LIVRO DE RECEITAS

SEM GLÚTEN

Sua Receita





Thais Souza

Índice

Pastelão Nordestino Assado

Cannelloni Gratinado de Presunto Parma, Pesto e Mussarela de Búfala

Bolo de Blueberry com castanha do Pará

RECEITAS SELECIONADAS

SALGADOS

Cannelloni Gratinado de Presunto Parma, Pesto e Mussarela de Búfala 01

Ciabatta do Bem 02

Crepe Salgado de Espinafre 03

Pão de amêndoas e grão de bico. 04

Pão de linhaça 05

Pão Vegan 06

Pão Salgado Nutritivo sem lactose 07

Pastelão Nordestino Assado 08

Pizza Fit sem lactose 09

Torta de peito de peru 10

DOCES

Alfajor Saudável 11

Barrinhas de cereal sem lactose 12

Bolo de Blueberry com castanha do Pará . . 13

Bolo de chocolate fofo 14

Bolo de Fubá com Suco de Laranja 15

Bolo de laranja com cacau 16

Bolo de Milho com Requeijão Cremoso 17

Bolo funcional de banana e chia 18

Brownie Meio Amargo 19

Cookies de banana com passas 20

Cupcake de Chocolate sem lactose 21
Elaborada por: Cris

Granola caseira 22

Madeleines de especiarias, mel e raspinhas de laranja 23

Mil folhas da Amazônia 24

Muffins de Banana com Manteiga de Amendoim 25

Naked cake fit 26

Panna Cotta com morangos caramelizados e massinha de limão siciliano 27

Panquecas de iogurte com chantilly, blueberry e maple syrup 28

Torta Sensação com Recheio de Ganache Funcional e Morangos 29

Bruschetta romana sem glúten 30

Penne ao molho pesto com tomatinhos 31

Homus com beterraba 32

Muffin com Gotas de Chocolate sem glúten . . 33

Tiramissu sem glúten 34



Cannelloni Gratinado de Presunto Parma, Pesto e Mussarela de Búfala

INGREDIENTES

- 1 caixa de massa de Lasagne Schär
- 250 g de mozzarella de búfala (ou ricota fresca)
- 200 g de molho pesto com nozes
- 10 fatias de presunto cru tipo Parma
- 250 g de molho de tomates frescos
- 200 g de molho bechamel (preparado com amido de milho)
- Queijo parmesão ralado na hora, para gratinar

MODO DE PREPARO

1. Cozinhar em uma panela de fundo largo as lâminas da massa de lasanha, uma a uma, até o ponto levemente anterior a "al dente", dispondo-as em seguida sobre um filme plástico numa superfície lisa.

2. Cobrir o fundo de uma assadeira com o molho de tomates, amassar a mozzarella de búfala com um garfo e misturá-la ao molho pesto.

3. Sobre cada lâmina de massa de lasanha, dispor uma fatia de presunto parma e o molho pesto misturado à mozzarella de búfala, enrolando a massa como cannelloni.

4. Sobre o molho de tomates, dispor os cannelloni e, por fim, cobrir com o molho bechamel e queijo parmesão.

5. Levar ao forno em temperatura alta, até o molho borbulhar e gratinar o queijo.





Elaborada por: Stella Herrmann

Ciabatta do Bem

INGREDIENTES

- 1 Ciabatta Schär
- 5 Cogumelos Paris frescos
- 5 rodelas de Alho-poró
- 1 dente peq. de Alho
- 1 colher de sobremesa de Azeite de Oliva
- 1 pitada de Sal do Himalaia
- 1 colher de sobremesa de Molho Inglês
- 1/2 colher de café de Gengibre ralado
- 2 colheres de sopa de Requeijão Lacfree
- 5 folhas de Mini Alface Crespa
- 1 palito decorativo ou 1 palito simples

MODO DE PREPARO

1. Corte a Ciabatta (Schär) ao meio e reserve. Higienize as folhas de Alface e reserve. Depois de higienizados os cogumelos, fatie-os e reserve.

2. Descasque o dente de alho e fatie finamente, depois leve à frigideira em fogo baixo com o azeite, deixe até ficar transparente, agora adicione os cogumelos, o molho inglês e a pitada de Sal do Himalaya, mexa e deixe reduzir por uns 5 minutos. Então acrescente as fatias de alho-poró, mexa e desligue o fogo, terminando a redução no calor residual da frigideira.

3. Em um pote pequeno coloque as raspas de Gengibre e acrescente o requeijão lacfree, mexa e reserve. Aqueça em uma frigideira a Ciabatta Schär, depois coloque no prato de sobremesa.

4. Disponha as folhas de maneira ordenada em cima de uma metade da Ciabatta, agora coloque cuidadosamente o requeijão lacfree e depois os cogumelos frescos e alho-poró, finalize com a outra metade da Ciabatta e o palito.





Elaborada por: Selma de Miranda

Crepe Salgado de Espinafre

INGREDIENTES

Massa
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite desnatado
- 1 xícaras (chá) de farinha Mix Pan Schär
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- Sal a gosto

Molho
- Molho de tomate a gosto
- Creme de leite
- Queijo mozzarella light ralado a gosto

Recheio
- 200 g de ricota
- 200 g de espinafre cozido com sal
- 1 colher (sobremesa) de azeite
- 1 dente de alho

MODO DE PREPARO

1. Bata os ovos com leite, farinha Mix Pan Schär, sal, bicarbonato e manteiga no liquidificador. Deixe na geladeira para descansar por 30 minutos.

2. Adicione uma porção da massa (aproximadamente 5 colheres de sopa) numa frigideira antiaderente. Com uma escumadeira, vire a massa para que doure dos dois lados. Reserve os crepes.

3. Refogue a cebola e o alho no azeite. Junte o espinafre cozido e a ricota. Refogue por alguns minutos. Recheie os crepes. Coloque-as em uma fôrma e cubra com molho de tomate, creme de leite e queijo mozzarella light ralado.

4. Leve ao forno por alguns minutos para gratinar.





Pão de Amêndoas e Grão de Bico

INGREDIENTES

Massa:

- 1½ xícara (chá) de Mix Pan Schär
- 1 xícara (chá) de amêndoas
- ½ xícara (chá) de grão de bico cozido
- ½ xícara (chá) de azeite
- ½ xícara (chá) de fécula de batata
- ½ xícara (chá) de fécula de mandioca
- 1 colher (chá) de açúcar de coco
- 1 colher (chá) de sal marinho
- 1 sachê (10 g) de fermento biológico seco
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 colher (café) de goma xantana

Cobertura:

- 1 colher (sopa) de amêndoas laminadas.
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de água

RECEITAS sem glúten

Temperatura do forno: 180°C *Tempo de forno: 40 min.*

MODO DE PREPARO

1. Deixe o grão de bico de molho em água durante 8 horas. Jogue essa água fora. Coloque 1 xícara (chá) de água em uma panelinha, leve ao fogo e deixe ferver. Coloque o grão e bico. Deixe ferver por cerca de 15 minutos. Desligue o fogo. Escorra o grão de bico em uma peneira, reserve.

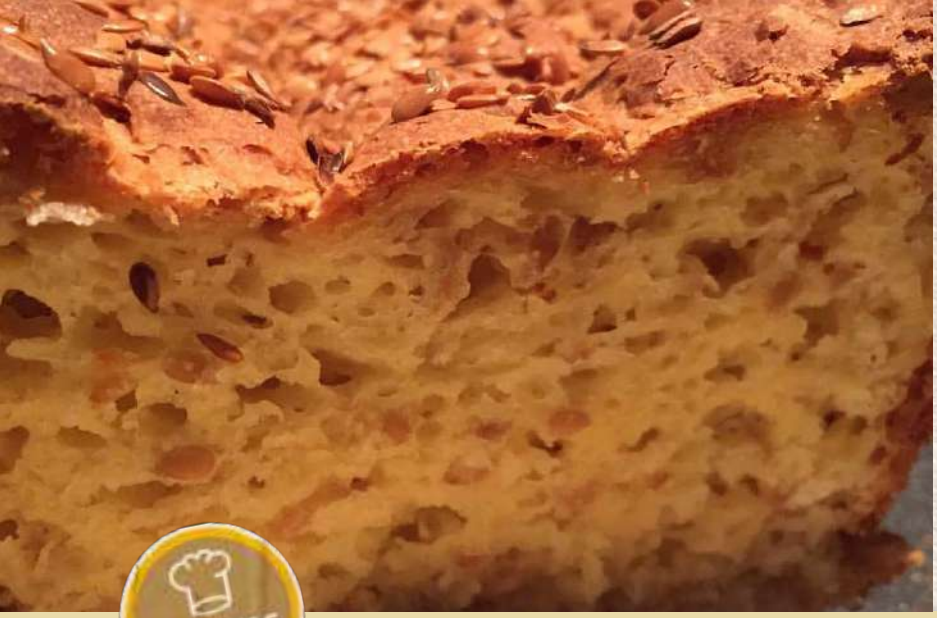
2. Deixe a amêndoa de molho durante 8 horas. Jogue essa água fora e reserve. Coloque os ingredientes secos no bowl da batedeira, misture com uma colher e reserve.

3. Coloque o grão de bico cozido, a amêndoa, a água e o azeite no liquidificador. Bata até desmanchar o grão de bico e as amêndoas. Bata bastante. Adicione esse líquido do liquidificador no bowl da batedeira. Bata usando o batedor raquete, em velocidade média por 5 minutos.

4. Coloque a massa numa forma de tamanho 21x9x7cm. Coloque por cima a cobertura. Leve para fermentar em ambiente levemente aquecido por aproximadamente 40 minutos.

5. Asse em forno pré-aquecido a 180°C, por mais ou menos, 40 minutos. Depois de pronto tire da forma e deixe esfriar sobre uma grade.





Pão de Linhaça

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 3 colheres óleo de girassol
- 1 colher de sopa de açúcar demerara
- 1/2 colher de chá de sal rosa do Himalaia
- 1 sachê fermento biológico 10 g
- 1 colher de café de fermento químico
- 2 xícaras de farinha Mix Pan Schär
- 100 ml de leite de arroz
- 80 ml de água morna
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 5 colheres de sopa de linhaça dourada
- 1 xícara de batata doce amassada.

RECEITAS sem glúten

Temperatura do forno: 180°C *Tempo de forno: 40 min.*

MODO DE PREPARO

1. Utilizando uma batedeira, adicione os ovos, os ingredientes líquidos e misture com uma colher. Aos poucos adicione os ingredientes secos. Deixe o fermento químico por último.

2. Bata tudo com a batedeira por 5 minutos aproximadamente, coloque em uma forma de pão untada com creme vegetal sem lácteos (bedel) e aguarde crescer por uns 40 minutos aproximadamente.

3. Pré-aqueça o forno a 180 graus e asse a massa por 40 minutos aproximadamente, porém aos 25-30 minutos finque com um palito para verificar se sai seco e está pronto.





Pão Vegan

INGREDIENTES

- 450 gramas de Mix Pan Schär
- 20 gramas de fermento seco
- 30 gramas de açúcar cristal ou demerara
- 1 colher de café de sal
- 4 colheres de azeite extra virgem
- 1 colher de chá de fibra de beterraba
- Azeite + água + sal pra pincelar
- 400 ml de água morna

MODO DE PREPARO

1. Na planetária misture os secos e depois os líquidos, use o gancho e sove por 10 minutos velocidade máxima (ou na mão por 20 minutos).

2. Deixe descansar por uma hora.

3. Faça qualquer modelo de pão e deixe descansar mais 20 minutos.

4. Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por 20 minutos e depois aumente para 200 por 15 minutos.





Pão Salgado Nutritivo **sem lactose**

INGREDIENTES *OBS: copo de 250 ml.*

- 1 e 1/2 copo de farinha Mix Pan Schär
- 1 e 1/2 copo de água
- 1colher de chá de sal
- 3 colheres de açúcar
- 100 ml de óleo vegetal
- 2 colheres de sopa de farinha de coco
- 2 ovos
- 3 colheres de chá de fermento biológico
- 3 colheres de farinha Schär para fazer a fermentação
- 1 colher de farinha de linhaça dourada
- 1 cenoura pequena ralada
- 1/2 beterraba pequena ralada
- 1/4 de cebola pequena ralada
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de azeitonas cortadas em pedaços miúdos.

RECEITAS sem glúten

Tempo de forno: 35 min.

MODO DE PREPARO

1. Primeiro faça a fermentação em um recipiente de vidro pois facilita para ver o crescimento do fermento. Utilize o fermento, o açúcar, as 3 colheres de farinha Schär e meio copo de água, misture bem e deixe descansar até dobrar de volume.

2. No liquidificador: bata os ovos, o restante da água, óleo, a farinha Schär, farinha de coco, sal, alho e cebola. Quando o fermento já estiver dobrado de volume, junte-o ao liquidificador e bata novamente até ficar tudo bem misturado.

3. Desligue o liquidificador e misture a cenoura e a beterraba ralada, a linhaça dourada e a azeitona cortada miúda. Coloque essa mistura em uma forma pequena de pão e leve ao forno pré-aquecido por 35 minutos.

