

RECEITUÁRIO DE DELÍCIAS TANGARÁ



Ferga

BROWNIE

Ingredientes

- 500g** de chocolate em pó 50%
- 1,6kg** de açúcar refinado
- 800g** de ovos
- 800g** de manteiga
- 800g** de farinha de trigo
- (QB)** essência de baunilha

Instruções

1. Em uma vasilha ou batedeira bater os ovos com açúcar por alguns minutos.
2. Adicione a manteiga derretida e misture.
3. Em seguida misture a farinha e o chocolate de preferência peneirado, até obter uma massa homogênea.
4. Distribuir em uma assadeira 40x60cm untada e enfarinhada.
5. Assar em forno médio por 15 a 25 minutos.

Opcional uso de castanha, nozes, cereja, etc.

CALDO VERDE

Ingredientes

- 200g** de flocos de batata
- 200g** de cebola cabeça triturada
- 500g** de linguiça calabresa
- 400g** de bacon
- 1 un** maço de couve
- 4 un** de alho
- 3L** de água fervendo
- QB** de Sal
- QB** de caldo de carne
- QB** de cebolinha e salsinha
- Linguiça Paio opcional
- Pimenta do reino opcional



Instruções

1. Em uma panela frite o bacon, a linguiça, a cebola e o alho e reserve.
 2. Leve parte da água já quente e deixe ferver.
 3. Bata no liquidificador a couve com outra parte da água.
 4. Em seguida adicione na fervura com todos os ingredientes.
- Ajuste o sal e o ponto. Sirva quente.



ESFIHA ABERTA

Ingredientes

- 4kg** de farinha de trigo especial
- 40g** de sal
- 12g** de fermento biológico fresco
- 200g** de leite em pó Purelac
Panificação
- 480g** de açúcar
- 320ml** de óleo de soja

Instruções

1. Misture os ingredientes secos. Adicione a água deixando um pouco para ajustar o ponto final.
 2. Adicione o óleo com o restante da água, ajuste o ponto desejado. Em seguida, divida nos tamanho de 40g a 50g.
 3. Boleie e deixe descansar na farinha por 30 a 40 minutos.
 4. Modele usando farinha na bancada.
 5. Recheio opcional.
- DICA: Utilize recheio mais firme para tornar a modelagem mais fácil.
6. Asse em forno quente por 4 a 5 minutos.

Observação:

Essa receita pode ser usada para fazer pizza. Se optar pela pizza, é possível reduzir a quantidade de açúcar, e o uso de ovo também é opcional.

Não deixe fermentar, caso não assar mantenha em refrigeração podendo ser congelado.



PÃO DE BATATA

Ingredientes

- 2kg** de farinha de trigo
- 30g** de sal
- 10g** de melhorador (opcional)
- 150g** de leite em pó Purelac Panificação
- 150g** de flocos de batata
- 150ml** de óleo de soja ou margarina
- 40 g** de fermento biológico seco
- 400g** de ovos
- 250g** de açúcar
- 600ml** de água ajustar o ponto



Instruções

1. Adicione na misturadeira todos ingredientes secos e misture por um a dois minutos.
2. Em seguida, adicione e misture os líquidos ajustando o ponto com a água.
3. Misture bem e deixe descansar.
4. Divida nos tamanhos desejados.
5. Modele Recheie a gosto.



PUDIM DE LEITE

Ingredientes

- 1kg** de Leite em pó Purelac Culinária ou Profissional
- 500g** de açúcar
- 800g** de ovos ou gema
- 1,4L** de água temperatura ambiente
- Essência de baunilha opcional

Instruções

1. Adicione no liquidificador todos os ingredientes e bata por 1 a 2 minutos. Pode ser batido na batedeira ou manual.
2. Dividir nas formas caramelizadas.
3. Assar em banho Maria em temperatura média.



PURÊ

Ingredientes

- 1,6L de água
- 5g de sal
- 20g de caldo de galinha
- 250g de flocos de batata
- 100 a 130g de composto lácteo
- 100 a 200g manteiga
- 200g de creme de leite



Instruções

1. Leve para ferver água, sal e o caldo.
2. Ao abrir fervura abaixe o fogo ou desligue.
3. Adicione o composto lácteo e o flocos de batata e mexa até formar o purê.
4. No final adicione a manteiga e misture até ficar cremoso e liso.

Pode acrescentar o creme de leite.



QUINDIM

Ingredientes

- 1kg** de gema de ovos
- 1kg** de açúcar
- 300g** de coco em flocos
- 120g** de margarina derretida
- 900ml** de água
- 100g** de leite em pó Purelac Fonte de Vitaminas
- Pitada de baunilha



Instruções

1. Hidrate o coco com açúcar e água por 20 a 30 minutos.
2. Em seguida derreta a margarina e adicione com os demais ingredientes. Misture até incorporar por completo.
3. Divida em uma forma untada e polvilhada com açúcar.
4. Asse em banho Maria até o ponto tipo pudim.
5. Esfrie e desenforme.

A baunilha ajuda a retirar o cheiro de ovo.

