

## **ORELHA DE GATO (Célia - Mãe da Sandra)**

04 ovos  
02 col. de sopa açúcar para cada ovo  
01 col. de sopa margarina derretida  
01 col. de sopa de fermento em pó  
01 col. de chá de super liga neutra  
01 col. de chá de emustab  
01 xíc. de chá de leite  
02 xíc. de farinha de arroz  
01 xíc. de amido de milho

Bater os ovos com um garfo e acrescentar o açúcar, colocando depois em uma bacia. Em seguida ir colocando os demais ingredientes e ir misturando até dar o ponto de esticar a massa com o rolo para fazer as orelhas. Se necessário, ir acrescentando mais um pouco de farinha, sempre alternando entre as duas (arroz e amido), até que desgrude das mãos.

Fritar em óleo bem quente, e depois passar no açúcar com canela.

## **BISCOITO CHAMPANHE**

01 xíc. farinha preparada  
½ xíc. amido de milho  
3 claras  
½ xíc. açúcar  
3 gemas  
½ xíc. açúcar  
Essência de baunilha a gosto  
Açúcar cristal p/ polvilhar

Peneire a farinha e o amido juntos e reserve.

Bata as claras c/ açúcar bem firme c/ merengue.

Bata as gemas c/ açúcar até formar uma gemada.

Junte a gemada com o merengue.

Com um fouet ou colher de pau, adicione a farinha em colheradas. Junte a essência. Coloque em saco de confeitar e pingue os biscoitos em assadeira forrada com papel manteiga untado.

Polvilhe açúcar cristal por cima dos biscoitos e leve ao forno até ficarem dourados.

Rendimento: 300g

## **Farinha Preparada**

06 xíc. de creme ou farinha de arroz  
02 xíc. de fécula de batata  
01 xíc. de polvilho doce

## **WAFLE**

02 ovos  
03 col. sopa de óleo  
200 ml leite  
03 col. chá liga neutra  
01 col. café de sal  
01 col. sopa açúcar  
02 xíc. farinha preparada  
01 col. café de fermento em pó

Vá colocando os ingredientes nessa seqüência e batendo aos poucos.

Unte a forma, aqueça, despeje a massa c/ uma concha, preenchendo a forma e feche, a primeira gruda um pouco, retire com uma espátula.

## WAFFLE DE POLVILHO AZEDO

### Ingredientes:

2 ovos  
1 xícara de polvilho azedo  
1/3 xícara de óleo  
1/3 de xícara de açúcar  
1/2 colherzinha de café de sal  
1 col. sopa rasa de fermento pó  
2 a 3 col. de sopa de água

Misture todos os ingredientes. Ligue a máquina e espere aquecer. Quando a luz verde aparecer, coloque 2 col. de sopa da massa e ajude a espalhar entre os "favos" da máquina, o suficiente apenas para fazer uma camada fina na parte mais alta dos favos, evitando assim que a massa entorne ao aquecer. Tampe a máquina, cuide para que a trava fique solta pois o ar produzido pelo polvilho quando aquecido pode quebrar a trava ou fazer a máquina de waffle "pular" ou "virar". O waffle fica pronto entre 3 a 5 minutos. Deixe apenas começar a dourar e retire com a ajuda de uma espátula. Dessa forma ele terá uma crosta crocante, mas ficará macio.

Geralmente é preciso untar só na primeira fornada de waffle.

Sirva quente, com mel, geléia, ou requeijão. Rende de 6 a 8 waffles

## COOKIE NUTRITIVO

### Ingredientes:

200g de margarina culinária  
02 gemas  
01 e ½ xíc. de açúcar  
01 e ½ xíc. de farinha de arroz  
01 xíc. de amido de milho (maizena)  
01 xíc. de farinha de soja  
02 colheres de chá de fermento em pó  
200g de chocolate meio amargo picado (Do Parke ou Harald)  
(se usar chocolate ao leite diminuir ½ xíc. açúcar)

Pré aqueça o forno.

Forre 3 formas com papel manteiga.

Bata na batedeira a margarina, as gemas e o açúcar até obter um creme homogêneo.

Retire da batedeira e coloque as farinhas e o fermento, e misture delicadamente o chocolate.

**Variação:** Se preferir, acrescente ou substitua o chocolate por ameixa preta picada, uva passa sem caroço ou frutas cristalizadas.

## BOLACHA RECHEADA (Kátia)

01 xíc. de amido de milho  
½ xíc. de fécula de batata  
½ xíc. de farinha de arroz  
½ col. café de fermento em pó  
½ xíc. de açúcar  
½ tablete (50g) margarina culinária  
01 ovo

**Recheio:** Nutela ou Doce de Leite

Misturar o amido, a fécula e a farinha de arroz e reservar;

Em outra vasilha misturar a margarina derretida, o ovo e açúcar;

Adicionar aos poucos os ingredientes secos e sovar a massa com as mãos até que fique homogênea;

Se necessário acrescentar mais fécula ou água para ter a consistência certa;

Abrir pequenas porções da massa com um rolo e cortar os biscoitos.