Dica:

Você pode usar gengibre ralado e outros temperos como orégano e gergelim para decorar.





Elaborada por: Solimar de Oliveira Perin

Pastelão Nordestino Assado

INGREDIENTES

Massa:
- 500g de mandioca cozida e amassada
- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de Mix Pan Schär
- 1 gema para pincelar
- 100g de biscoitos Crackers Schär

Recheio:
- 300g de carne seca cozida e desfiada (dessalgada)
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 tomates picados
- Sal e pimenta a gosto

Temperatura do forno: 200°C *Tempo de forno: 20 min.*

MODO DE PREPARO

1. Num recipiente misture a mandioca amassada e já fria com a farinha Mix Pan Schär, o ovo, e sal. Amasse até formar uma massa lisa e homogênea.

2. Abra a massa com a mãos sobre uma folha de papel manteiga untada com margarina. Reserve.

3. Refogue a cebola e o alho no azeite. Junte o tomate, a carne seca e mexa por 5 min. Acrescente pimenta a gosto, retire do fogo e deixe esfriar.

4. Bata os biscoitos Crackers Schär no liquidificador até formar uma farinha. Reserve.

5. Espalhe o recheio sobre metade da massa. Com o auxílio do papel manteiga, cubra o recheio com a outra metade da massa como um pastelão.

6. Ainda sobre o papel manteiga, coloque numa assadeira, pincele com a gema, polvilhe a farinha do biscoito cracker e leve para assar em forno já aquecido a 200°C por 20 minutos aproximadamente.

Dica:

Se preferir, pode cortar a massa em porções menores para fazer pastéis individuais.





Elaborada por: Priscila Moreira

Pizza Fit sem lactose

INGREDIENTES

Massa de liquidificador:
- 200ml de claras
- 200ml de água
- 6 colheres de sopa de Mix Pan Schär
- 2 colheres de sopa de linhaça triturada
- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Sal

Recheio:
- 200g de peito de frango cozido desfiado
- 1 milho verde cozido
- 1/2 cebola média picada
- 2 tomates pequenos picados
- 1 abobrinha fatiada
- 150g de queijo prato lacfree
- Azeitonas e orégano para enfeitar.

MODO DE PREPARO

Massa
Bater tudo no liquidificador deixando o fermento por último e colocar para assar em uma forma untada e enfarinhada até dourar.

Recheio
Refogue a cebola, o tomate, o milho e o frango desfiado e reserve. Faça camadas usando o frango refogado, cubra com a abobrinha em laminas e em seguida com o queijo lacfree. Salpique orégano e distribua as azeitonas e leve para assar até derreter o queijo.





Elaborada por: Solange Moreira

Torta de Peito de Peru

INGREDIENTES

Massa:
- 5 xícaras (chá) de farinha Mix Pan Schär
- 100g de margarina
- 1/2 xícara (chá) de leite
- Sal a gosto

Recheio:
- 200g de peito de peru cortado em tiras
- 1 lata de milho de verde escorrido
- 1 lata de ervilha escorrida
- 100g de creme de ricota
- 100g de queijo catupiry
- 1/2 xícara (chá) de tempero verde picado
- 1 cebola média picada
- 1 ovo para pincelar

RECEITAS sem glúten

Temperatura do forno: 180°C *Tempo de forno: 40 min.*

MODO DE PREPARO

1. Coloque os ingredientes da massa em um recipiente, amasse bem até obter uma massa homogênea. Coloque a massa em um saco plástico, leve para geladeira e deixe descansar por 30 minutos.

2. Enquanto isso, misture os ingredientes do recheio - menos o ovo.

3. Após o descanso, retire 1/3 da massa e reserve.

4. Abra o restante da massa e forre com ela o fundo e laterais de uma forma com fundo removível de 30cm. Fure o fundo da massa com um garfo e cubra com o recheio.

5. Com o 1/3 da massa reservado, corte tiras e faça um gradeado sobre o recheio. Pincele com o ovo e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 40 minutos.





Elaborada por: Letícia Melo Giacomin

Alfajor Saudável

INGREDIENTES

Massa:

- 8 biscoitos Cereal Bisco Schär
- 3 colheres (sopa) de óleo de coco
- 1 colher (sopa) de cacau em pó 100%
- Pasta de amendoim sem açúcar para rechear

RECEITAS sem glúten

Rendimento: 4 alfajores

MODO DE PREPARO

1. Disponha quatro biscoitos Cereal Bisco em um prato forrado com papel-manteiga; sobre cada um deles coloque cerca de 1 colher (chá) de pasta de amendoim. Feche-os com mais quatro biscoitos Cereal Bisco. Leve os biscoitos ao congelador para firmar.

2. Enquanto isso, faça a cobertura: derreta o óleo de coco e misture com o cacau em pó. Passe cada biscoito na cobertura e volte ao congelador (no prato forrado com papel-manteiga) por 10 minutos.

3. Mais uma vez, passe cada biscoito na cobertura para que fique mais grossinha, como chocolate, e volte ao congelador por 20 minutos. Tire do congelador apenas quando for servir seu alfajor





Elaborada por: Regina Marieta Melo Giacomin

Barrinhas de cereal sem lactose

INGREDIENTES

- 1 xícara de Corn Flakes Schär levemente triturados
- 1/2 xícara de melado, melado ou agave
- 1/2 xícara de quinoa em flocos
- 1/2 xícara de amaranto em flocos
- 2 colheres (sopa) de semente chia
- 3 colheres (sopa) de uva passa (ou outra fruta seca, como cranberry, blueberry, banana passa, etc.)
- 3 colheres (sopa) de amêndoas levemente trituradas (ou qualquer outra "nut" de sua preferência)

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes numa panela e misture bem por cerca de 7 minutos em fogo baixo.

2. Quando chegar ao ponto, os ingredientes vão se juntar, mas não grudarão mais no fundo da panela, você perceberá facilmente quando isso acontecer.

3. Depois, transfira para um prato umedecido (assim não gruda e facilita na hora de tirar) e molde um bloco quadrado grande. Deixe esfriar bem em geladeira, por pelo menos uns 30 minutos, depois corte no formato de barrinha e se delicie!

Dica:

Você ainda pode embalar cada barrinha de cereal em plástico-filme para levá-la aonde for, muito prático.





Elaborada por: Karina Duarte

Bolo de Blueberry com Castanhas do Pará

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 200ml de leite de coco
- 50ml de óleo de girassol (ou canola ou milho)
- 200g de açúcar orgânico (ou demerara)
- 1 inhame médio
- 20g de farinha de linhaça
- 30g de farinha de milho em flocos
- 300g de Mix Dolci Schär
- 20g de fermento em pó
- 50g de castanhas do pará picadas grosseiramente
- 50g de blueberry desidratado
- 200g de geleia de blueberry para decorar

Temperatura do forno: 180°C *Tempo de forno: 30-35 min.*

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, coloque os ovos, leite de coco, óleo, açúcar e inhame. Bata aproximadamente por 5 minutos.

2. Em seguida, acrescente a linhaça e a farinha de milho, pulse esses ingredientes por umas 4 vezes. Por último coloque a farinha e o fermento.

3. Despeje em uma forma e coloque o blueberry desidratado e a castanha, asse em forno médio por 30 ou 35 minutos dependendo do forno ou até colocar o palito e sair limpo.

4. Espere esfriar, desenforme e coloque a geleia de blueberry.





Elaborada por: Tamires Mendes Fernandes

Bolo de Chocolate Fofo

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras açúcar cristal
- 2 colheres de sopa margarina
- 1 xícara de farinha Mix Dolci Schär
- 1 xícara farinha de arroz
- 1 xícara chocolate em pó
- 2 xícaras de leite vegetal de soja ou água.
- 1 colher de sopa fermento em pó
- Raspas de Chocolate sem glúten para decorar.

MODO DE PREPARO

Massa

1. Enquanto prepara, pré-aqueça o forno.

2. Bata no liquidificador os ovos, açúcar e margarina.

3. Acrescente as farinhas aos poucos, o chocolate em pó, o leite, o fermento e bata até ficar homogêneo.

4. Despeje a massa numa forma untada e enfarinhada e leve ao forno para assar por 30 min ou até passar no teste do palito.

Cobertura

1. Leve ao fogo 3/4 de xícara de leite vegetal (ou água), 1 colher (sopa rasa) de margarina, 2 colheres (sopa) de açúcar e 1 colher (sopa) de chocolate em pó.

2. Misture e deixe ferver até se tornar uma calda. Espalhe sobre o bolo. Após esfriar a calda endurece um pouco. Jogue as raspas de chocolate por cima.





Elaborada por: Taciana Lorenzi

Bolo de Fubá com Suco de Laranja

INGREDIENTES

Massa:

- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) rasas de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher de sobremesa de fermento químico
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de Mix Dolci Schär
- 2 xícaras (chá) de fubá grosso
- 1 litro de suco de laranja (coado e gelado)
- manteira para untar a forma.

Cobertura:

- 150g de creme de leite fresco bem gelado
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 100 ml ou meio copo americano de leite bem gelado (coloque no congelador, quando estiver congelando as bordas está no ponto).

MODO DE PREPARO

Massa

1. Separe as gemas das claras, bata as claras em neve e reserve.

2. Junte as gemas, o açúcar e a manteiga (em temperatura ambiente) e bata na batedeira até o creme ficar esbranquiçado. Junte o fubá, o Mix Dolci Schär, e o leite, bata na batedeira por 2 minutos. Acrescente o fermento, e misture ele nessa massa na mão com uma colher grande, então acrescente as claras em neve e misture com delicadeza.

3. Coloque a massa em um refratário previamente untado com manteiga e asse em forno pré-aquecido entre 15 e 30 minutos em temperatura de 150 graus. Quando começar a dourar as beiradas enfie um palito no meio do bolo, se não grudar está pronto.

4. Retire do forno e ainda bem quente fure todo o bolo com um garfo e vá colocando aos poucos e de maneira uniforme o suco de laranja bem gelado. Faça isso de preferência em cima das grades do fogão para não estourar o refratário.

Cobertura

1. Junte todos os ingredientes em uma batedeira e bata de 2 a 4 minutos até ficar em ponto de chantilly.

2. Assim que terminar a cobertura pode espalhar ela sobre o bolo com uma colher. Coloque o bolo na geladeira, fica mais gostoso consumir ele bem geladinho.

Dica:

Quem preferir um chantilly mais doce pode acrescentar mais 2 colheres de açúcar





Elaborada por: Eliane Alves

Bolo de Laranja com Cacau

INGREDIENTES

Massa:

- 2 ovos
- 1 laranja com casca (sem sementes e a parte central branca)
- 2 colheres de sopa de óleo de coco
- 1/2 xícara de chá cheia de uvas passas brancas (deixar de molho com 1/4 xícara de chá de água filtrada por 30 a 40 minutos, desprezar água após esse tempo)*
- 1/2 xícara de chá + 2 colheres de sopa de Mix Dolci Schär
- 1/4 xícara de chá de cacau em pó
- 1/2 colher de sopa de sementes de chia
- 1 colher de sopa de nibs de cacau
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

Calda:

- 1/2 xícara de leite de coco
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 1 colher de sobremesa de açúcar de coco ou adoce a gosto e com o açúcar de sua preferência

Rendimento: 8 unidades pequenas

MODO DE PREPARO

Massa

1. Liquidificar bem ovos, laranja, óleo de coco, uvas passas e pitada de sal (pedacinhos de laranja ficaram presentes).

2. Transferir essa mistura para uma vasilha e adicionar o mix dolci Schär e o cacau em pó e misturar até ficar homogêneo.

3. Por último, acrescentar as sementes de chia, nibs de cacau e o fermento em pó.

4. Colocar a massa em forminhas de silicone e levar ao forno para assar a 180 graus por aproximadamente 20 minutos ou até observar que o bolinho apresente firmeza ao toque.

Calda

1. Em uma panela misturar os ingredientes e levar ao fogo baixo, mexendo de vez em quando até levantar fervura. Deixar esfriar e utilizar.



* As uvas passas hidratam. Isso facilita o batimento no liquidificador. * * Não tem adição de açúcar/adoçante na receita. As uvas passas adoçam a massa do bolo.



Elaborada por: Gourmet do Bem

Bolo de Milho com Requeijão

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 lata de milho verde (ou milho verde cozido)
- 1 lata de fubá
- 1 lata de açúcar orgânico
- 1 lata de leite ou leite vegetal
- meia lata de óleo de coco
- 3 colheres de sopa de Mix Dolci Schär
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sobremesa rasa de fermento em pó
- 1 copo de requeijão

Temperatura do forno: 180°C *Tempo de forno: 40 min.*

MODO DE PREPARO

1. Bata tudo no liquidificador, menos o requeijão.

2. Unte uma forma de buraco no meio, despeje toda a massa e coloque em colheradas o copo de requeijão.

3. Asse em forno pré-aquecido a 180º por +- 40 minutos ou até dourar.





Elaborada por: Shirley Ludugeria de Sant Anna

Bolo Funcional de Banana e Chia

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 copos de adoçante culinário em pó (ou açúcar demerara ou de coco)
- 1 colher (sopa cheia) de margarina
- 8 bananas d'agua
- 1 colher (sopa rasa) de canela em pó
- 2 colheres de açúcar de coco ou demerara
- 2 copos de mix dolci schär
- 1/2 copo de chia em grãos
- 1 copo de amaranto ou quinoa em flocos
- 1 copo de leite desnatado
- 1 colher (sopa cheia) de fermento em pó

Rendimento: 12 porções

MODO DE PREPARO

1. Unte uma forma com margarina, polvilhe 2 colheres de açúcar demerara ou de coco e 1 colher de canela em pó.

2. Pique 5 bananas d'agua em rodelas e forre a forma.

3. Separe as gemas das claras e, em uma tigela bata as 3 gemas, 2 copos americanos de adoçante em pó e 1 colher de margarina até ficar um creme fofo e claro.

