



DELÍCIAS DA COLÔNIA

RECEITAS DE MANDIOCA





Receitas

Marco A. S. Flores

Proprietário da
Receitas Mark's

Edição

Gabriel Fuelber

Comunicação e Marketing
Sicredi Centro Serra

RECEITAS

PÃO SOVADO DE MANDIOCA	4
GELEADA DE MAMÃO MADURO COM LARANJA	5
BOLO DE MANDIOCA	6
CALÇA VIRADA DE MANDIOCA	8
AÇUCAR AROMATIZADO SABOR CANELA	9
AÇUCAR AROMATIZADO SABOR BAUNILHA	9
AÇUCAR AROMATIZADO SABOR CHOCOLATE	9
CHIPS DE MANDIOCA	10
SAL TEMPERADO	11
MOLHO ESPECIAL AMARELO	11
MOLHO ESPECIAL AMERICANO	11

**BOLO / AÇUCAR AROMATIZADO / GELEADA /
PÃO SOVADO / CALÇA VIRADA / CHIPS /
SAL TEMPERADO / MOLHOS ESPECIAIS.**

PÃO SOVADO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

FARINHA DE TRIGO	8 XÍCARAS
MANDIOCA COZIDA (PROCESSADA)	350 g
OVOS	2 UNIDADES
AÇÚCAR	½ XÍCARA
LEITE	240 ml
ÓLEO DE GIRASSOL	¼ XÍCARA
SAL	1 COLHER DE SOPA
FERMENTO BIOLÓGICO SECO	2 COLHERES DE SOPA
SUCO DE LARANJA	60 ml

MODO DE PREPARO

- 1º Liquidificar a mandioca cozida, o sal, os ovos, o óleo de girassol, o leite, o suco de laranja e o açúcar até obter uma massa homogênea;
- 2º Na bacia misturar a 8 xícaras de farinha de trigo (peneirada) ao fermento biológico seco (ativado);
- 3º Colocar os ingredientes liquidificados;
- 4º Agregar bem os ingredientes até formar uma massa que possa ser cilindrada. A massa deve “estourar” (se necessário adicionar mais farinha de trigo até dar o ponto na massa), enrolar a massa para dar formato ao pão e colocar em uma forma untada; para dobrar de tamanho;
- 5º Pincelar os pães com gema de ovo com água;
- 6º Assar em forno pré-aquecido a 180°C, por 25 a 30 minutos “fazer teste da massa”.



ACOMPANHAMENTO

GELEADA DE MAMÃO MADURO COM LARANJA

INGREDIENTES

MAMÃO MADURO	1500 g
AÇÚCAR	800 g
CHIA	1 COLHER DE SOPA
LARANJA (A CASCA)	1 UNIDADE

COMO FAZER

- 1º Selecionar os mamões, descascar, ralar;
- 2º Pesar e medir os ingredientes;
- 3º Cozinhar até o doce ficar cremoso.



BOLO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

FARINHA DE TRIGO	2 ½ XÍCARAS
MANDIOCA CRUA RALADA	1 XÍCARA
OVOS	4 UNIDADES
AÇÚCAR	1 ½ XÍCARA
LEITE	150 ml
ÓLEO DE GIRASSOL	½ XÍCARA
SAL	1 PITADA
LEITE DE COCO	60 ml
FERMENTO QUÍMICO	2 COLHERES DE SOPA
SUCO DE LARANJA	60 ml
COCO EM FLOCOS LONGOS	50 g

MODO DE PREPARO

- 1º Liquidificar todos os ingredientes líquidos até obter uma massa homogênea;
- 2º Misturar o liquidificado com a mistura seca (farinha de trigo peneirada com o fermento químico);
- 3º Untar uma forma para bolo e colocar a mistura;
- 4º Assar em forno pré-aquecido a 180°C, por 30 a 40 minutos “fazer teste da massa”.



ANOTAÇÕES

ESCREVA AQUI

01. IDEIAS

Registre tudo o que aprendeu para aplicar nos momentos em que estiver cozinhando.

02. INSPIRAÇÕES

Coloque no papel aquilo que lhe inspira e transforme sua motivação em um delício prato.

