

RECEITAS SEM GLÚTEN

BOLO DE BANANA CARAMELADA

COBERTURA:

1/2 xíc de açúcar

1/4 de xíc de água

06 bananas-nanicas maduras firmes, cortadas ao meio no sentido do comprimento

Margarina para untar a fôrma.

MASSA:

4 ovos (claras e gemas separadas)

2 xíc de açúcar

1 tablete de margarina (100g)

2 xíc de creme de arroz

1/2 xíc de maisena

1 CS de fermento em pó

1 xíc de leite

MODO DE PREPARAR:

Unte uma fôrma de 25 ou 30cm de diâmetro com margarina e derreta o açúcar na própria fôrma, mexendo sempre até caramelar. Junte a água aos poucos para o caramelo ficar mais fino e ferva por alguns minutos. Arrume as bananas lado a lado, no fundo da fôrma com a parte cortada em contato com o caramelo, sem deixar espaço livre. Reserve.

Bata as claras em neve, junte as gemas e bata por mais alguns minutos. Junte o açúcar, a margarina e bata por mais 5 minutos.

Coloque as farinhas, o fermento e vá alternando com o leite, misturando com uma colher de pau.

Despeje a massa na fôrma e leve para assar em forno moderado por 20 minutos ou até dourar. Desenforme o bolo ainda morno

BOLO BRIGADEIRO PARA ANIVERSÁRIO

3 xíc de creme de arroz

3/4 xíc de maisena

1 xíc de chocolate em pó

6 ovos

1 CS bem cheia de fermento

2 xíc de açúcar

1 ½ xíc de óleo

1 ½ xíc de leite

MODO DE PREPARAR:

Bata os ovos, adicione o óleo, o leite e o açúcar e continue batendo. Adicione aos as farinhas, o chocolate em pó e bata bem. Despeje a massa do bolo em uma assadeira grande untada e enfarinhada e asse em forno médio pré-aquecido até que passe pelo teste do palito. Espere o bolo esfriar e corte ao meio com um fio de náilon. Molhe as duas metades com água com açúcar, coloque o recheio, feche o bolo, coloque a cobertura e o chocolate granulado.

RECHEIO:

1 pote de doce de leite

COBERTURA:

1lata de leite condensado

1/4 xíc de chocolate em pó

chocolate granulado

Em uma panela, misture o leite condensado com o chocolate para a cobertura. Leve ao fogo e cozinhe até engrossar um pouco. Cubra o bolo e salpique com o granulado.

DICA PARA INTOLERANTES A LACTOSE: Substitua o leite da massa do bolo por leite de soja ou água. Use como recheio e cobertura o flan de chocolate sem lactose cuja receita está no final da página dos doces, prepare receita dupla do flan sem a gelatina. Use ainda quente, pois endurece depois de fria.

BOLO DE FÉCULA COM COBERTURA DE CREME

6 ovos

200g de açúcar

200 g de fécula de batata (uma caixinha)

100g de margarina (1 tablete de margarina culinária)

1 CS de fermento em pó

2 cc de essência de baunilha

MODO DE PREPARAR:

Bata bem as gemas com o açúcar e acrescente a essência e a fécula de batata até conseguir uma mistura homogênea. Acrescente a margarina e o fermento, bata e, por último, adicione as claras batidas em neve. Asse em forma redonda (sem furo no meio), untada e enfarinhada e coloque a massa (que deve ter 3 cm de espessura). Asse em forno moderado pré-aquecido por 20 ou 25 minutos. Espere esfriar e cubra com o creme.

COBERTURA DE CREME

2 1/2 xíc de açúcar
3 gemas
4 CS de creme de arroz
1/2 litro de leite
2 CS de manteiga
1 cc de essência de baunilha

MODO DE PREPARAR:

Misture numa panela com uma colher de pau, o açúcar, as gemas, o creme de arroz e misture bem. Junte 1/2 litro de leite fervendo e misture bem, coloque no fogo e continue a misturar até que o creme fique grosso. Acrescente a manteiga e retire do fogo. Coloque a essência de baunilha, mexa mais um pouco e espere esfriar. Cubra o bolo com o creme e polvilhe com côco ralado ou chocolate branco ralado

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

Massa:

3 cenouras cozidas
1 xíc de óleo
4 ovos
2 xíc de açúcar
1 1/2 xíc de creme de arroz
1 xíc de maisena
1 CS de fermento em pó

MODO DE PREPARAR A MASSA:

Bata no liquidificador a cenoura cortada em rodela, o óleo, os ovos e o açúcar. Transfira a mistura para uma tigela, acrescente as farinhas, o fermento e bata com uma colher de pau. Asse em forno médio numa assadeira retangular untada e enfarinhada.