4. Bata no liquidificador 3 bananas e 1 copo de leite. Acrescente meio copo de chia e bata mais um pouco. Acrescente esta mistura à tigela e junte 1 colher de fermento em pó, 1/2 copo de quinoa ou amaranto, 2 copos de mix dolci Schär e bata até ficar uma mistura homogênea. Acrescente as claras batidas em neve e misture.

5. Coloque a massa numa forma com furo no meio e deixe assar por 30 minutos, até o bolo ficar corado e ao enfiar um palito, este saia seco.



Obs: O copo utilizado é o americano



Elaborada por: Liv Gitahy

Brownie Meio Amargo

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 250g de chocolate 50% cacau
- 100g de Mix Dolci Schär
- 1 colher de sopa de óleo de coco para untar a forma
- 1 colher de Mix Dolci Schär para enfarinhar a forma

RECEITAS sem glúten

Rendimento: 09 porções *Temperatura do forno: 180°C* *Tempo de forno: 10 min.*

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180°C.

2. Pique o chocolate e leve em fogo baixo para derreter. Espere esfriar.

3. Quebre os 2 ovos em uma tigela.

4. Com auxílio de fouet, bata os ovos enquanto derrama o chocolate derretido.

5. Assim que estiver bem incorporado, acrescente aos poucos a Mix Dolci Schär peneirada.

6. Misture bem até obter uma massa homogênea e então despeje em uma forma de aproximadamente 15x15cm previamente untada com o óleo de coco e enfarinhada com a Mix Dolci.

7. Leve ao forno preaquecido por 10 minutos e está pronto para ser consumido.





Elaborada por: Ana Claudia Cendofanti

Cookies de Banana com Passas

INGREDIENTES

- 100g de margarina sem lactose
- 120g de banana nanica amassada (02 bananas)
- 100g de amaranto em flocos
- 1 colher de café de canela em pó
- 100g de uva passas sem semente (hidratar antes em 1 xícara de água*)
- 100g de farinha Mix Dolci Schär

*Escorrer a água e colocar somente as uvas passas na receita.

RECEITAS sem glúten

Rendimento: 20 unidades

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, amasse a banana. Misture, mexendo bem sempre, margarina, amaranto, uvas passas e canela.

2. Acrescente a farinha sem glúten Dolci homogeneizando bem a massa.

3. Modele um cilindro com as mãos e embrulhe em filme plástico.

4. Leve à geladeira por 30 minutos. Retire e corte em fatias. Se preferir, molde manualmente.

5. Coloque em uma assadeira antiaderente e asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos ou até os cookies dourarem levemente.

6. Deixe esfriar e sirva.

Dicas:

No lugar do amaranto você pode usar 100g de quinoa em flocos ou uma xícara de aveia flocos finos certificada sem glúten.

No lugar de 100g de uvas passas pode substituir por 100g de ameixa seca cortada em cubos, 100g de damascos cortados em cubos ou uma xícara de chocolate sem lactose picado 70%.

Obs: Para quem tem diabetes tipo 1, cada cookie tem cerca de 12 g de carboidratos.





Elaborada por: Cris

Cupcake de Chocolate **sem lactose**

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 300g açúcar refinado
- 100g açúcar mascavo
- 400ml de leite de coco
- 100g de manteiga
- 60ml de óleo de canola
- 140g de chocolate em pó
- 60ml de água
- 300g de Mix Dolci Schär
- 6g de fermento em pó
- 6g de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal

Rendimento: 30 cupcakes *Temperatura do forno: 180°C*

MODO DE PREPARO

1. Aqueça a água e o leite de coco.

2. Derreta a manteiga e acrescente o óleo.

3. Em um bowl, coloque os ovos, manteiga e óleo e misture com um fouet.

4. Adicione o leite de coco e a água preaquecidos.

5. Misture com o fouet a Mix Dolci, o açúcar refinado, o açúcar mascavo, o fermento e o bicarbonato.

6. Coloque em forminhas e leve ao forno preaquecido a 180°C. Rende 30 cupcakes.





Elaborada por: Marcel Belli

Granola Caseira

INGREDIENTES

- 1 xícara de Corn Flakes Schär
- 2 colheres (sopa) de quinoa em flocos (ou aveia sem glúten)
- 2 colheres (sopa) de amaranto em flocos
- 2 colheres (sopa) de semente de chia ou linhaça
- 3 colheres (sopa) de coco ralado sem açúcar
- 2 colheres (sopa) de fruta seca/desidratada de sua preferência (usei cranberry, mas pode ser uva passa, banana passa, damasco, tâmara etc.)
- 2 colheres (sopa) de oleaginosa de sua preferência (usei castanha-do-pará, mas pode ser castanha-de-caju, amêndoas, nozes, pistache, avelã, macadâmia etc.)
- 2 colheres (sopa) de óleo de coco
- 2 colheres (sopa) de mel ou melado (opcional, você pode fazer sem adoçar se preferir)

RECEITAS sem glúten

Temperatura do forno: 180°C *Tempo de forno: 10 min.*

MODO DE PREPARO

1. Em um refratário ou forma, junte os flocos de milho, o óleo de coco e o mel ou melado.

2. Leve ao forno (que deve estar pré-aquecido) a 180 °C por 10 minutos.

3. Depois, junte os demais ingredientes, misture e volte ao forno por mais 10 minutos.

4. Deixe esfriar bem antes de guardar e conserve sua granola em um recipiente de vidro bem vedado, assim ela ficará fresquinha e crocante por muito mais tempo.





Elaborada por: Carol Peris

Madeleines de Especiarias, Mel e Raspinhas de laranja

INGREDIENTES

- 105g de Mix Dolci Schär
- ½ colher (chá) de psyllium – se não encontrar, utilize goma xantana
- ½ colher (chá) de bicarbonato de sódio
- ½ colher (chá) de gengibre em pó
- ¼ colher (chá) canela em pó
- 1/8 colher (chá) de cravo da índia em pó
- Uma pitada de sal
- Uma pitada de pimenta preta
- 1/3 de xícara (chá) de açúcar refinado
- Raspas da casca de ½ laranja (não ralar a parte branca, apenas a casca)
- 2 ovos grandes em temperatura ambiente
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (chá) extrato de baunilha
- 85 g de manteiga sem sal, derretida e fria
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar (opcional)

RECEITAS sem glúten

Temperatura do forno: 200°C *Tempo de forno: 7 min.* *Tempo de geladeira: 4h*

MODO DE PREPARO

1. Em uma vasilha, misture os ingredientes secos: o Mix Dolci, o psyllium, o bicarbonato, gengibre em pó, canela em pó, cravo em pó, sal e pimenta. Misture bem para aerar a farinha.

2. Na vasilha da batedeira, misture o açúcar e as raspas de laranja. Misture bem com uma espátula, para perfumar o açúcar.

3. Ligue a batedeira em velocidade baixa, adicione os ovos, um a um, e bata até a mistura ficar clara e espumosa, mais ou menos 2 minutos.

4. Acrescente o mel e a baunilha. A velocidade da batedeira deve ser baixa. Desligue.

5. Delicadamente, vá jogando a mistura de farinhas na mistura líquida e misturando com uma espátula, até incorporar bem os ingredientes. Adicione a manteiga e misture até combinar tudo.

6. Neste momento, você pode colocar a vasilha, coberta com um papel filme na geladeira, ou já colocar a massa na forma de Madeleines (que deve ser bem untada com manteiga e polvilhada com farinha de arroz), e então colocar na geladeira ou pode colocar direto na forma, uma colherada de massa em cada parte da forma.

7. Cubra com papel filme e leve à geladeira por cerca de 4 horas; se preferir, pode deixar a noite toda. Tenha o cuidado de não encher muito cada espaço da forma, pois as Madeleines crescem.

8. Depois do descanso na geladeira, pré-aqueça o forno a 200 graus, por alguns minutos. Retire o papel filme da forma com as Madeleines e leve ao forno.

9. Asse até os bolinhos ficarem levemente dourados e estufados (em torno de 7 minutos). Atenção para não deixar passar do ponto.

10. Retire do forno. As Madeleines devem sair da forma com o simples toque do seu dedo (por isso, é importante untar bem e enfarinhar).





Elaborada por: Vara Ribeiro

Mil Folhas da Amazônia

INGREDIENTES

- Praliné de castanha do Pará
- 60g de açúcar
- 6 unidades grandes de castanha
- Biscoito Maria Schär

Creme de cupuaçu:
- 200g de polpa de cupuaçu
- 180g de leite condensado (1/2 caixa)
- 197,5g de creme de leite (1/2 caixa)

Brigadeiro:
- 180g de leite condensado (1/2 restante da caixa)
- 50g de chocolate em pó 50% (5 colheres de sopa)
- 5g de manteiga (1 colher de chá)

RECEITAS sem glúten

Rendimento: 12 porções

MODO DE PREPARO

Praliné de castanha do Pará:

1. Deposite o açúcar em uma panela e derreta em fogo baixo e sem mexer.

2. Quando o açúcar estiver quase todo derretido, adicione as castanhas e mexa até incorporar tudo.

3. Unte uma superfície de mármore com óleo e deposite a praliné; deixe reservado para esfriar e depois triture no liquidificador.

Creme de cupuaçu:

4. Bata todos os ingredientes no liquidificador e refrigere.

Brigadeiro:

5. Dissolva o chocolate no leite condensado, acrescente a manteiga e cozinhe em fogo baixo até dar ponto.

6. Montagem de Mil Folhas com Biscoito Maria Schär: Recheie um biscoito Maria com o brigadeiro e cubra com outro biscoito Maria.

7. Recheie com o creme de cupuaçu, um pouco da Praliné triturada, mais cupuaçu e outro biscoito Maria.

8. Finalize com praliné triturada por cima.





Muffin de Banana com Manteiga de Amendoim

RECEITAS sem glúten

INGREDIENTES

Massa:
- 1 xícara (chá) de farinha Mix Dolci Schär
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo ou demerara
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 colheres (sopa) de óleo de canola
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 banana bem madura
- 1 colher (chá) de manteiga de amendoim

Ganache:
- 1/2 xícara (chá) de chocolate 70% cacau
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (chá) de rum (opcional)

Rendimento: de 8 a 10 muffins | *Temperatura do forno: 180°C* | *Tempo de forno: 30-35 min.*

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Bata as claras em neve e reserve.

2. Em uma tigela, bata bem as gemas com o açúcar; depois, adicione a baunilha e bata mais um pouco.

3. Adicione a farinha e a canela, o óleo e o fermento, misturando sempre com uma espátula.

4. Continue mexendo e adicione a banana amassada e a manteiga de amendoim.

5. Incorpore as claras em neve suavemente até obter uma massa homogênea.

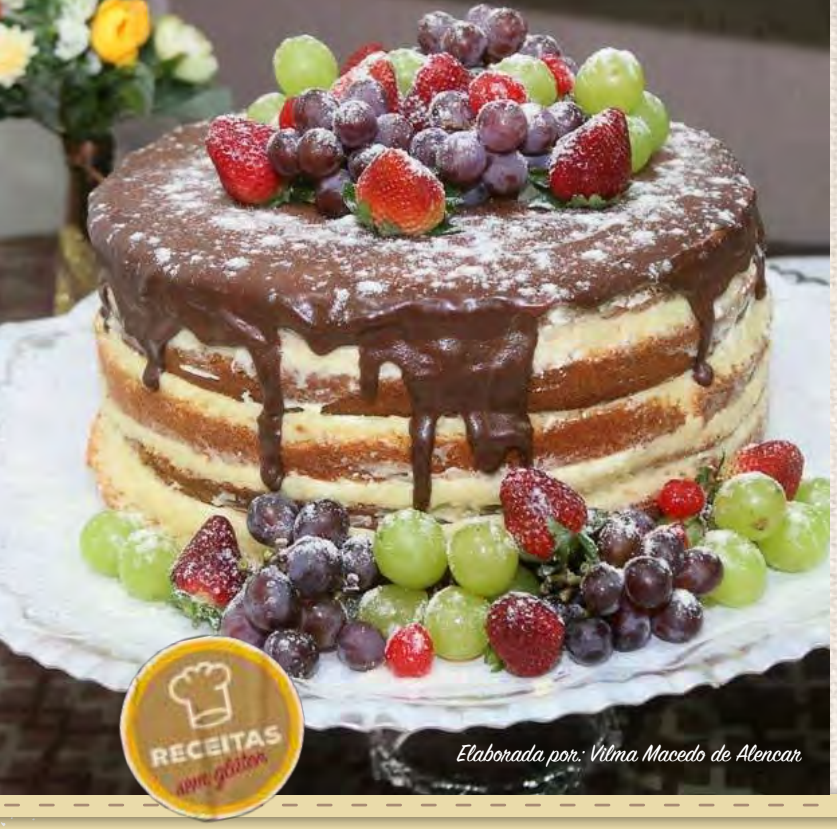
6. Despeje a massa em forminhas de muffin/cupcake, preenchendo até aproximadamente ¾.

