e-book de Receitas





7 Receitas de

Salgados assados






Alimento com Afeto

Andréa de Toledo

Nesse e-book de Salgados Assados
você vai descobrir receitas deliciosas.
São ótimas opções para "Faça e Venda"
Todas testadas e aprovadas pela
Chef Andréa de Toledo.

Quem é Andréa de Toledo?



Andrea é cozinheira e professora. Trabalhou com vários tipos de comidas e eventos ao longo da sua jornada, desde feijoada à coquetel, empadões, pizzas, panquecas e refeições FITs, congeladas e vegetarianas.

Deu aulas presenciais de culinária e criou os cursos para mostrar a você tudo o que aprendeu com usando uma metodologia simples, para você ser uma Chef aí na cozinha da sua casa!

Índice das delícias

Receitas

1. Pastelão de queijo e presunto
2. Esfiha de carne
3. Cachorro quente de forno
4. Rocambole de queijo e presunto
5. Pastel de forno de frango com requeijão
6. Torta de liquidificador de carne moída
7. Pão de cebola recheado com queijo

Sugestões de Recheios

Ofereço também algumas sugestões de recheios ao final de cada receita, sempre quando houver a possibilidade de variar.

Ter um cardápio variado é bom pra vender mais vezes para os mesmos clientes. Isso vai contribuir muito para o seu faturamento mensal. E também é bom para você que quer agradar a família e amigos com sabores diferentes e deliciosos.

Pastelão

de queijo com presunto



Ingredientes

- 1 kg de farinha de trigo
- 100 g de açúcar
- 20 g de sal
- 80 g de margarina
- 200 ml de água
- 200 ml de leite
- 60 ml de óleo
- 80 g de fermento fresco
- 2 ovos

Modo de Preparo da Massa

1. Coloque o leite, a água (temperatura ambiente)

e o fermento em uma bacia e misture até dissolver.

2. Adicione o óleo, o açúcar, o sal e mexa bem. Depois coloque a margarina em temperatura ambiente, os ovos e misture mais um pouco.

3. Agora vá adicionnando farinha aos poucos e continue misturando na bacia.

4. Depois que a massa estiver bem unida, leve a massa para uma bancada e sove por cerca de 7 a 10 minutos.

5. Cubra com plástico e deixe descansar por 30 minutos.

Enquanto a massa descansa você pode picar os ingredientes do recheio

Para o Recheio eu usei queijo, presunto tomate, cebola, e orégano.

Mas pode ser outros da sua preferência: calabresa, mortadela, frango desfiado, salsicha, carne moída (sequinha) sempre recomendo incluir queijo junto.

OBS. O recheio não deve ter líquidos inclusive o tomate é sem sementes.

Pastelão de queijo com presunto

Preparo da Massa - montagem

6. Transfira a massa pra bancada com um pouco de farinha. Separe bolinhas e abra discos, com ajuda de um rolo, de acordo com a sua forma.

7. Coloque os discos na forma ou embalagem descartável redonda untada e enfarinhada cobrindo bem as laterais

8. Coloquei os ingredientes do recheio misturadinhos dentro da forma.

9. Cubra com outro disco de massa da mesma espessura e feche as laterais, Nesse da embalagem descartável eu fiz uns belisquinhos nas massa para fechar e ficar bonitinho.

Faça furinho com a ponta de uma faca na tampa para sair o ar

10. Pincele gema de ovo na tampa e você pode decorar com gergelim branco ou preto, orégano e/ou tomate.

11. Leve para forno pré aquecido a 180 graus até dourar,

Depois é só aproveitar.



Esphira

Árabe Fechada



Ingredientes da Massa

- 500 g de farinha de trigo
- ½ colher de sopa de sal
- 1½ xícara de chá de água morna
- ½ xícara de chá de óleo
- 10 g de fermento biológico seco
- 2 colheres de sopa de açúcar

Ingredientes do Recheio

- 500g de carne moída
- 2 tomates sem semente picadinhos
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho triturados
- 50 ml de suco de limão
- Cheiro verde picado a gosto
- Sal a gosto - eu uso 10g
- ½ colher de sopa de pimenta síria
- 1 colher de chá de cominho
- Pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo da Massa

1. Coloque em uma tigela: o fermento, o açúcar e dissolva com a água levemente morna, depois adicione o óleo e o sal e misture tudo.