Cobertura:

4 CS de leite
2 CS de margarina
8 CS de açúcar
5 CS de achocolatado em pó

MODO DE PREPARAR A COBERTURA:

Misture todos os ingredientes numa panelinha em fogo baixo até levantar fervura, espalhe sobre o bolo ainda quente, antes mesmo de desenformar

BOLO DE CHOCOLATE BRANCO

1 1/2 xíc de creme de arroz

1 xíc de fécula de batata ou maisena
100g de margarina culinária (1 tablete)
3 ovos
2 xíc de açúcar
1 cc de essência de baunilha
1 CS de fermento em pó
1 xíc de leite
200g de chocolate branco
1/2 xíc de água quente

MODO DE PREPARAR:

Numa panelinha coloque o chocolate branco com a água quente, mexa em fogo baixo até derreter e reserve. Bata a margarina e o açúcar, adicione os ovos um a um, sempre batendo, coloque o chocolate branco derretido e a essência de baunilha e bata, adicione o leite, as farinhas e o fermento. Despeje a massa numa assadeira retangular untada e enfarinhada. Asse até que passe pelo teste do palito.

DICA: Para fazer um bolo mais incrementado, faça uma cobertura derretendo chocolate branco com um pouquinho de leite quente, depois polvilhe com coco ralado ou confeitos coloridos

MASSA PARA PASTEL DE FORNO

1 xíc de polvilho doce
1 xíc de maisena
1/2 xíc de leite em pó
100g de margarina culinária
2 ovos
Sal a gosto
2 cc de fermento em pó
1 gema para pincelar

MODO DE PREPARAR:

Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea, se necessário adicione mais farinha ou leite. Abra pequenas porções da massa em uma superfície enfarinhada, se necessário enfarinhe o rolo de abrir massa. Corte discos com o auxílio de uma xícara, recheie os pastéis, feche apertando com os dedos e depois com um garfo. Pincele os pastéis com a gema de ovo e asse em forno médio pré-aquecido até que os pastéis fiquem dourados.

DICA: Pode-se usar para fazer empadão.

MASSA PARA PASTEL

2 ovos
3 CS de óleo
1 CS de álcool ou cachaça
2 xíc.de farinha Celic
1 pitada de sal,
2 CS de maisena

MODO DE PREPARAR:.

Misture todos os ingredientes, sove bem a massa.Abra com o rolo e recheie à gosto.Frite em óleo quente.

PASTEL PAULISTA

(Receita do chef Luiz Cintra)

MASSA:

1 xíc de farinha de milho em flocos
1 xíc de farinha de mandioca crua
1 gema
1 ovo
1 xíc de água fervente (aproximadamente)
1 cc de sal

RECHEIO:

300 g de carne moída
2 CS de óleo
2 dentes de alho picados
2 CS de cebola picada
1 ovo cozido picado
12 azeitonas verdes bem picadas
2 CS de salsinha picada
2 tomates sem pele e sem sementes
sal a gosto e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARAR:

Para o preparo da massa passe os flocos de milho por uma peneira e misture à farinha de mandioca e ao sal, coloque em uma tigela e acrescente a gema e o ovo inteiro, misture bem e acrescente água fervente até que a massa esteja ligada e macia para se trabalhar, amasse-a por cerca de 5 minutos. Embrulhe em filme plástico e deixe repousar por 15 minutos. Prepare o recheio. Aqueça o óleo em uma panela e acrescente a carne moída, doure bem a carne e acrescente o alho e a cebola refogue até estarem macios e acrescente os tomates bem picados, abaixe o fogo e cozinhe misturando regularmente até que o recheio esteja quase seco,

apague o fogo, tempere com sal e pimenta do reino e acrescente a salsinha picada, azeitonas e ovo cozido, reserve.

Polvilhe um plano de trabalho com farinha de mandioca e abra a massa com um rolo, como se fosse massa para torta, abra até obter uma espessura de ½ cm. Corte os discos de massa com cerca de 10 cm de diâmetro (pode utilizar um copo como cortador).

Coloque um pouco de recheio no centro de cada disco da massa e feche em meia lua, aperte bem as bordas com a ponta dos dedos ou com um garfo.

Aqueça abundante óleo em uma panela e doure os pasteis, cerca de 4 minutos, escorra em papel absorvente e sirva com gomos de limão

MASSA PARA PIZZA

1/2 xíc de fécula de batata

1 xíc de amido de milho

1 CS cheia de margarina

1 CS rasa de fermento em pó

leite

MODO DE PREPARAR:

Coloque os 4 primeiros ingredientes numa vasilha, pondo por último o leite até que a massa fique soltinha. Amasse bem e coloque numa fôrma. Ponha a cobertura e asse em forno pré-aquecido