7. Asse a 180ºC por cerca de 30-35 minutos, até que fiquem douradinhos. Rende entre 8 e 10 muffins.

Ganache:

8. Derreta em banho-maria e, depois de frio, use um bico de confeiteiro ou espalhe com o fundo de uma colher por cima dos muffins.





Naked Cake Fit

INGREDIENTES

Massa:
- 05 ovos inteiros
- 100g de Mix Dolci Schär
- 100g de coco seco ralado
- 02 colheres (sopa) de margarina
- 01 leite condensado
- 01 colher (sopa) rasa de fermento em pó

Recheio 1:
- 01 leite condensado
- 01 creme de leite
- 02 gemas coadas
- 01 colher (chá) de margarina
- 06 colheres (sopa) de chocolate em pó sem glúten
- 100g de castanha-do-Pará cortadas em rodelas (misturar no final)

Recheio 2:
- 01 leite condensado
- 01 creme de leite
- 02 gemas coadas
- 01 colher (chá) de margarina
- 200g de coco seco ralado em flocos

Ganache:
- 250g de chocolate meio amargo em barra (s/ glúten)
- 250g de creme de leite fresco

Calda para umedecer a massa:
- 500 ml de leite
- 200 ml de leite de coco

Decoração:
- 02 colheres de leite em pó integral
- Minifrutas frescas coloridas a gosto

MODO DE PREPARO

Temperatura do forno: 180°C *Tempo de forno: 30-35 min.*

Massa:

1. Misture os 05 primeiros ingredientes no liquidificador, bata até misturar bem e acrescente o fermento em pó.

2. Asse em forma untada com margarina por 35 min. em forno a 180 °C; deixe esfriar.

3. Repita a receita para fazer 02 massas iguais.

Recheio 1:

4. Misture tudo em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo.

5. Retire do fogo e acrescente as castanhas; deixe esfriar e reseve.

Recheio 2:

6. Misture tudo em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo.

7. Retire do fogo, deixe esfriar e reserve.

Ganache:

8. Derreta o chocolate em forno de micro-ondas por 3 min, mexendo de minuto em minuto. Acrescente o creme de leite, misture bem e reserve.

Montagem:

9. Corte cada massa em 3 discos. Umedeça com os leites misturados, um disco de cada vez na hora da montagem.

10. Intercale os recheios com as massas e repita o processo até finalizar com o último disco de massa.

11. Cubra com a ganache, decore com as frutas e polvilhe com o leite em pó.





Panna Cotta com Morangos Caramelizados e Massinha de Limão Siciliano

Elaborada por: Fernanda Santin

INGREDIENTES

Massa:
- 1 Kg de Mix Dolci Schär
- 250g de azeite extra virgem de oliva
- 250g de azeite extra virgem de oliva aromatizado com limão siciliano
- 06 unidades de gemas
- 02 ovos inteiros
- 300g de açúcar
- 10g de fermento sem glúten

Panna Cotta:
- 500g de creme de leite fresco
- 100g de leite
- 60g de açúcar
- 6g de gelatina incolor sem glúten
- 01 fava de baunilha
- 01 limão siciliano

Morango Caramelizado:
- 01 caixa de morango fresco
- 200 ml de água em temperatura ambiente
- 400g de açúcar

Temperatura do forno: 180°C *Tempo de forno: 20 min.*

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Misturar os ingredientes secos.

2. Separadamente, bata os ovos com o azeite de oliva e o azeite aromatizado de limão siciliano.

3. Misture todos os ingrediente até que vire uma massa homogênea.

4. Enrole a massa com um filme plástico e deixar descansar na geladeira por 30 minutos.

5. Retire da geladeira e abra a massa em uma forma untada com papel manteiga.

6. Asse a massa por 20 minutos em forno a 180°C.

Panna Cotta:

7. Em uma panela, misture o creme de leite, o leite, o açúcar, a fava da baunilha e raspas de limão siciliano.

8. Leve ao fogo, mas não deixe ferver. Somente esquentar.

9. Em uma vasilha separada, hidrate a gelatina em água na temperatura ambiente, em seguida misture a gelatina aos ingredientes que foram ao fogo.

10. Coloque em recipiente individual que será utilizado na apresentação final e leve à geladeira por 5 horas.

Morango Caramelizado:

11. Corte os morangos em pedaços pequenos.

12. Leve ao fogo a água e o açúcar.

13. Junte os morangos e deixe ferver por 5 minutos. Reserve.

Monte o prato e sirva de acordo com a sua preferência.

Dica:

Caso deseje fazer algum formato diferenciado, corte a massa antes de assá-la.





Elaborada por.: Marilia Cleto

Panquecas de Iogurte com Chantilly, Blueberry e Maple Syrup

INGREDIENTES

Massa:
- ½ xícara (chá) de farinha Mix Pan Schär
- 1 pote (90g) de iogurte grego sabor tradicional
- 50 ml de leite
- 1 ovo

Cobertura:
- ½ xícara (chá) de blueberries frescas ou congeladas
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- ½ colher (chá) de maple syrup

RECEITAS sem glúten

Rendimento:4 panquecas *Temperatura do forno: 180°C* *Tempo de forno: 30-35 min.*

MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes da panqueca no liquidificador até obter uma massa espessa e homogênea.

2. Prepare as panquecas em frigideira pequena de teflon pré-aquecida, usando uma concha pequena cheia de massa para cada panqueca.

3. Em outra frigideira, coloque as blueberries com 1 colher de açúcar e 2 colheres de água e cozinhe rapidamente, até que as frutas fiquem brilhantes e macias.

4. Bata o creme de leite com 1 colher de açúcar até o ponto de chantilly.

5. Para a montagem, empilhe as panquecas e cubra com o chantilly, as frutas e um fio generoso de maple syrup.





Torta Sensação com Recheio de Ganache Funcional e Morango

INGREDIENTES

Massa:
- 3 claras
- 3 gemas
- 100g açúcar demerara batida no liquidificador
- 100g Mix Dolci Schär
- 20g de farinha de linhaça
- 1 colher (chá) de fermento em pó s/ glúten
- Raspas de 1 limão

Ganache:
- 350g de chocolate meio amargo sem glúten
- 100 ml de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de biomassa de banana verde
- 1 colher de sopa de mel ou xarope de agave

Montagem:
- 1/2 xícara de leite vegetal
- 1 colher de sopa de rum
- 1 colher de açúcar de coco
- Morangos
- Pacote de Savoiardí Schär

Temperatura do forno: 180°C *Tempo de forno: 30-40 min.*

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.

2. Bata as claras em neve; quando estiver ficando firme, acrescente o açúcar e continue batendo.

3. Quando formar um suspiro, acrescente as gemas e bata mais um pouco.

4. Pare a batedeira e adicione a Mix Dolci, a farinha de linhaça e as raspas do limão.

5. Misture delicadamente a massa com uma espátula, fazendo movimentos circulares. Por último, adicione o fermento em pó e misture mais um pouco.

6. Despeje a massa em uma forma untada e asse a 180°C por 30-40 minutos.

Ganache:

7. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. Junte todos os demais ingredientes e misture bem.

Montagem:

8. Para molhar o bolo, faça uma mistura de 1/2 xícara de leite vegetal, 1 colher (sopa) de rum e 1 colher (chá) de açúcar de coco. Corte o bolo ao meio e molhe com esta calda.

9. Coloque uma camada generosa de ganache e morangos picados a gosto.

10. Cubra com ganache e passe uma camada nas laterais do bolo.

11. Para dar um efeito bonito nas bordas, use as bolachas Savoiardi, da Schär. Passe uma fita vermelha e faça um laço para finalizar.

Dica:

O segredo desta massa são as bolhas de ar das claras batidas em neve, por isso, é preciso delicadeza ao misturar as farinhas.





Bruschetta Romana

Receita do Chef Marcos Fábio

INGREDIENTES

- 4 tomates italianos maduros, sem sementes e cortados em cubinhos
- 2 colheres sopa de cebola roxa picadinha
- 2 colheres sopa de azeite de oliva extra virgem
- Folhas de manjericão
- 5 fatias de Pane Casereccio Schär
- 1 dente de alho descascado
- Sal
- Pimenta

RECEITAS sem glúten

Tempo de preparo: 30 min. *Rendimento: 5 porções*

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela misture os cubinhos de tomate e cebola com o azeite de oliva, o manjericão, o sal, a pimenta e reserve.

2. Em uma frigideira toste levemente o pão.

3. Passe o dente de alho no pão.

4. Em um prato distribua as fatias de Pane Casereccio, e coloque os tomates temperados, espalhando-os por toda a fatia.

5. Para decorar, utilize folhinhas de manjericão.





Penne ao Molho Pesto com Tomatinhos

Receita do Chef Marcos Fábio

RECEITAS sem glúten

INGREDIENTES

Massa:
- 1 pacote de Penne Schär (250g)
- 12 tomatinhos cereja cortados ao meio
- Folhas de manjericão
- Molho pesto

Molho:
- 6 Xícaras bem cheias de folhas de manjericão fresco (lave em água fria e enxugue-o em papel-toalha)
- ½ xícara de azeite de oliva extra virgem
- ½ xícara de Parmesão ralado na hora
- 1 Dente de alho pequeno
- 4 Colheres de sopa de castanha do Pará

Tempo de preparo: 45 min. *Rendimento: 4 porções*

MODO DE PREPARO

Molho:

1. No processador, bata o manjericão, as castanhas e metade da quantidade indicada do queijo.

2. Adicione o alho e metade da quantidade indicada do azeite e continue batendo até obter uma consistência uniforme e cremosa.

3. Junte aos poucos o resto do azeite e do queijo e adicione sal a gosto.

Massa:

1. Cozinhe a massa em água salgada fervente de 09 a 11 minutos e reserve.

2. Em uma frigideira, coloque o molho e aqueça. Adicione a massa e mexa bem até que fique envolvida pelo molho.

3. Decore com os tomatinhos e folhas de manjericão.





Homus com beterraba

Receita do Chef Marcos Fábio

INGREDIENTES

- 250g de grão de bico
- 3 colheres de sopa de Tahine
- Suco de 1 limão
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem
- 2 beterrabas médias ou 1 grande
- ½ dente de alho
- Sal e pimenta
- 1 pacote de biscoito Saltí Schär

RECEITAS sem glúten

tempo de preparo:
3h hidratar o grão-de-bico
1h para cozinha e preparar

Rendimento: 400g

MODO DE PREPARO

1. Deixe o grão de bico de molho por aproximadamente 3 horas.

2. Descarte a água do molho e coloque o grão de bico em uma panela de pressão. Adicione as beterrabas descascadas e cortadas em cubos médios. Cubra com água e cozinhe por aproximadamente 40 minutos, ou até o grão de bico estar cozido.

3. Em um processador ou liquidificador, bata todos os ingredientes, acrescentando aos poucos a água do cozimento até formar uma pasta.

4. Tempere com sal e pimenta a gosto.

5. Sirva a pasta com os biscoitos Saltí Schär, de acordo com a sua preferência.





Muffin com Gotas de Chocolate

Receita do Chef Marcos Fábio

INGREDIENTES

- 1 ½ xícara de farinha Mix Dolci Schär
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- ¼ xícara de óleo de soja
- Uma pitada de sal
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 ½ colher de sopa de fermento em pó
- ½ xícara de gotas de chocolate
- 3 colheres de sopa de gotas de chocolate para decorar

RECEITAS sem glúten

tempo de preparo: 40 min. *Rendimento: 12 muffins*

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela coloque a farinha Mix Dolci, adicione o açúcar, as gotas de chocolate, o fermento, o óleo, o ovo, o leite, a essência de baunilha e o sal.

2. Mexa bem, até obter uma mistura uniforme.

3. Em uma forma para Muffins coloque forminhas de papel, preencha até a metade de massa, salpique com gotas de chocolate e leve em forno pré-aquecido à 180 graus por aproximadamente 20 minutos.