2. Junte a farinha de trigo, aos poucos, mas não toda ela e continue misturando com uma colher até ficar homogêneo. A quantidade de farinha pode variar para um pouco mais um pouco menos.

3. Transfira a massa para uma bancada e agora é a hora de colocar a mão na massa. Sove por cerca de 10 minutos, até a massa ficar unida e homogênea.

4. Cobra e deixe descansar em local fechado por 40 minutos a 1 hora, depende da temperatura local.

Esphira

Árabe Fechada

Modo de Preparo do Recheio

1. Em uma bacia grande coloque todos os ingredientes (a pimenta síria não é ardida, ela traz muito sabor). Por último vai o suco do limão. Aperte bem, amassando com as mãos para agregar os sabores.

2.eixe marinar por meia hora, o limão já vai fazendo a cocção química, em seguida deixe escorrer em uma peneira até que escorra todo o líquido.

Agora vamos abrir a massa e montar.

Distribua a massa sobre a bancada, se precisar use um pouquinho de farinha. Abra a massa com ajuda de um rolo, não deixando muito fina.

Use um cortador redondo (usei de 12cm) ou um pires, e inicie a montagem, coloque uma porção de carne no centro deixando as borda para o fechamento

Dobre em 3 formando um triângulo (quase como se fosse uma fralda ou envelope) e feche bem as bordas para o recheio não escapar. Ponha a parte da dobra virada para baixo e leve para tabuleiro untado e enfarinhado. Deixe descansar 10 minutinhos enquanto vai montando todas elas.



Pincele gema de ovo na parte de cima, começando com as que fez primeiro.

Asse-as em forno pré-aquecido à 200ºC até que estejam douradas, ela assam rapidinho.

- Cuidado se for assar na prateleira do forno de baixo pra não queimar o fundo
- Se deixar muito tempo no forno elas podem ressecar e endurecer.



Cachorro Quente

de forno



Ingredientes da Massa

- 450 ml de leite morno
- 2 ovos grandes
- 50 g queijo parmesão
- 300g farinha de trigo
- ¾ xícara de óleo
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 2 colher de sopa de fermento biológico seco

Modo de Preparo da Massa

1. Bata os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento.
2. Passe para uma bacia e adicione 2 colheres de sopa rasa do fermento biológico seco
3. Misture bem com o fouet, depois deixar descansar por 20 a 30 minutos.

A Receita do Recheio está na proxima página.

Montagem

4. Coloque metade da massa em uma travessa untada e enfarinhada
5. Depois camada generosa do recheio – **Importante**: Faça o cachorro quente com pouco molho ou caldo pra não misturar os líquidos com a massa
6. Cubra com mais uma camada da massa, espalhando bem. Depois coloque queijo mussarela por cima para gratinar
7. Leve ao Forno pré aquecido 180° por cerca de 30 minutos ou até dourar

Importante: Não preencha a travessa até em co topo, pois essa massa cresce.

Cachorro Quente de forno

Ingredientes do Recheio

- 600 a 800g de salsicha
- 1 cebola picadinha
- 1 dente de alho triturado
- Azeite pra refogar
- 1 a 2 tomates sem sementes picado
- ½ pimentão picadinho
- Molho de tomates
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1/2 lata de milho (opcional)
- Orégano a gosto (opcional)
- 1 colher de queijo ralado (opcional)

Modo de Preparo

1. Comece colocando água pra ferver e em seguida escalde rapidamente as salsichas já na água quente. Depois passe elas para um escorredor.

