho
- 50 g de parmesão

PASTEL DE MARGUERITA

- 200 g de queijo muçarela
- 100 g de tomate cortado em cubos e sem sementes
- 5 g de orégano
- 20 g de manjericão

PASTEL DE BANANA COM CANELA

- 180 g de banana
- 30 g de manteiga derretida
- 5 g de açúcar mascavo
- 5 g de canela em pó
- Açúcar e canela - Q.B. para polvilhar

MASSA DE EMPADA

- 480 g de farinha de trigo
- 100 g de ovos
- 80 g de manteiga
- 120 ml de óleo de algodão
- Sal - Q.B.

RECHEIO DE EMPADA DE FRANGO

- 750 g de filé de peito de frango cozido e desfiado
- 10 g de sal
- 60 g de cebola picada
- 10 g de colorífico
- 13 g de alho picado
- 10 g de coentro
- 60 g de *catupiry*
- 20 ml de creme de leite
- 20 ml de azeite

RECHEIO DA EMPADA DE ROMEU E JULIETA

- 300 g de goiabada de corte
- 150 g de *catupiry*
- 50 g de queijo muçarela

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SALGADOS BRASILEIROS PARA FESTAS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



LISTA DE INGREDIENTES
Salgados brasileiros para festas

COXINHA *FIT*

Massa
- 500 ml de leite de amêndoas
- 240 ml de água
- 12 g de flor de sal
- 50 g de manteiga de coco
- 300 g de mandioca cozida
- 400 g de farinha de arroz

Recheio
- 200 g de berinjela picada em cubos
- 20 g de cebola picada
- 20 ml de azeite
- 2 g de sal
- 1 g de pimenta-do-reino
- Amaranto - Q.B. para empanar

PASTEL DE FORNO COM FARINHA DE CASTANHA-DE-CAJU

Massa
- 200 g de farinha de castanha-de-caju
- 200 g de farinha de trigo integral
- 10 g de fermento químico
- 2 g de sal
- 2 ovos
- 30 g de manteiga em temperatura ambiente
- 100 ml de creme de leite

Recheio
- 200 g de muçarela de búfala
- 200 g de tomate romanito ou cereja
- 20 g de manjericão
- Orégano - Q.B.
- 2 g de sal
- 20 ml de azeite

EMPADINHA *FIT*

Massa
- 300 g de farinha de arroz
- 180 g de farinha de trigo integral
- 150 g de ovos
- 250 g de manteiga *ghee*

Recheio
- 450 g de filé de peito de frango cozido e desfiado
- 30 g de cebola
- 10 g de alho
- 20 ml de azeite
- 20 g de coentro
- 50 ml de água
- 2 g de flor de sal

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SALGADOS BRASILEIROS PARA FESTAS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR) CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)