Tiramissu

Receita do Chef Marcos Fábio

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 150g de açúcar
- 2 xicaras de café bem forte
- 50g de raspas de chocolate meio amargo
- 2 pacotes de Savoiardí Schär (biscoito champagne)
- 1 pote de 250g de Queijo Mascarpone
- 2 colheres de sopa de Cacau em pó 50%
- 50ml de conhaque

tempo de preparo: 30 min. + 2h na geladeira

Rendimento: 08 porções

MODO DE PREPARO

1. Separe as gemas das claras.

2. Bater as claras em neve e reserve.

3. Misture bem o açúcar com as gemas, e adicione o chocolate e o mascarpone mexendo até ficar homogêneo.

4. Por fim, incorpore as claras em neve, mexendo com cuidado e reserve.

5. Em um prato fundo, misture o café e o conhaque.

6. Molhe os biscoitos rapidamente nessa mistura e coloque-os em um refratário formando uma base. Espalhe metade do creme e cubra com mais camada de biscoitos umedecidos. Repita o processo até o fim do refratário.

7. Finalize com uma camada de creme e polvilhe o cacau em pó.

8. Leve à geladeira por no mínimo 2 horas antes de servir.




Receitas de
LASANHAS
sem glúten

DICA

Como cozinhar a Lasagne com perfeição:

Cozinhe a massa em água fervente de 4 a 5 minutos e escorra. Em um refratário untado, monte camadas com molho e recheio de sua preferência. Asse em forno convencional ou elétrico a 180°C por 35 minutos.

Confira muitas outras receitas em:



Cannelloni gratinado

de presunto parma, pesto e mussarela de búfala

sem GLÚTEN

1h | 200ºC - 30min

INGREDIENTES

Lasanha

- 1 caixa de Lasagne Schär
- 250g de mozarela de búfala (ou ricota fresca)
- 200g de molho pesto com nozes
- 10 fatias de presunto cru tipo Parma
- 250g de molho de tomates frescos
- 200g de molho bechamel (preparado com amido de milho)
- Queijo parmesão ralado na hora, para gratinar

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe em uma panela de fundo largo as lâminas da massa de lasanha, uma a uma, até o ponto levemente anterior a “al dente”, dispondo-as em seguida sobre um filme plástico numa superfície lisa.

2. Cubra o fundo de uma assadeira com o molho de tomates, amasse a mozarela de búfala com um garfo e misture-a ao molho pesto.

3. Sobre cada lâmina de massa de lasanha, coloque uma fatia de presunto parma e o molho pesto misturado à mozarela de búfala, enrolando a massa como canelone. Sobre o molho de tomates, coloque os canelones e, por fim, cubra com o molho bechamel e queijo parmesão.

4. Leve ao forno em temperatura alta, até o molho borbulhar e gratinar o queijo.



Lasanha de espinafre

sem GLÚTEN

30min | 180°C - 30min

INGREDIENTES

Lasanha

- 1 caixa de Lasagne Schär
- 500g de folhas de espinafre
- ½ cebola branca
- 1 dente de alho
- azeite para fritar
- 200g de queijo brie
- 50g de queijo parmesão ralado

Molho Branco

- 1L de leite
- 60g de manteiga
- 60g de Mix Pan Schär
- sal, pimenta e noz-moscada a gosto
- 1 folha de louro

MODO DE PREPARO

Molho Branco

1. Derreta a manteiga em fogo baixo, acrescente o Mix Pan Schär e, em seguida o leite, o sal e a noz-moscada, mexendo sempre. *Para um molho mais encorpado, deixe por mais tempo no fogo baixo, mexendo sempre. Para um molho mais leve, acrescente um pouco mais de leite.*

Lasanha

1. Pré-cozinhe as folhas da massa de lasanha em água bem salgada por cerca de 5 minutos.
2. Lave as folhas pré-cozidas em água fria e deixe secar. Pique a cebola e o alho, e refogue rapidamente no azeite. Adicione o espinafre e deixe cozinhar por aproximadamente 2 min.
3. Unte uma travessa com manteiga e monte a lasanha começando com uma camada de molho branco. Em seguida, cubra com uma camada de lasanha, depois espinafre, queijo brie e, novamente, molho. Repita esta sequência mais uma ou duas vezes, de acordo com a altura da forma.
4. Ao final, sobre a última camada, cubra generosamente com queijo parmesão ralado e pontos de manteiga.
5. Asse em forno preaquecido a 180°C durante 30 minutos.



Lasanha de abobrinha

sem GLÚTEN

1h

180ºC - 30min

INGREDIENTES

- 250g de Lasagne Schär
- 200g de presunto fatiado
- 400g de abobrinha
- 200g de queijo mozarela
- 300g de molho de tomate
- 1 maço de manjericão (cerca de 1/2 xícara quando picado)
- 1 dente de alho
- 2 col. (sopa) de azeite de oliva
- Sal e pimenta a gosto
- Queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe as folhas de Lasagne em água fervente com sal por cerca de 5 minutos.

2. Ferva as abobrinhas e corte-as em tiras. Frite o alho no azeite, acrescente o molho de tomates, o manjericão picado, sal e pimenta a gosto, e retire do fogo assim que o molho ficar espesso.

3. Numa assadeira refratária untada, monte a lasanha: primeiramente, faça uma base com o molho e organize uma camada de Lasagne, uma camada com fatias de presunto e abobrinha, molho (cuide para cobrir bem as folhas de Lasagne com o molho) e, por fim, a mozarela em cubos. Repita todo o processo com camadas adicionais até que todos os ingredientes tenham sido usados.

4. Salpique com o queijo parmesão e asse em forno preaquecido a 180 graus por cerca de 30 minutos.



Lasanha de radicchio

sem GLÚTEN

1h

180ºC - 25min

INGREDIENTES

- 200g de Lasagne Schär
- 50g de Mix Pan Schär
- 2 cabeças de radicchio
- 50g de manteiga
- 50ml de leite
- Noz-moscada ralada a gosto
- 10ml de azeite de oliva extra-virgem
- 1 cebola pequena picada
- 50ml de vinho tinto seco
- 1 pitada de sal e pimenta
- 50g de queijo parmesão ralado
- 250g de mozarela fatiada

MODO DE PREPARO

1. Lave o radicchio e pique finamente. Doure a cebola no azeite, acrescente o radicchio e o vinho, cozinhe por 3 a 4 minutos e tempere com sal e pimenta a gosto.

2. Prepare um molho bechamel clássico: derreta a manteiga, misture o Mix Pan Schär, adicione o leite e deixe ferver. Adicione sal e pimenta. Tempere com noz-moscada e reserve. Quando o molho bechamel estiver cremoso e não muito grosso, adicione-o ao molho de radicchio.

3. Preparação da lasanha: cozinhe as folhas de Lasagne Schär em água fervente com sal e um fio de azeite por cerca de 5 minutos. Para a montagem da lasanha, alterne camadas do molho de radicchio com bechamel, Lasagne, queijo mozarela e queijo parmesão, até preencher um refratário (que possa ser levado ao forno), até que você tenha pelo menos duas camadas completas (molho, lasagne, queijo). Termine com uma camada de molho bechamel.

4. Por fim, asse em forno preaquecido a 180 graus por cerca de 25 minutos.



Lasanha com molho bechamel e vegetais

sem GLÚTEN

1h

200ºC - 20min

INGREDIENTES

Lasanha

- 1 caixa de Lasagne Schär
- 250g (9 oz) ervilhas cozidas
- 1 cebola
- 3 col. de sopa de azeite de oliva
- 2 abobrinhas
- 2 tomates
- 200g de champignon
- 100g de queijo parmesão ralado

Molho

- 40g Schär Mix Pan
- 500ml (2 xíc.) de leite
- 40g de manteiga
- Pitadas de noz-moscada e sal

MODO DE PREPARO

1. Pré-cozinhe as folhas de lasagne em bastante água fervente com sal, por cerca de 5 minutos. Em seguida, “enxágue” com água fria e deixe num prato para “secar”.

2. Corte as cebolas, abobrinhas, tomates e cogumelos em fatias. Em uma frigideira, refogue todos os legumes no óleo em fogo baixo. Adicione sal e pimenta a gosto. Para o molho bechamel, derreta a manteiga em uma panela pequena em fogo baixo.

3. Adicione a farinha aos poucos, mexendo sempre, e adicione o leite. Acrescente sal e noz-moscada a gosto. Mexendo sempre, deixe a mistura ferver até ficar cremosa. Se necessário, adicione mais leite.

4. Unte uma travessa e cubra o fundo com uma camada de molho, e, em seguida, uma camada de Lasagne. Na sequência, adicione uma camada de legumes. Repita o procedimento até terminar com uma camada superior de legumes.

5. Cubra a superfície com o molho bechamel e polvilhe com o queijo ralado. Asse em forno preaquecido a 200°C por 20 minutos.



Ben Doces

APOSTILAS FEITAS COM CARINHO

Copyright 2023
Master Confeiteiras


MIX DOLCI
MIX PAN
Receitas
SEM GLÚTEN
Schär



Receitas com Mix Pan

Pizza especial 06
Empanada 08
Torta salgada 10
Nhoque de batata 12
Crepe salgado de espinafre 14
Ravióli 16
Macarrão italiano caseiro 18
Pão multigrãos de liquidificador .. 20
Pão de maçã 22
Pão de cachorro-quente 24
Pão de leite 26
Pão de abóbora 28
Panetone clássico 30
Pão de batata 32
Pão com ervas 34
Pão de especiarias 36
Pão de pesto 38
Pãezinhos de azeitona 40

Receitas com Mix Dolci

Biscoitinhos de amêndoas 44
Torta sensação 46
Bolo de chocolate 48
Muffins de castanhas-do-pará ... 50
Bolo de cenoura com chocolate ... 52
Bolo de blueberry com castanhas . 54
Massa folheada básica 56
Bolo de laranja 58
Bolo de iogurte da vovó 60
Muffins de banana 62
Rosas de maçã 64
Brownie meio amargo 66
Bolo de milho com requeijão 68
Bolo Natalino 70
Churros Gigante 72
Bolo de trigo sarraceno 74
Bolo Mármore 76
Bolo de maçã 78



panetone 30



pizza 06



macarrão 18



empanada 08



ravióli 16



Receitas com

Mix Pan

O preparo ideal para todo tipo de pães e massas sem glúten

- ✓ Fonte de fibras;
- ✓ Adequado para todas as receitas de pão;
- ✓ Sem conservantes;
- ✓ Pode ser usado na máquina de pão;
- ✓ Sem gordura vegetal hidrogenada.

Pizza Especial

sem glúten

Ingredientes

- 2 xícaras (400 ml) de Mix Pan Schär
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de chá de sal marinho
- 1 colher de sobremesa de açúcar demerara
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 180 ml de água morna

Modo de Preparo

Preparo: 25 min.
Forno 180º C
Tempo de forno: Aprox. 10 min.

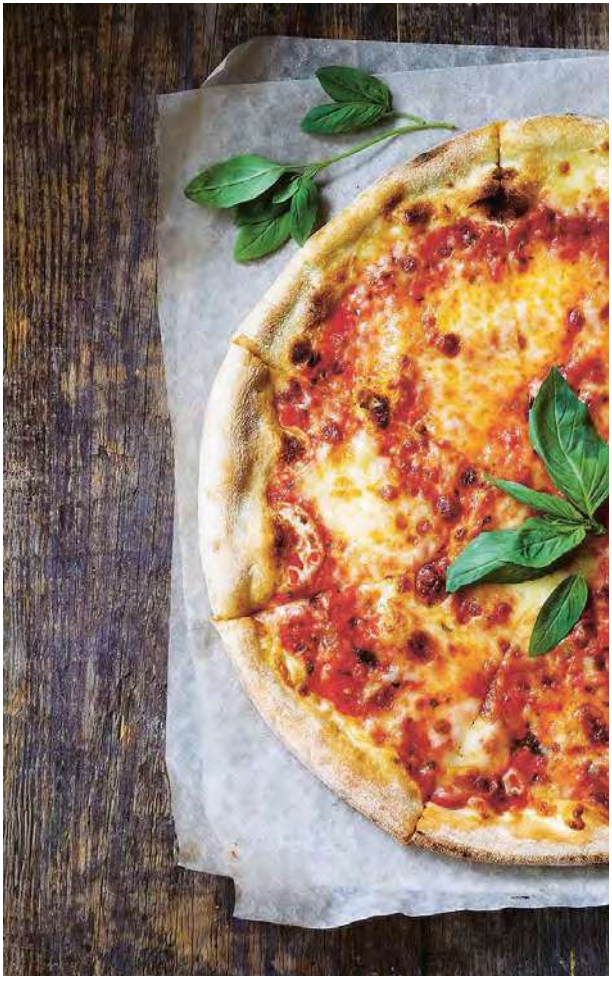
Em um recipiente fundo, junte o açúcar, o fermento e a água morna. Misture e tampe com um prato. Deixe descansar até crescer (de 10 a 15 minutos) e formar uma esponja.

Em outro recipiente, junte a farinha e o sal, misture e abra um buraco no centro para despejar o ovo, o azeite e a esponja do fermento. Misture até formar uma massa homogênea.

Deixe descansando para crescer por 40 minutos.

Depois que a massa crescer, sove-a rapidamente e estique-a com a ponta dos dedos em uma forma para pizza untada. Leve ao forno a 180ºC até começar a dourar e as bordas soltarem.

Retire do forno, recheie a gosto, polvilhe orégano e leve ao forno novamente para o queijo derreter.



