

Clube  
*Doce da Larí*

# Receitas

de

# Julho

# Cuscuz de Tapioca

## Ingredientes

- 100g de coco em flocos
- 200ml de leite de coco
- 395g de leite condensado
- 600ml de leite fervente
- 350g de tapioca granulada



## Modo de Preparo

Misture o coco em flocos com leite de coco e leite condensado até hidratar bem o coco.

Adicione o leite fervente, e a tapioca granulada. Misture bem, transfira para os recipientes e leve para gelar por aproximadamente 3 horas.

Finalize com leite condensado e coco em flocos.

**RENDIMENTO:** 5 Bentô's ou  
8 marmitinha de 220g ou  
8 potinhos de 220g



# Bolo de Fubá com goiabada e queijo



## *Ingredientes*

3 ovos

250ml de óleo

250ml de leite

210g de açúcar refinado

140g de farinha de trigo

200g de fubá mimoso

1 colher (sopa) generosa de fermento em pó (14g)

150g de goiabada em cubos empanados na farinha de trigo (aproximadamente 2 colheres de sopa de farinha de trigo)

150g de mussarela em cubos



## *Modo de Preparo*

Em uma batedeira adicione os ovos e açúcar e bata até ficar um creme esbranquiçado. Em seguida adicione o leite, óleo, fubá e bata mais um pouquinho. Adicione a farinha de trigo peneirada, o fermento e bata em velocidade mínima ou então com a ajuda de um fouet só até misturar. Cuidado para não bater demais e desenvolver o glúten da farinha de trigo. Pois bater em excesso pode deixar seu bolo duro e borrachudo.



Transfira a massa para as formas untada com desmoldante, se for na forma 12, adicione 175g de massa em cada forma. Se for na forma 16, adicione 550g de massa em cada forma. Depois adicione a goiabada e mussarela em cubinhos e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 45 minutos ou até estar firmes.

Depois de retirar do forno, deixe o bolo descansar por 10 minutos em cima da grade do fogão e desenforme.

Finalize polvilhando com açúcar gelado.



# ♥ Bolo de mandioca Salgado

## *Ingredientes massa*

- 3 ovos
- 600g de mandioca crua em cubinhos
- 200g de parmesão
- 300ml de leite
- Sal a gosto



## *Modo de Preparo*

Adicione todos os ingredientes no liquidificador, bata muito bem até tudo se liquidificar. Transfira para uma forma untada e leve para assar em forno pré aquecido por aproximadamente 1:20 ou até estar bem douradinho.

Depois de assado, desenforme e corte.

Tamanho da forma: 20

Durabilidade 3 dias na geladeira.

# ♥ Bolo de Pamonha

com carne seca, banana da terra e queijo

## Ingredientes

- 350g de milho
- 2 ovos
- 120ml de óleo de soja
- 20g de açúcar refinado
- 4g de sal
- 50g de queijo parmesão ou meia cura
- 1 colher (chá) de fermento em pó



## Recheio

- 1 banana da terra em roletas levemente frita na manteiga
- 150g de carne seca já dessalgada, cozida desfiada
- 100g de mussarela ralada ou cubinhos bem pequeninos

## Modo de Preparo

Em uma forma untada, adicione as palhas do lado contrário uma do lado da outra até cobrir toda a forma. No liquidificador, adicione todos os ingredientes e bata muito bem até tudo se liquidificar. Por ultimo adicione o fermento e misture.

Transfira 3/4 da massa para a forma forrada com as palhas, recheie com 3/4 do recheio, adicione o restante da massa, o restante do recheio e assar em forno pré aquecido a 180° por aproximadamente 55 minutos ou até estar douradinho na superfície.

Depois de retirar do forno, Aguarde 15 minutos para desenformar.

obs: passei as quantidades para uma forma tamanho 18. Caso queira fazer maior, basta dobrar a quantidade dos ingredientes.

Rendimento: 1 forma 18.





# BOLO

## PEGA MARIDO

### *Ingredientes*

- 3 ovos
- 50g de manteiga
- 300ml de leite
- 1 lata de leite condensado
- 150g de farinha de trigo
- 50g de coco em flocos
- 200ml de leite de coco
- 60g de açúcar refinado

### *Modo de Preparo*

No liquidificador adicione todos os ingredientes por aproximadamente 3 minutos até tudo se liquidificar e homogeneizar.