2. Pique os vegetais enquanto as salsichas esfriam. Corte as salsichas em rodelas de meio centimetro mais ou menos.

3. Coloque o azeite na panela e refogue na ordem: cebola, alho, pimentão, tomates e junte o milho. Cozinhe por 3 minutinhos

4. Coloque o molho de tomates aos poucos, lembrando que não pode ficar muito caldoso pra não encharcar a massa. Adicione as salsichas picadas e tempere com sal e pimenta do reino moída na hora. Pode colocar o orégano que é opcional e cozinhe mais 3 a 5 minutos

5. Finalize com um colher generosa de queijo ralado que também é opcional, mas fica uma delícia no molho.

6. Reserve para esperar esfriar completamente, pois o recheio não pode ir quente em cima da massa.

Ou faça o recheio do seu jeitinho.

Rocambole

de queijo com presunto



Ingredientes

Fermento Base

- 1 Colher de sopa de açúcar
- 180 ml de leite morno
- 100g de farinha de trigo
- 45g de fermento biológico fresco

Massa

- 2 colheres de sopa de banha
- 2 colheres de sopa de margarina
- 8g de sal
- 180ml de leite morno
- 500g de farinha

Para o recheio

- 300g de Queijo
- 250g presunto
- Orégano a gosto
- Gema de ovo para pincelar por cima

Modo de Preparo

Fermento Base

Comece preparando o fermento base ou esponja como também é conhecido.

1. Misture no leite morno (não pode ser quente), o açúcar, o fermento e dissolva bem, depois a farinha de trigo. Deixe descansar por 10 a 15 minutos.

Massa

2. Acrescente os ingredientes ao fermento base pela ordem: banha e margarina a temperatura ambiente, leite morno, farinha e sal.

3. Misture até ter uma massa homogênea e depois sove bem (cerca de 15 minutos) até ficar lisinha. Deixe descansar até dobrar de volume.

Rocambole de queijo com presunto

4. Abra a massa com ajuda de um rolo deixando a no formato retangular. Recheie com presunto, queijo e salpique um pouquinho de orégano.

Deixe um espaço na borda de um dedo sem colocar o recheio para poder fazer o fechamento. Enrole como rocambole sem pressionar a massa e aperte as pontas para o recheio não sair. O queijo gosta de escapar de salgados assados.

5. Coloque em assadeira untada, enfarinhada e deixe descansar novamente por mais 15 minutos. Pincele gema de ovo e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus até dourar, pode levar cerca de 40 minutos.

Para o Recheio eu usei queijo, presunto e um pouquinho de orégano.

Mas pode ser outros como: calabresa, mortadela, frango desfiado, salsicha.

Lembrando que é bom que não sejam recheios úmidos. E feche bem as bordas se for usar queijo no recheio, porque ele gosta de tentar escapar.



Pastel de Forno

de frango com requeijão



Ingredientes

- 450g de farinha de trigo
- 100g de amido de milho
- 250g de margarina gelada
- 100g de creme de leite
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento em pó (químico)
- Gema de ovo e azeite pra pincelar

Modo de Preparo da Massa

1. Junte em uma bacia todos os ingredientes secos e misture. Adicione aos secos a margarina gelada e picada.

2. Misture com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida. Depois inclua o creme de leite, misture e aperte até ficar unida como uma massa de empada.

Importante: essa massa não deve ser sovada, pra não desenvolver o glútem.

3. Embrulhe em saco ou filme plástico e deixe descansar na geladeira por 1h.

Para a montagem.

4. Abra a massa em círculos, recheie a metade da massa, dobre a outra metade e feche em formato de meia lua. Depois corte com um cortador redondo.

5. Para fechar bem as bordas você pode usar o garfo como um pastel tradicional ou fazer belisquinhos e torcer a pontinha que fica lindo.

6. Pincele a parte de cima dos pastéis com a mistura de gema e azeite. Se gostar pode salpicar orégano, gergelim ou sementes de quinoa para decorar

7. Leve ao forno preaquecido à 180ºC e asse até que estejam dourados.

Fica incrível e muito levinho!