Empanadas

sem glúten

Ingredientes

Massa
- 125 ml de água quente
- 180 g de Mix Pan Schär
- 40 g de margarina

Recheio
- 1/2 kg de carne moída picada (sugestão: patinho)
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 cebolas picadas
- 1 colher de chá de pimentão doce em pó
- 1 colher de chá de ají moído (pode substituir por pimenta caiena)
- 1 colher de sopa de orégano
- sal e pimenta do reino a gosto
- Azeitonas verdes picadas (ou inteiras se preferir)
- Passas de uva brancas sem sementes (mais ou menos um punhado)
- Ovo cozido picado (opcional)

Modo de Preparo

Preparo: 30 min.
Forno 180º C

Massa
Coloque a farinha e a manteiga em uma vasilha e jogue a água quente. Misture tudo com as mãos até incorporar os ingredientes. A massa fica lisa e boa de trabalhar.

Pegue pedaços da massa e abra com um rolo até ficar fininha. Depois, corte com um cortador.

No momento de rechear, passe novamente o rolo, de leve, para abrir um pouquinho mais.

Recheie com o que preferir e feche a massa (se não souber fazer as voltinhas na borda, apenas aperte levemente com um garfo, pra fechar bem).

Recheio
Em uma panela, coloque o azeite e a cebola. Refogue.

Acrescente a carne, mexendo bem, até não aparecer mais nenhuma parte crua.

Adicione o pimentão doce (dissolvido em um 1/4 de água), o ají, o orégano, o sal e a pimenta. Deixe apurar por uns 10 minutos.

Desligue o fogo e acrescente as azeitonas (caso as prefira picadas. Se as preferir inteiras, reserve-as para colocar no momento da montagem), as passas e, se quiser, os ovos cozidos picados.

Misture tudo e deixe esfriar. Coloque o recheio frio na massa já aberta. Pincele com 1 ovo batido.

Leve ao forno preaquecido a 180 graus, até dourar.



Torta salgada de liquidificador

sem glúten

Ingredientes

- 2 e ½ xícaras de leite
- 1 xícara de óleo de canola
- 1 xícara de Mix Pan Schär
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 colher de chá cheia de fermento em pó químico
- 1 colher de chá de sal

Sugestões de recheio:

- Palmito, azeitonas e fatias de muçarela
- Espinafre e queijo brie
- Salame e queijo picado

Modo de Preparo

Preparo: 1h
Forno 180º C
Tempo de forno: 45 min.

Preaqueça o forno a 180°C. Unte uma travessa funda com manteiga e enfarinhe com Mix Pan.

Adicione os ingredientes no liquidificador e bata bem.

Despeje metade da massa na travessa, acrescente o recheio e cubra com o restante da massa.

Salpique parmesão por cima para gratinar e leve ao forno preaquecido por 45 minutos ou até dourar.



Nhoque de batata

sem glúten

Ingredientes

- 500 g de batatas Asterix
- 150 g de Mix Pan Schär
- 2 colheres de sopa de Azeite de oliva
- sal
- pimenta do reino
- 100 g de tomate seco picado
- 1 xícara de folhas de manjericão lavado

Modo de Preparo

Preparo: 25 min.
Forno 180º C
Tempo de forno: 3-5 min.

Descasque as batatas e cozinhe-as em água fervente até que fiquem macias. Enquanto ainda estiverem mornas, esprema-as e tempere com azeite, sal e pimenta.

Separe a farinha Mix Pan, e vá acrescentando-a aos poucos, sempre mexendo até obter uma mistura uniforme.

Depois, faça tiras com a massa em uma bancada enfarinhada e corte cada tira em pedaços de mais ou menos 2 cm.

Em uma panela grande, coloque a água para ferver com uma colher de sopa de sal.

Enquanto isso, coloque o tomate seco bem picado em uma frigideira média.

Coloque o nhoque para cozinhar em água salgada fervente aos poucos, e atenção: o ponto do nhoque é quando ele sobe à superfície. Quando isso acontecer, retire-o imediatamente.

Coloque o nhoque na frigideira com o tomate seco, adicione o manjericão e misture delicadamente.

Tempere com sal e pimenta a gosto e sirva ainda quentinho!



Crepe Salgado de Espinafre

sem glúten

Ingredientes

Massa
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite desnatado
- 1 xícara (chá) de Mix Pan Schär
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- sal a gosto

Molho
- Molho de tomate a gosto
- Creme de leite
- Queijo mozzarella light ralado a gosto

Recheio
- 200 g de ricota
- 200 g de espinafre cozido com sal
- 1 colher (sobremesa) de azeite
- 1 dente de alho

Modo de Preparo

Preparo: 60 min.
Forno 180º C

Bata os ovos com leite, farinha Mix Pan Schär, sal, bicarbonato e manteiga no liquidificador. Deixe na geladeira para descansar por 30 minutos.

Adicione uma porção da massa (aproximadamente 5 colheres de sopa) numa frigideira antiaderente. Com uma escumadeira, vire a massa para que doure dos dois lados. Reserve os crepes.

Refogue a cebola e o alho no azeite. Junte o espinafre cozido e a ricota. Refogue por alguns minutos. Recheie os crepes.

Coloque-as em uma forma e cubra com molho de tomate, creme de leite e queijo mozzarella light ralado. Leve ao forno por alguns minutos para gratinar.



Ravióli

sem glúten

Ingredientes

- 500 g de Mix Pan Schär
- 5 colheres de sopa de azeite de oliva
- 5 ovos
- água
- sal a gosto

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 120 min.

Misture a farinha, o sal e os ovos, e vá adicionando a água até dar liga.

Sove bem a massa. Deixe repousar durante 10 minutos.

Estenda a massa e corte-a em quadrados de 4x4 cm.

Coloque uma colher do recheio no meio, umedeça as bordas da massa com água e coloque um segundo quadrado por cima.

Pressione as bordas com um garfo para colar.

Cozinhe a massa em água salgada fervente por aproximadamente 4 minutos.



Macarrão italiano caseiro

sem glúten

Ingredientes

- 250 g de Mix Pan Schär
- 3 ovos
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 3 colheres de sopa de água

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 20 min.

Selecione um local de trabalho: você pode usar uma bancada ou uma tigela funda para manipular os ingredientes. Despeje a farinha no local escolhido.

Faça um buraco no meio da farinha e coloque os ovos um a um, o azeite e a água.

Cuidadosamente, vá incorporando os ingredientes à massa e depois de tudo misturado trabalhe a massa para torná-la macia e homogênea.

Com uma faca, divida a massa em pequenas porções para trabalhar na máquina de macarrão. Depois, basta cozinhar no modelo padrão: ferva a água e adicione um fio de óleo e sal, cozinhe o macarrão por aproximadamente 5 minutos.



Pão Multigrãos de Liquidificador

sem glúten

Ingredientes

- 1 copo de iogurte natural desnatado (170 g)
- ½ copo de óleo de canola (85 ml)
- 3 ovos inteiros
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar
- 1 ½ copo de Mix Pan Schär (170 g)
- 1 colher de sopa de semente de chia (15 g)
- 1 colher de sopa de semente de linhaça dourada (15 g)
- 1 colher de sopa de semente de gergelim (15 g)
- 1 colher de sopa de semente de girassol (15 g)
- 1 colher de sopa de semente de abóbora descascada (15 g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico (10 g)
- Sementes de linhaça dourada para decorar a gosto

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 50 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: aprox. 40 min.

Preaqueça o forno a 180º C.

Unte uma forma retangular 25 x 12 cm com óleo de canola.

Coloque no liquidificador ou batedeira o iogurte, o óleo, os ovos, o sal e o açúcar. Bata bem por cinco minutos até obter uma mistura homogênea.

Em seguida, acrescente o Mix Pan Schär, as sementes e o fermento.

Coloque na forma e polvilhe semente de linhaça dourada em cima.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos.

Dica: Você pode substituir o iogurte natural desnatado por leite de coco.



Pão de Maçã

sem glúten

Ingredientes

- 500 g de Mix Pan Schär
- 25 g de fermento biológico fresco
- 250 ml de leite
- 100 g de avelãs ou nozes
- 50 g manteiga
- 1 ovo
- 1 pitada de canela
- 5 g de sal
- 400 g de maçãs

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 2 horas
Temperatura do Forno: 200º C
Tempo de forno: aprox. 35 a 40 min.

Peneire a farinha sobre uma superfície de trabalho e faça um buraco no meio.

Dissolva o fermento no leite morno e coloque no buraco da massa. Misture tudo com um pouco de farinha fazendo uma pré-massa e deixe crescer por 30 minutos.

Em seguida, amassar a pré-massa com as nozes ou avelãs, manteiga, ovos, canela e sal até formar uma massa firme. Cubra e deixe crescer em local aquecido por 20 minutos.

Descasque a maçã, corte em cubos pequenos e trabalhe na massa. Molde a massa em forma de pão e faça cortes em toda a superfície.

Coloque o pão em uma assadeira com papel manteiga e deixe crescer por 20 minutos.

Asse em forno preaquecido (200 ° C) durante aprox. 35-40 minutos.



Pão de Cachorro-quente

sem glúten

Ingredientes

- 2 copos de Mix Pan Schär (250 ml)
- 2 colheres de sopa de linhaça triturada
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1 colher de sopa de psyllium
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de café de sal
- 2 ovos
- 1 copo de água
- 4 colheres de sopa de óleo

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 2 horas
Temperatura do Forno: 200º C
Tempo de forno: aprox. 35 a 40 min.

Na batedeira, coloque todos os ingredientes secos e misture bem.

Acrescente os líquidos e bata por 5 minutos.

Modele com duas colheres do tamanho desejado. Depois, unte a mão e termine de modelar.

Deixe crescer e asse em forma untada e enfarinhada, em forno preaquecido a 200°. Depois dos primeiros 10 minutos, reduza a temperatura para 180°.

Dica: Para ver quando o pão cresceu e está pronto para ir ao forno, coloque um pedacinho da massa num copo com água em temperatura ambiente. Quando a massa boiar, o pão estará crescido.



Pão de Leite

sem glúten

Ingredientes

- 500 g de Mix Pan Schär
- 15 g (1 e ½ colher de sopa) de fermento biológico fresco *ou* 10 g (1 colher de sopa) de fermento biológico seco em pó
- 400 ml de leite
- 50 g de margarina ou manteiga
- 1 ovo
- 250 g de ricota fresca
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 40 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: aprox. 25 min.

Despeje o Mix Pan Schär numa tigela funda e faça um buraco no meio, com a mão. Neste buraco, adicione o fermento. Se usar fermento biológico fresco, dissolva primeiramente em água morna; se usar fermento biológico seco, misture bem com a farinha, usando as mãos.

Em seguida, adicione o leite, a margarina, o sal, a ricota e o ovo. Trabalhe mexendo bem e lentamente a mistura até obter uma massa homogênea e suave.

Divida a massa em duas porções (cerca de 430 gramas cada), criando duas formas alongadas e firmes. Para criar as duas unidades de pães, trabalhe a massa sobre uma superfície enfarinhada com Mix Pan Schär.

Coloque os pães em uma assadeira previamente coberta com papel vegetal e deixe a massa crescer em local aquecido/morno por aproximadamente 30 minutos. (Recomendamos cobrir a massa com um pano de prato limpo para auxiliar no seu crescimento. A massa deve praticamente dobrar de volume).

Asse em forno preaquecido a 180 graus por aproximadamente 25 minutos. Para gerar vapor suficiente durante o cozimento, coloque um recipiente resistente ao calor cheio de água na prateleira inferior do forno.



Pão de Abóbora

sem glúten

Ingredientes

- 160 g de abóbora com casca
- 1/2 de xícara de chá de água
- 1 colher de sopa de farinha de linhaça (10 g)
- 1 colher de sopa de vinagre (10 g)
- 1/4 de xícara de chá de óleo de girassol (45 g)
- 2 xícaras de chá de Mix Pan Schär (340 g)
- 1 colher de sopa de açúcar demerara (10 g)
- 1 colher de chá de sal (5 g)
- 1 colher de sopa de sopa de fermento para bolo
- 1 tablete de fermento biológico fresco (para pão) *ou* 1 colher de sopa de fermento biológico seco (10 g)
- 2 ovos

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 60 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: 20 a 30 min.

Colocar no liquidificador ou processador a abóbora, os ovos, a água e o óleo, bater até formar um composto homogêneo.

Adicionar os demais ingredientes e bater até misturar bem tudo. Colocar em forma pequenas (de preferência) e deixar dobrar de volume. (DICA: colocar um copo de água para esquentar no micro-ondas por uns dois minutos, deixar o copo dentro e colocar o pão para crescer lá dentro, o ambiente será morno e úmido, ideal para uma boa fermentação).

Quando estiver dobrado de volume coloque para assar em forno preaquecido a 180 graus por aproximadamente 20/30 minutos.



Panetone Clássico

sem glúten

Ingredientes

- 250 g de Mix Pan Schär
- 5 g (meio pacote) de fermento biológico seco
- 150 ml de água morna
- 1 colher de sopa de goma xantana
- 80 g de margarina ou manteiga
- 100 g de açúcar
- 3 ovos
- 80 g de frutas cristalizadas
- 150 g de uvas-passas
- Essência de baunilha
- Sumo de 1 limão
- 3 a 4 colheres de sopa de rum

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 1h30
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: 50 min.