Assar em forno médio pré-aquecido em assadeira forrada com papel manteiga por 15 a 20 minutos.

Retire do forno antes de dourarem.

Espere esfriar e recheie.

## **SEQUILHOS DE MAIZENA I**

1 kg de maizena  
1 lata de leite condensado  
2 gemas  
4 col. sopa cheias de margarina  
4 col. de sopa de açúcar

Despejar o açúcar, a margarina e as gemas e mexer bem. Colocar o leite condensado e a maizena. Amassar até ficar bem firme. Moldar em bolinhas ou a forma que desejar. Assar em forno médio.

## **SEQUILHOS DE MAIZENA II**

2 ovos  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1 ½ xícara (chá) de leite condensado  
2 colheres (café) de fermento em pó amido de milho  
1 colher (sopa) de chocolate em pó

Bater os ovos, misturar a manteiga (em temperatura ambiente) e o leite condensado. Junte o fermento e um pouco de amido de milho (colocar o amido de milho aos poucos até dar o ponto). A massa deve ficar lisa e soltar das mãos. Nesse momento, se quiser, acrescentar o chocolate. Molde no formato desejado, unte uma forma com um pouco de manteiga, coloque os sequilhos e asse em forno pré-aquecido a 150°C por aproximadamente 10 minutos.

## **PALITOS GERGELIM (Elisabeth)**

1 e 1/2 xic. de creme de arroz  
1/2 xic. de maisena  
1/4 xic. de fécula de batata  
1/2 xic. de gergelim  
2 ovos  
1 colher (chá) fermento em pó  
75g margarina/manteiga (3/4 tablete)  
1 colher (chá) sal  
água para dar liga

Misture todos os ingredientes, menos a água, amasse bem, depois acrescente a água aos poucos, sempre trabalhando a massa. Enrole pequenas porções da massa em superfície enfarinhada dando formato de palitos. Asse em forno médio pré aquecido por 20 a 25 minutos.

## **CUCA DE MEL (Mãe do Joubert)**

2 xícaras de farinha de arroz  
200 gr. de mel  
150 gr. de açúcar  
1 xícara de leite  
2 ovos inteiros  
2 colheres de manteiga  
100 gr. De castanha  
100 gr. De frutas cristalizadas  
1 colher (chá) de cravo em pó  
1 colher (chá) de canela em pó  
1 colher (sopa) fermento de bolo  
1 pitada de sal  
2 col. (sopa) chocolate em pó  
1 col. (sobremesa) liga neutra

Misturar tudo em uma bacia e bater com colher de pau. Assar e cortar em pedaços pequenos. Depois de frio, fazer um suspiro (clara em neve com açúcar) e colocar por cima, decorando com cereja, castanha, granulado, etc... Secar um pouco no forno para ficar mais crocante.

## **BISCOITO DE AMENDOIM (Lisiane)**

½ xíc. de amendoim torrado e triturado  
01 ovo  
½ xíc. de açúcar  
¾ xíc. de maizena  
¾ xíc. de farinha de arroz  
1 colher chá de fermento em pó

Bata com uma colher o ovo e o açúcar, acrescente o amendoim até obter uma mistura homogênea, vá colocando os demais ingredientes (não deve grudar nas mãos). Se necessário, coloque mais farinha de arroz. Corte os biscoitos com o formato que preferir e asse em forno médio por 10 minutos.

## **COOKIE DE NOZES COM CHOCOLATE (Regina)**

### **Ingredientes:**

1 xíc. farinha de mandioca  
2 xíc. maizena  
1 xíc. açúcar  
6 col. (sopa) nozes picadas  
1 xíc. margarina culinária  
2 ovos  
1 colher (café) fermento em pó  
160gr. chocolate meio amargo picado (Do Parke ou Harald)  
margarina para untar

**Decoração:** chocolate meio amargo

Unte duas assadeiras grandes. Pré-aqueça o forno em 180 graus. Em uma tigela grande misture a farinha de mandioca, a maizena, o açúcar e as nozes. Acrescente a margarina culinária e os ovos e misture delicadamente com as pontas dos dedos até formar uma massa homogênea. Junte o chocolate e fermento e misture. Forme bolinhas, aperte com as costas de uma colher e decore com o chocolate picado. Leve ao forno por 30 min. ou até as bordas começarem a dourar.

## **BISCOITO DE ARARUTA E CÔCO (Mãe do Joubert)**

01 ovo  
01 kg de araruta  
01 côco em fruta ralado (com a água)  
400gr. De açúcar  
200gr. De manteiga (de preferência Tirol ou Colonial)  
02 col. sopa fermento em pó  
Raspas de limão e pitada de sal

Colocar tudo em uma bacia e ir amassando até dar o ponto e desgrudar das mãos. Passar na máquina ou fazer bolinhas e apertar com o garfo. Assar em forno pré-aquecido.