Torta de liquidificador

de carne moída com queijo



Ingredientes da Massa

- 500ml de leite
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo ou 240ml
- 80g de queijo parmesão
- 300g de farinha de trigo
- 100g de amido de milho
- 20g de fermento para bolo

Modo de Preparo da Massa

1. Comece colocando no liquidificador: o leite,
os ovos, o queijo ralado e o óleo. Bata até misturar tudo.
2. Passe para uma bacia grande e adicione a farinha de trigo, o amido e o fermento. Misture com o fouet até ficar homogêneo, sem nenhum gruminho.
3. Em uma travessa untada e enfarinhada coloque metade da massa.
4. Depois uma camada caprichada do recheio. É Importante que não seja muito líquido o recheio pra não misturar e encharcar a massa abaixo.
5. Cubra com mais uma camada da massa espalhando por igual e depois polvilhe queijo muçarela por cima.
6. Leve ao Forno pré aquecido 190° por cerca de 40 a minutos ou até dourar

Aí é só se deliciar

Se for fazer para vender use embalagnes desdartáveis de aluminio

Torta de Liquidificador

de carne moída com queijo



Ingredientes do Recheio

- 500g de carne moída
- Azeite ou óleo para refogar
- 1 cebola bem picadinha
- 2 dentes de alho picados
- 2 a 3 tomates picados
- Milho, ervilha, azeitona a gosto
- 2 colheres de sopa de amido
- Sal, pimenta do reio a gosto
- 2 Colheres de chá de Páprica
- Cheiro verde à gosto

Modo de Preparo

1. Comece retirando a carne da geladeira enquanto pica os ingredientes.
2. Pique cebola, alho, tomates, retirando as sementes.
3. Coloque azeite para aquecer e em uma panela e refogue a carne moida (sem temperar) Fritando e apertando bem para desfazer os gruminhos.
4. Abra um espaço no centro da panela e refogue a cebola, o alho e por útimo os tomates. Tempere com sal, pimenta do reino e a páprica, eu gosto de usar a páprica defumada.
5. Acrescente milho, ervilha, azeitona e refogue por mais alguns minutos. depois coloque o amido de milho diluido em um pouquinho de água, isso servirá para engrossar o caldo da carne.
6. Finalize com salsinha picada. Espere esfriar pra colocar sobre a massa.

Sugestão de outros Recheios:

Frango com requeijão; Palmito com azeitonas; Queijo e presunto; Salsicha (hot dog), Calabresa com queijo, Legumes .

Lembrando que é bom que não sejam recheios úmidos.

Pão de cebola

recheado com queijo



Ingredientes da Massa

- 1 cebola grande
- 1/2 xícara de óleo
- 1 ovo grande (50g)
- 1 xícara de água morna
- 1 e 1/2 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de sal
- 3 a 5 xícaras de farinha de trigo (adicione aos poucos até a massa soltar das mãos)
- 10g de fermento biológico seco (ou 30g do fresco)
- Queijo da sua preferência para rechear

Modo de Preparo

1. Bata no liquidificador a cebola, o óleo, a água, o açúcar, o sal e o ovo.
2. Em uma bacia misture metade da farinha de trigo com o fermento biológico até ficar homogêneo.
3. Junte a mistura do liquidificador e continue misturando e adicionando farinha de trigo até a massa ganhar consistência.
4. Quando chegar no ponto que solte das mão, sove por cerca de 10 minutos ou até que a massa fique bem elástica, que estique-a sem ela quebrar fácil.
5. Agora deixe descansar em local fechado por pelo menos 1 hora ou até a massa dobrar de volume.
6. Depois do primeiro descanso, retire o ar da massa apertando pra uniformizar.

Pão de cebola recheado com queijo

7. Divida em bolinhas para o número de pães que quer fazer. Recheie com o queijo no meio e formate-os boleando sobre uma bancada ou mesa.

8. Coloque-os em uma forma untada, enfarinhada e deixe crescer novamente por mais 30 minutos.

9. Em seguida pincele com azeite, finalize com orégano e leve para assar a 180ºC por cerca 30 minutos ou até que os pães estejam assados e corados por cima.

Depois é servir e aproveitar.

Sugestão de outros Recheios:

Frango desfiado; Queijo e presunto; Calabresa com queijo,



Te convido aagora a conhecer meus outros cursos e e-books

Empadão de A a Z

Arte da Culinária Simples

E-book Sopas e Caldos

E-book Ervas e Temperos



Aproveite!

Me siga nas Redes

@andreadetoledo_

Alimento com afeto