Transfira 265g de massa para cada forminha untada com desmoldante. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 40 minutos ou até que espetando o palito, ele saia limpo.

Depois de retirar do forno, deixe o bolo esfriar completamente e desenforme.

Obs: Esse bolo não vai fermento e ele fica com aspecto de pudim.

Rendimento: 5 forminhas bento tamanho 12



# Bolo de Churros Invertido

## Ingredientes

- 3 ovos
- 90ml de óleo
- 220ml de leite
- 180g de açúcar refinado
- 240g de farinha de trigo
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (14g)



## Modo de Preparo

Unte as forminhas com bastante desmoldante ou margarina, adicione 60g de leite condensado e reserve.

Em uma batedeira adicione os ovos e açúcar e canela e bata até ficar um creme aerado. Em seguida adicione leite, óleo e bata mais um pouquinho. Adicione a farinha de trigo, o fermento e bata em velocidade mínima ou então com a ajuda de um fouet só até misturar. Cuidado para não bater demais e desenvolver o glúten da farinha de trigo. Pois bater em excesso pode deixar seu bolo duro e borrachudo.

Transfira 145g de nada sobre o leite condensado e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 40 minutos ou até que espetando o palito, ele saia limpo.

Depois de retirar do forno, deixe o bolo esfriar completamente, depois de frio, aqueça o fundo da forma apenas para derreter a gordura e se soltar do creme e desenforme.

Obs: Esta receita também pode ser feita no liquidificador. Ou então bater a mão.

# Bolo de Mandioca com calabresa

## *Ingredientes*

- 700g de mandioca ralada.
- 200g de calabresa ralado.
- 150g de mussarela ralada.
- 50g de parmesão ralado.
- 3 ovos
- 200ml de leite
- 50g de manteiga derretida
- 1 colher chá de sal
- Orégano a gosto.
- pra decorar, tomatinhos cortados ao meio, muçarela e orégano



## *Modo de Preparo*

Em um recipiente adicione os ovos, leite, sal, orégano e bata bem. Depois adicione a mussarela, parmesão, calabresa ralada, aipim ralado, manteiga derretida e misture até que tudo se incorpore.

Transfira para uma forma retangular 20 por 30, ajeite com uma colher, decore a gosto e leve para assar em forno pré aquecido a 180° por aproximadamente 1:20 ou até estar dourado na superfície e a mandioca bem cozida.

Depois de pronto, retire do forno, aguarde 5 minutos e se sirva.



# Bolo de Frango

## Cremoso

### *Recheio*

- 500g de frango cozido e desfiado
- 1/2 cebola picadinho
- 2 dentes de alho picado
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 300ml de caldo de galinha (caldo do próprio cozimento).
- Tempero a gosto.
- 1 caixinha de creme de leite.



### *Modo de Preparo*

Em uma panela adicione azeite, manteiga, a cebola e alho picadinho para refogar. depois acrescente a farinha de trigo e misture. acrescente o caldo de galinha, misture até formar um creme, acrescente o frango desfiado, tempere a gosto, e quando estiver bem cozido, desligue e acrescente o creme de leite. Transfira para um recipiente e deixe esfriar.

OBS: se quiser adicionar, milho, ervilhas, azeitonas, tomate picadinho no recheio, pode.

# Massa

- 3 ovos
- 50g de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de sal
- 90ml de óleo
- 50g de amido de milho
- 240ml de leite
- 280g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó.

## Modo de Preparo

Com um fouet, ou batedeira bata os ovos, sal, açúcar muito bem. acrescente o amido, óleo e leite e bata mais um pouco. Por ultimo acrescente a farinha de trigo e fermento e bata o suficiente até tudo se misturar.

Transfira 3/4 de massa em uma forma retangular 20 por 30, Adicione o Recheio, adicione o restante da massa, finalize com muçarela ralada, batata palha e tomatinhos, e leve para Assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 55 minutinhos ou até que espetando palito ele saia limpo.

Rendimentos: 8 fatias de 220g aproximadamente. ou então aproximadamente 8 a 10 forminhas de alumínio tamanho 220g

OBS: se fizer em forminhas de alumínio, acrescente 100g de massa em cada forminha e 60g de recheio. intercalando nessa ordem.

- 60g de massa
- 60g de recheio
- cubra com 40g de massa e decore com muçarela e batata palha.