## **BISCOITO DE POLVILHO DOCE**

### **Ingredientes:**

500g de polvilho doce  
1 copo de água fervente;  
¾ copo de óleo  
1 pitada de sal  
4 ovos

Coloque o polvilho em uma vasilha, escale com água fervente, acrescente o óleo, o sal, e amasse um pouco, acrescente os ovos e amasse bem com as mãos (até ficar pastoso).

Para colocar na forma, fure um saco plástico vazio, coloque a massa dentro e esprema como palitos ou pingue bolinhas com a colher. Asse em forno bem quente.

## **BISCOITO SALGADO**

### **Ingredientes:**

1 xícara de farinha de arroz  
1/2 xícara de fécula de batata  
1/2 de extrato de soja  
1 colher de chá de sal  
1 colher de chá de liga neutra  
1 colher de chá de goma xantana  
1 col de café de fermento em pó  
1 pitada de açúcar  
1 ovo  
1 col. sopa bem cheia de margarina  
Água gelada para dar ponto

Misturar os secos, acrescentar o ovo, a margarina e ir colocando água até dar ponto. Sovar bem a massa. Abrir entre dois plásticos, cortar os biscoitos, furando com o garfo e assar em forma forrada com papel manteiga.

## **COOKIE DE AÇÚCAR MASCAVO (Cunhada Sandra)**

300g farinha de arroz (2xic)  
1 colher chá bicarbonato de sódio  
1 pitada de sal  
125g margarina amolecida (1/2 xic)  
80g açúcar (1/3 xic)  
100g açúcar mascavo (1/2 xic)  
1 ovo / 2 gotas de baunilha  
3/4 xic chocolate 1/2 amargo em gotas  
50g nozes picadas (1/2 xic)  
50g confeites de chocolate

Pré aqueça o forno a 180 °c e reserve uma assadeira de pizza misture em uma tigela a farinha, bicarbonato e sal. Bata a margarina e açúcares até ficar cremoso, junte o ovo, 2 gotas de baunilha, em seguida os secos, agregue as gotas de chocolate e nozes. Espalhe a massa na assadeira e asse por 20 min.

## **ROSCA DE POLVILHO**

2 col. (sopa) de margarina  
3 col. (sopa) rasa polvilho azedo e mais polvilho até dar ponto  
2 col. (sopa) de farinha de milho  
1 copo americano  
água fervida  
1 pitada de sal

Misture esses ingredientes e deixe amornar, adicione mais polvilho azedo até dar ponto de enrolar a rosca. Coloque em forma e em forno quente pré-aquecido, asse até desgrudar da forma, retire a rosca e coloque direto na grade do forno.

## SEQUILHOS DE POLVILHO DOCE

### Ingredientes

750g de polvilho doce  
250g de margarina  
2 gemas  
200g de açúcar  
1 vidro de leite de côco  
1 colher (de sopa) de baunilha

Misturar a margarina e o açúcar, coloque as gemas e acrescente o polvilho aos poucos. Coloque o leite de coco e a baunilha. Misture a massa com a ponta dos dedos. Não deve ser sovada, somente misturada. Faça rolos como para nhoques e corte em pedaços pequenos. Marque com o garfo no sentido que quiser. Pré aqueça o forno enquanto está cortando e colocando os biscoitos na forma que deve ser untada com margarina e enfarinhada com farinha de arroz. Asse em forno médio por uns 30 min. a primeira fornada. As próximas levarão menos tempo. Cuidar para não queimar os biscoitos, eles devem ficar clarinhos por cima e dourados por baixo. Somente a primeira fornada deve ser untada. Deixar esfriar um pouco antes de desenformar. Untar e preparar 2 formas, enquanto uma estiver esfriando pode assar a outra.

## BOLACHA DE MELADO (NATAL)

1 kg de Melado  
2 kg e ½ de farinha preparada  
500g de açúcar  
250g de margarina  
250g de banha  
4 ovos  
1 colher de sopa de bicarbonato de amônia  
4 colheres de essência de bolacha de Natal

Primeiro escale o melado numa panela, coloque ½ kg de farinha e mexa. Desligue o fogo e coloque a margarina, banha, açúcar, ovos, essência, o bicarbonato e mexa bem. Coloque o restante da farinha aos poucos, mexa bem e deixe de um dia para o outro com a massa tampada.

**FARINHA PREPARADA:** 1 Kg de farinha de arroz / 330g de fécula de batata / 165g de araruta – Misture tudo.

## GLACÊ

2 Xíc. de açúcar  
½ Xíc. de água  
2 claras

Leve ao fogo a água com o açúcar e deixe ferver até ponto de fio, bater as claras em neve e vá colocando a calda quente sobre as claras, delicadamente bata por 5 minutos. Depois decore as bolachas e leve ao forno para secar o glacê.

## DOCINHO DE ARARUTA

1 kg de maisena  
500g de araruta  
500g de açúcar  
500g de margarina  
5 ovos

3 pacotes de Coco ralado sem açúcar

Misture os secos, depois a margarina, ovos e mexa bem, fica uma farofa, deixe no formato de um queijo, passe pela máquina de biscoitos e asse em seguida.