Lave as uvas-passas e coloque-as de molho no rum por cerca de meia hora, juntamente com as frutas cristalizadas.

Após esse período, seque as uvas-passas e as demais frutas cristalizadas, polvilhe com um pouco de Mix Pan Schär e misture os demais ingredientes da massa.

Despeje a mistura em uma forma de panetone untada e enfarinhada com Mix Pan Schär.

Asse em forno preaquecido a 180° C por cerca de 50 minutos.



Pão de batata

sem glúten

Ingredientes

- 500 g ou 4 xícaras de Mix Pan Schär
- 250 g de batatas amassadas na consistência de purê
- 50 g de margarina sem lactose
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco instantâneo
- 300 ml de água morna

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 2h
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: 50-60 min.

Coloque a farinha numa tigela, acrescente o fermento e os demais ingredientes. Misture bem todos os ingredientes e forme uma massa homogênea.

Deixe a massa crescer numa forma untada e enfarinhada com Mix Pan Schär, à temperatura morna, cerca de 30 °C, por cerca de 30 minutos. A massa deve praticamente dobrar de volume.

Asse o pão em forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos, depois aumente a temperatura para 220° C e asse por mais 10 minutos.



Pão com ervas

sem glúten

Ingredientes

- 500 g de Mix Pan Schär
- 10 g fermento seco
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem
- 1 colher de chá de sal
- 500 ml de água morna
- 1 colher de sopa de alecrim fresco picado
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- 1 colher de sopa de tomilho fresco picado
- 2 colheres de sopa de cebolinha picada

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 40 min.
Temperatura do Forno: 200º C
Tempo de forno: 50 min.

Em uma tigela, coloque a farinha Mix Pan Schär, o fermento, a água e misture bem. Adicione as ervas aos poucos e continue mexendo a massa.

Adicione o azeite e o sal e sove a massa por aproximadamente 10 min. ou até ela ficar homogênea. Unte uma forma com o azeite e a farinha Mix Pan Schär e coloque a massa.

Alise a superfície, cubra a forma com um filme plástico e deixe descansar por 30 min.

Pincele o ovo ligeiramente batido sobre a massa.

Leve ao forno preaquecido a 200º C por 50 min.

Retire do forno e desenforme o pão ainda quente. Deixe-o esfriar em uma grelha.



Pão de especiarias

sem glúten

Ingredientes

- 500 g de Mix Pan Schär
- 15 g de fermento biológico fresco
- 350 ml de água morna
- 6 ml de óleo
- 1 pitada de anis*
- 2 colheres de chá de linhaça*
- 1 colher de chá de coentro*
- 1 colher de chá de erva-doce*
- 2 colheres de sopa de ervas em geral*

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 40 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: 40 min.

Preaqueça o forno a 180º C.

Forre uma assadeira com papel manteiga ou unte a forma com margarina.

Misture o fermento com a farinha e amasse com o restante dos ingredientes ate formar uma massa bem macia. Em seguida, coloque a massa na assadeira. Você pode primeiro moldar a massa em forma pão sobre uma superfície enfarinhada.

Deixe a massa descansar em local morno até que dobre de volume.

Asse em forno preaquecido a 180° C por cerca de 40 minutos

**Estes ingredientes podem ser adequados de acordo com o seu gosto.*



Pão de pesto

sem glúten

Ingredientes

- 2 ½ xícaras de Mix Pan Schär
- 1 xícara de farinha de arroz
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco ou 1 tablete de 15 g de fermento biológico fresco*
- 2 colheres (sopa) de óleo
- ½ xícara de manjericão fresco picado
- 2 xícaras de água morna

Modo de Preparo

Preparo: 40 min.
Temperatura do Forno: 200º C
Tempo de forno: 40 min.

Meça e peneire os ingredientes secos. Faça um buraco no meio e coloque o manjericão picado, o óleo e a água. Bata com colher ou batedeira até que a massa fique lisa e homogênea.

Coloque em uma forma grande (10 x 24 x 6 cm) untada e enfarinhada e deixe crescer em ambiente aquecido durante cerca de 25 minutos.

Asse durante 40 minutos em forno preaquecido a 200º C ou até que esteja dourado.

Após assado, desenforme e deixe esfriar sobre um aramado. Se preferir um pão mais macio, pincele com manteiga.

**Se usar fermento biológico fresco, faça primeiro a esponja com os ingredientes da receita: coloque o fermento com uma colher (sopa) de açúcar e aperte-o com uma colher até desmanchar. Acrescente 2 colheres (sopa) de Mix Pan Schär e ¼ xícara de água. Deixe descansar coberto com um pano ou filme plástico até que seja crescido. Acrescente os ingredientes líquidos e depois os secos.*



Pãezinhos de azeitona

sem glúten

Ingredientes

- 300 g de Mix Pan Schär
- 1 colher de sopa de óleo de girassol
- 200 ml de água morna (36°/40° C)
- 15 g de fermento biológico fresco
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 de colher de chá de açúcar
- 8 colheres de sopa de azeitonas verdes (cortadas grosseiramente)

Modo de Preparo

Preparo: 1h30
Temperatura do Forno: 230º C
Tempo de forno: aprox. 20 min.

Coloque a farinha numa tigela e faça um buraco no meio. Dissolva o fermento em água morna. Acrescente essa mistura e o açúcar na farinha. Misture bem, e deixe a massa descansar por 10 minutos.

Adicione sal e óleo, e sove a massa por 5 minutos, até ficar homogênea. Deixe a massa descansar por meia hora em local quente.

Preaqueça o forno a 230º C.

Divida a massa em quatro pedaços. Coloque azeitonas em cada um dos pedaços, pressione-as ligeiramente contra a massa e faça dois pequenos pãezinhos a partir de cada pedaço, com as mãos umedecidas. Derrame um pouco de água nos pãezinhos e decore-os com azeitonas. Deixe a massa levedar durante 15 minutos em local quente.

Asse durante 15 a 20 minutos.















Receitas com

Mix Dolci

Para uma confeitaria sem glúten e cheia de sabor.

- ✓Para bolos, biscoitos e doces em geral;
- ✓Sem conservantes;
- ✓Sem gordura vegetal hidrogenada.

Biscoitinhos de Amêndoas

sem glúten

Ingredientes

- 225 g de manteiga sem sal
- 175 g de açúcar de confeiteiro (um pouco para polvilhar)
- 1 ovo
- ½ colher (chá) de casca ralada de limão
- ½ colher (café) de canela em pó
- 450 g de Mix Dolci Schär
- 100 g de farinha de amêndoas

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 60 min.
Temperatura do Forno: 160º C
Tempo de forno: 25-30 min.

Com a batedeira, bata a manteiga com o açúcar até formar um creme esbranquiçado. Junte o ovo e misture bem. Adicione a casca de limão e a canela.

Coloque o Mix Dolci Schär, a farinha de amêndoas e amasse bem com as mãos, formando uma massa bem macia.

Abra a massa (deixando cerca de 1 cm de altura) e corte círculos de 5 cm – utilize um cortador de biscoito.

Leve para assar em forno preaquecido a 160º C, por 25 a 30 minutos – até ficar dourado. Para dar o toque final, polvilhe açúcar de confeiteiro por cima e deixe esfriar.

Dica: Enfarinhe bem a superfície de trabalho onde irá abrir a massa, bem como o rolo que utilizará para este fim. Assim você poderá trabalhar a massa mais facilmente.



Torta Sensação com recheio de ganache

sem glúten

Ingredientes

Massa
- 3 claras
- 3 gemas
- 100 g açúcar demerara batida no liquidificador
- 100 g Mix Dolci Schär
- 20 g de farinha de linhaça
- 1 colher (chá) de fermento em pó sem glúten
- raspas de 1 limão

Ganache funcional
- 350 g de chocolate meio amargo sem glúten
- 100 ml de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de biomassa de banana verde
- 1 colher de sopa de mel ou xarope de agave

Montagem
- 1/2 xícara de leite vegetal
- 1 colher de sopa de rum
- 1 colher de açúcar de coco
- morangos
- pacote de Savoiardi Schär

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 20 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: 40 min.

Massa
Preaqueça o forno a 180 graus. Comece batendo as claras em neve, quando estiver ficando firme acrescente o açúcar e continue batendo. Quando tiver formado um suspiro, acrescente as gemas e bata mais um pouco.

Pare a batedeira e adicione o Mix Dolci da Schär, a farinha de linhaça e as raspas do limão. Misture delicadamente a massa com uma espátula, fazendo movimentos circulares. Por último adicione o fermento em pó e misture mais um pouco.

Despeje a massa em uma forma untada e asse a 180 graus por 30-40 minutos.

Recheio
Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. Junte todos os demais ingredientes e misture bem.

Montagem
Para molhar o bolo faça uma mistura de 1/2 xícara de leite vegetal, 1 colher (sopa) de rum e 1 colher (chá) de açúcar de coco.

Corte o bolo ao meio e molhe com a caldinha. Coloque uma camada generosa de ganache e morangos picados a gosto.

Cubra com ganache e passe uma camada nas laterais do bolo. Para dar este efeito lindo nas bordas, use as bolachas Savoiardi da Schär. Passe uma fita vermelha e faça um laço para finalizar.

O segredo desta massa são as bolhas de ar das claras batidas em neve, por isso, é preciso delicadeza ao misturar as farinhas.



Bolo de chocolate

sem glúten

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1/2 xícara (chá) de manteiga (90 g)
- 2 xícaras (chá) de Mix Dolci Schär
- 1 xícara (chá) de chocolate em Pó Garoto (110 g)
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pote de geleia (320 g) sugestão de sabor: Amora

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 60 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: aprox. 30 min.

Bater o açúcar, as gemas e a manteiga até obter um creme leve e esbranquiçado. Sem parar de bater, acrescente, aos poucos, o Mix Dolci Schär e o chocolate em pó, alternando com o leite.

Por último, misture o fermento e as claras batidas em neve. Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada e asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.

Deixe esfriar. Corte o bolo ao meio e recheie com a geleia de frutas de sua preferência.

Cobertura

Bata 1 lata de creme de leite, 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar, 1 xícara (chá) de chocolate em pó (110 g) e 1 xícara (chá) de manteiga até obter um creme homogêneo. Depois é só cobrir o bolo.



Muffins de castanhas-do-pará

sem glúten

Ingredientes

- 1 xícara de Mix Dolci
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- ¼ xícara de óleo de soja
- uma pitada de sal
- 1 ovo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- ½ xícara de castanhas-do-pará picadas
- 2 colheres de sopa de castanhas picadas para decorar

Modo de Preparo

Preparo: 15 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: 20 min.

Em uma tigela, coloque a farinha Mix Dolci Schär e o açúcar e misture.

Em seguida, acrescente o óleo, o ovo, o leite, a essência de baunilha e o sal e mexa até obter uma massa homogênea.

Por fim, adicione as castanhas picadas e o fermento.

Forre uma forma para muffins com papel manteiga e preencha com a massa.

Para decorar, coloque castanhas picadas por cima.

Leve ao forno preaquecido a 180º por aproximadamente 20 minutos.



Bolo de cenoura com chocolate

sem glúten

Ingredientes

Massa
- 2 xícaras de Mix Dolci Schär
- 2 cenouras grandes (300 g)
- 3/4 xícaras de óleo
- 3 ovos
- 3/4 xícara de adoçante culinário
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Calda
- 1 ½ colher (sopa) de chocolate puro em pó ou cacau em pó (não use achocolatado pois muitos contém lactose e açúcar)
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário
- 3/4 xícara de leite de soja
- 1 colher de sopa rasa de amido de milho.

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 30 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: aprox. 30 min.

Massa
Bata no liquidificador as cenouras picadas com o óleo, os ovos e o adoçante até processar todos os ingredientes.

Acrescente o Mix Dolci Schär e o fermento e liquidifique por mais alguns minutos para homogeneizar bem os ingredientes.

Coloque em forma untada com óleo e polvilhada com Mix Dolci Schär.

Calda
Leve em uma panela ao fogo os ingredientes até levantar fervura e ficar levemente engrossado. Despejar sobre o bolo após assado.

Decore como quiser.

Esta receita é sem glúten, sem lactose e sem açúcar.



Bolo de blueberry com castanhas-do-pará

sem glúten

Ingredientes

- 3 ovos
- 200 ml de leite de coco
- 50 ml de óleo de girassol (ou canola ou milho)
- 200 g de açúcar orgânico (ou demerara)
- 1 inhame médio
- 20 g de farinha de linhaça
- 30 g de farinha de milho em flocos
- 300 g de Mix Dolci Schär
- 20 g de fermento em pó
- 50 g de castanhas-do-pará picadas grosseiramente
- 50 g de blueberry desidratado
- 200 g de geleia de blueberry para decorar

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 50 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: 30-35 min.

No liquidificador, coloque os ovos, leite de coco, óleo, açúcar e inhame. Bata aproximadamente por 5 minutos.