CALÇA VIRADA DE MANDIOCA



INGREDIENTES

FARINHA DE TRIGO	SUFICIENTE PARA A RECEITA
MANDIOCA COZIDA	1 XÍCARA
OVOS	1 UNIDADE
AÇÚCAR	½ XÍCARA
LEITE	120 ml
MANTEIGA	1 COLHER DE SOPA
SAL	1 PITADA
FERMENTO QUÍMICO	1 COLHER DE SOPA
SUCO DE LARANJA	60 ml
CACHAÇA OU VINAGRE	1 COLHER DE SOPA
ÓLEO DE GIRASSOL	SUFICIENTE PARA FRITAR

MODO DE PREPARO

- 1º Liquidificar todos os ingredientes, menos a farinha de trigo, até obter uma massa homogênea;
- 2º Misturar o liquidificado com a mistura seca (farinha de trigo peneirada com o fermento químico);
- 3º Sovar a massa até dar o ponto de cilindrar;
- 4º Modelar as calças viradas;
- 5º Fritar em óleo quente;
- 6º Opcional, polvilhar açúcar aromatizado (canela, baunilha, chocolate).

ACOMPANHAMENTOS

AÇÚCAR AROMATIZADO SABOR CANELA

INGREDIENTES

AÇÚCAR REFINADO 2 XÍCARAS
CANELA EM PÓ SUFICIENTE PARA AROMATIZAR

COMO FAZER

1º Liquidificar todos os ingredientes

AÇÚCAR AROMATIZADO SABOR BAUNILHA

INGREDIENTES

AÇÚCAR REFINADO 2 XÍCARAS
ESSÊNCIA DE BAUNILHA SUFICIENTE PARA AROMATIZAR

COMO FAZER

1º Liquidificar todos os ingredientes

AÇÚCAR AROMATIZADO SABOR CHOCOLATE

INGREDIENTES

AÇÚCAR REFINADO 2 XÍCARAS
CHOCOLATE 70% SUFICIENTE PARA AROMATIZAR

COMO FAZER

1º Liquidificar todos os ingredientes



CHIPS DE MANDIOCA

INGREDIENTES

MANDIOCA DESCASCADA

ÓLEO

VINAGRE DE ÁLCOOL

ÁGUA

SAL (OPCIONAL TEMPERADO)

TRÊS RAIZES

SUFICIENTE PARA A RECEITA

1 COLHER DE SOPA

1 LITRO

SUFICIENTE PARA A RECEITA

MODO DE PREPARO

1º Selecionar, classificar, descascar;

2º Fatiar as raizes, colocar de molho em uma solução de água com vinagre (1 litro de água e 1 colher de sopa de vinagre);

3º Escorrer, aguardar secar;

4º Fritar (em óleo quente).

ACOMPANHAMENTOS

SAL TEMPERADO

INGREDIENTES

SAL REFINADO	1 Kg
ALECRIM FRESCO	25 g
ALHO	8 DENTES
BACON	150 g

COMO FAZER

- 1º Pesar e medir os ingredientes;
- 2º Picar o bacon e fritar;
- 3º Liquidificar os ingredientes;
- 4º Embalar em um pote de vidro.

MOLHO ESPECIAL AMARELO

INGREDIENTES

VINAGRE DE ÁLCOOL	150 ml
ÓLEO DE GIRASSOL	200 ml
ÁGUA	650 ml
GOMA XANTANA	1 g
SAL	300 g
PIMENTA VERMELHA FLOCOS	10 g
AJI-NO-MOTO/ REALÇADOR DE SABOR	20 g
ORÉGANO	20 g
ALECRIM FRESCO	10 g
NÓZ MOSCADA	4 g
AÇAFRÃO	20 g
ALHO	50 g

COMO FAZER

- 1º Pesar e medir os ingredientes;
- 2º Liquidificar por 3 minutos;
- 3º Validade 1 ano.

MOLHO ESPECIAL AMERICANO

INGREDIENTES

CATCHUP	500 g
MEL	250 g
PIMENTA CALABREZA	10 g
GOMA XANTANA	1 g

COMO FAZER

- 1º Pesar e medir os ingredientes;
- 2º Liquidificar por 3 minutos;
- 3º Validade 1 ano.



DELÍCIAS DA COLÔNIA

RECEITAS DE MANDIOCA



Sicredi