Em seguida, acrescente a linhaça e a farinha de milho, pulse esses ingredientes por umas 4 vezes. Por último coloque a farinha e o fermento.

Despeje em uma forma e coloque o blueberry desidratado e a castanha, asse em forno médio por 30 ou 35 minutos dependendo do forno ou até colocar o palito e sair limpo.

Espere esfriar, desenforme e coloque a geleia de blueberry.



Massa folheada básica

sem glúten

Ingredientes

- 600 g de Mix Dolci Schär
- 250 ml de leite
- 250 ml de água
- 10 g de sal
- 10 g de açúcar
- 300 g de margarina especial para massa folheada

Modo de Preparo

Preparo: 60 min.

Misture bem a margarina especial para massa folheada com 50 g de Farinha Mix Dolci. Molde a massa para um formato retangular, com espessura de 8 a 10 milímetros e reserve.

Em outro recipiente, coloque o restante da farinha e faça um buraco no meio. No buraco despeje a água o leite o sal e o açúcar. Sove a massa, até que ela fique lisa e homogênea.

Abra a massa deixando-a com uma espessura de 8 a 10 mm de altura. Coloque a mistura de margarina com farinha bem no centro da massa aberta. Dobre a massa por cima da margarina duas vezes (das duas pontas até o centro).

Abra a massa novamente com um rolo, até uma altura de 1 cm, sempre com formato retangular. Dobre a massa em 4 e abra-a novamente com o rolo no mesmo formato.

Repita esta operação 4 vezes.



Bolo de Laranja

sem glúten

Ingredientes

- 2 laranjas
- 100 ml de suco de laranja
- 100 ml de óleo de canola, girassol ou soja
- 3 ovos
- 1 ½ xícara de açúcar
- 2 xícaras de Mix Dolci Schär
- 1 colher de sopa de fermento
- margarina sem lactose para untar a forma

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 50 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: aprox. 30 min.

Coloque no liquidificador as laranjas em pedaços e sem sementes, o suco de laranja, os ovos e o açúcar. Bata até ficar bem líquido e homogêneo.

Transfira o conteúdo para outro recipiente, acrescente a farinha e o fermento e mexa lentamente até misturar bem.

Coloque numa forma untada e polvilhada com Mix Dolci Schär e leve imediatamente ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos.



Bolo de iogurte da vovó

sem glúten

Ingredientes

- 400 g de Mix Dolci Schär
- 3 ovos
- 125 g de iogurte natural
- 2 medidas do copo de iogurte de açúcar
- 1/2 medida do copo de iogurte de óleo de canola
- 10 g de fermento químico
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 30 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: 40 min.

Numa tigela, coloque o Mix Dolci Schär e o fermento. Sem parar de mexer, acrescente o iogurte, os ovos, o óleo e o sal.

Unte e enfarinhe com Mix Dolci uma forma de bolo e despeje a massa na forma.

Asse em forno preaquecido a 180 graus por cerca de 40 minutos.



Muffins de banana com manteiga de amendoim

sem glúten

Ingredientes

Massa
- 1 xícara (chá) de farinha Mix Dolci Schär
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo ou demerara
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 colheres (sopa) de óleo de canola
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 banana bem madura
- 1 colher (chá) de manteiga de amendoim

Ganache
- 1/2 xícara (chá) de chocolate 70% cacau
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (chá) de rum (opcional)

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 60 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: 30 a 35 min.

Massa
Bata as claras em neve e reserve.

Em uma tigela, bata bem as gemas com o açúcar; depois, adicione a baunilha e bata mais um pouco. Adicione a farinha e a canela, o óleo e o fermento, misturando sempre com uma espátula. Continue mexendo e adicione a banana amassada e a manteiga de amendoim. Incorpore as claras em neve suavemente até obter uma massa homogênea.

Despeje a massa em forminhas de muffin/cupcake, preenchendo até aproximadamente ¾.

Asse a 180ºC por cerca de 30-35 minutos, até que fiquem douradinhos. Rende entre 8 e 10 muffins.

Ganache
Derreta em banho-maria e, depois de frio, use um bico de confeiteiro ou espalhe com o fundo de uma colher por cima dos muffins.



Rosas de maçã com massa folheada

sem glúten

Ingredientes

- 1 massa folheada pronta (receita pág. 62)
- 4 maçãs vermelhas
- 3 colheres de sopa de geleia de damasco
- Água
- Mix Dolci Schär (para enfarinhar a superfície)
- metade de um limão

Modo de Preparo

Preparo: 15 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: 40-45 min.

Preaqueça o forno a 180 graus. Abra bem a massa folheada sobre uma superfície levemente enfarinhada para obter uma espessura de cerca de 1 milímetro.

Lave e seque as maçãs, retire o núcleo e corte em fatias com espessura de 1-2 mm. Coloque as fatias em uma tigela e cubra com água fria. Esprema o limão na água e leve ao micro-ondas na potência máxima de 3 a 4 minutos. Retire e deixe esfriar.

Em uma tigela misture a geleia com 10 ml de água.

Corte a massa em 12 tiras compridas, com mais ou menos 5 cm de largura. Espalhe por todo o comprimento da tira um pouco de geleia e coloque as fatias de maçã sobrepostas em todo o comprimento da metade para cima. Dobre a outra metade da massa sobre as maçãs e enrole de ponta a ponta com cuidado para criar a rosa.

Coloque cada rosa em uma assadeira de muffin. Asse por 40-45 minutos a 180 graus.



Brownie meio amargo

sem glúten

Ingredientes

- 2 ovos
- 250 g de chocolate 50% cacau
- 100 g de Mix Dolci Schär
- 1 colher de sopa de óleo de coco para untar a forma
- 1 colher de Mix Dolci Schär para enfarinhar a forma

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 45 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: 10 min.

Preaqueça o forno a 180ºC.

Pique o chocolate e leve em fogo baixo para derreter. Espere esfriar.

Quebre os 2 ovos em uma tigela.

Com auxílio de fouet, bata os ovos enquanto derrama o chocolate derretido.

Assim que estiver bem incorporado, acrescente aos poucos a Mix Dolci Schär peneirada.

Misture bem até obter uma massa homogênea e então despeje em uma forma de aproximadamente 15 x 15 cm previamente untada com o óleo de coco e enfarinhada com a Mix Dolci.

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos e está pronto para ser consumido.



Bolo de milho com requeijão

sem glúten

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 lata de milho verde (ou milho verde cozido)
- 1 lata de fubá
- 1 lata de açúcar orgânico
- 1 lata de leite ou leite vegetal
- meia lata de óleo de coco
- 3 colheres de sopa de Mix Dolci Schär
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sobremesa rasa de fermento em pó
- 1 copo de requeijão

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 60 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: aprox. 40 min.

Bata tudo no liquidificador, menos o requeijão.

Unte uma forma de buraco no meio, despeje toda a massa e coloque em colheradas o copo de requeijão.

Asse em forno preaquecido a 180º por cerca de 40 minutos ou até dourar.



Bolo Natalino

sem glúten

Ingredientes

Massa
- 3/4 xícara de açúcar mascavo
- 3/4 xícara de leite de soja
- 1/2 xícara de óleo de soja ou canola
- 1 3/4 de xícara de Mix Dolci Schär
- 5 gotas de essência de panetone
- 2 colheres de sopa de nozes
- 2 colheres de sopa de castanha
- 2 colheres de sopa de uva passa
- 2 colheres de sopa de frutas cristalizadas
- 1 colher de sopa de fermento químico

Cobertura Glacê Real
- 1 clara de ovo
- 1 ½ xícara de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de sobremesa de limão

Modo de Preparo

Preparo: 50 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: aprox. 35 min.

Massa
Em uma tigela misture os ovos, açúcar, leite de soja e mexa bem, em seguida adicione os demais ingredientes e bata na batedeira até obter uma massa homogênea.

Coloque em forma untada e polvilhada com Mix Dolci Schär e asse em forno preaquecido 180° C por aproximadamente 35 minutos.

Cobertura
Coloque o açúcar de confeiteiro e a clara de ovo em uma vasilha e bata na batedeira por 2 minutos. Adicione o limão e bata mais um pouco até ficar um creme denso. Coloque imediatamente sobre o bolo e decore a gosto.



Churros Gigante

sem glúten

Ingredientes

- 200 g de Mix Dolci
- 250 ml de leite
- 3 ou 4 colhes de chá de rum
- 2 ovos
- 50 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- óleo para fritar
- açúcar e canela em pó para confeitar

Modo de Preparo

Preparo: 30 min.

Separe as claras das gemas e bata as claras em neve.

Em uma tigela misture o leite, a farinha, o sal, o açúcar e as gemas. Em seguida, incorpore com cuidado as claras em neve.

Despeje uma pequena quantidade de óleo em uma panela antiaderente e aqueça bem. Usando um pequeno funil, vá despejando a massa na assadeira em forma de espiral.

Frite ambos os lados. Polvilhe com açúcar e canela. Sirva com doce de leite, geleia ou chocolate.



Bolo de trigo sarraceno

sem glúten

Ingredientes

- 200 g de trigo sarraceno
- 50 g Mix Dolci Schär
- 250 g de farinha de amêndoas
- 16 g de fermento químico em pó
- 8 g de açúcar de baunilha ou essência de baunilha (aprox. 1 colher de café)
- 250 g de manteiga
- 6 ovos
- 250 g de açúcar
- geleia à escolha
- açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 1h30
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: aprox. 45 min.

Misture as farinhas (trigo sarraceno, Mix Dolci Schär, farinha de amêndoas) com o fermento em pó e o açúcar de baunilha (se usar essência de baunilha, adicione ao final da preparação como último ingrediente antes de assar).

Bata 6 claras em neve com 100g de açúcar até que fiquem em ponto firme. Bata 6 gemas, 150g de açúcar e a manteiga. Adicione as gemas batidas à mistura de farinhas com fermento e açúcar de baunilha, usando uma espátula.

Em seguida, despeje cuidadosamente as claras batidas em neve, usando um garfo.

Unte e enfarinhe (uma colher de sopa de Mix Dolci Schär) uma forma de fundo removível (20 a 24 cm de diâmetro). Adicione e alise a massa.

Asse em forno preaquecido a 180° C por 45-50 minutos. Verifique se o bolo está pronto inserindo um palito – se o palito sair limpo, o bolo está assado.

Deixe o bolo esfriar por um tempo, e depois corte em duas camadas, colocando uma camada de geleia entre elas. Polvilhe com açúcar de confeiteiro.



Bolo Mármore

sem glúten

Ingredientes

- 400 g de Mix Dolci Schär
- 250 g de manteiga
- 250 g de açúcar
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de rum
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 125 ml de leite
- 3 colheres de sopa de cacau em pó
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de leite

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 15 min.
Temperatura do Forno: 200º C
Tempo de forno: aprox. 60 min.

Bata na batedeira a manteiga e o açúcar até formar um creme uniforme. Adicione as gemas de ovo, rum e sal. Alternadamente adicione a farinha previamente misturada com o fermento em pó e leite, em seguida, bata bem para obter uma massa lisa e compacta.

Bata as claras em neve e misture delicadamente. Coloque 2/3 da massa em uma forma de bolo. Adicione ao 1/3 que restou o cacau em pó, 2 colheres (sopa) de açúcar e 2 colheres (sopa) de leite.

Misture bem e coloque na forma de bolo. Para obter o padrão de mármore, coloque o garfo delicadamente dentro da massa e dê uma volta de 360°.

Asse no forno preaquecido a 200° C durante cerca de 60 minutos.



Bolo de maçã com nozes pecan, uvas-passas e especiarias

sem glúten

Ingredientes

- 2 maçãs sem casca e sem sementes picadas em cubos médios
- 4 colheres de sopa de uvas-passas brancas
- 4 colheres de sopa de nozes pecan picadas
- ½ colher de chá de cravo em pó
- ½ colher de chá de noz-moscada em pó
- 1 colher de chá canela em pó
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 4 gemas
- 4 claras em neve
- 1 ½ xícara de açúcar mascavo
- ½ xícara de óleo de canola
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 3 colheres de sopa de farinha de linhaça dourada
- 1 ½ xícara de Mix Dolci Schär
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico (10g)

Modo de Preparo

Preparo: aprox. 50 min.
Temperatura do Forno: 180º C
Tempo de forno: aprox. 35 min.

Preaqueça o forno a 180º C. Unte uma forma redonda de 23 cm com óleo de canola.

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em seguida, pique as maçãs em cubos.
Acrescente nas maçãs picadas, as uvas-passas brancas, as nozes pecan picadas grosseiramente, o cravo, a noz moscada, a canela e a essência de baunilha, misture tudo e reserve.

Na batedeira bata as gemas, o açúcar mascavo, o óleo de canola e a manteiga, até obter uma mistura homogênea. Em seguida, acrescente o Mix Dolci Schär, a mistura das maçãs, as claras em neve e por último o fermento.

Coloque na forma leve ao forno preaquecido por aproximadamente 35 minutos.
Na hora de servir, polvilhe açúcar e canela em pó.

Dica: Você pode substituir a maçã por banana, as uvas-passas brancas por pretas e as nozes pecan por castanhas

