

FESTA DO BISCOITO

SABORES E SABERES

Pará de Minas - 2022

e-book de receitas

tradição
sabor

REALIZAÇÃO E PRODUÇÃO

HELTON
SIMÃO



Projeto realizado com recursos do
FUNDO ESTADUAL DE CULTURA
Protocolo No: 2021.2105.0081

Com o desejo valorizar e divulgar as tradições e os costumes da cidade, a Festa do Biscoito Sabores e Saberes de Pará de Minas promove a exposição de uma variedade de biscoitos de todos os sabores em um festival repleto de atrações! O público tem ao seu dispor manifestações artístico-culturais, apresentações tradicionais como a Capoeira, o Congado e a Banda Lira Santa Cecília, além de contar com a típica Feira de Agricultura Familiar e de Artesanato local. Ainda na programação, exposição de Arte Ceramista, Aula Show e Oficina de Biscoitos. Tudo isso para garantir a importância histórica do Ofício das Biscoiteiras, que é Patrimônio Imaterial do Município, Patrimônio nosso!

As receitas deste e-book foram disponibilizadas por Mestres e Mestras Biscoiteiras, e são tradicionais em suas famílias.





ÍNDICE

01. BISCOITO DE BANHA
02. BISCOITO COZIDO
03. ROSQUINHA DE NATA
04. BISCOITO DE FARINHA DE MILHO
05. BISCOITO PIPOCA
06. BISCOITO BRANCO
07. BISCOITO DE AMENDOIM
08. BISCOITO DE QUEIJO
09. BISCOITO DE FARINHA DE LIQUIDIFICADOR
10. BISCOITO DE BANHA
11. BISCOITO DA NIVALDETE
12. BISCOITO DE AMENDOIM
13. BISCOITO DE FUBÁ DE CANJICA
14. BISCOITO DOS 5 PRATOS (TAREQUINHO)
15. BISCOITO DE QUEIJO
16. BISCOITO BRANCO FRITO
17. BISCOITO BRANCO
18. BISCOITO DE QUEIJO
19. BISCOITO DA VOVÓ
20. BISCOITO DE AMENDOIM
21. TAREQUINHO DE CÔCO
22. PÃO DE QUEIJO
23. BROINHA DE FUBÁ
24. ROSQUINHA DE NATA
25. BISCOITO DE MARCA
26. BISCOITO BONITO
27. BISCOITO SEM LACTOSE
28. BISCOITO DIET DE QUEIJO
29. BISCOITO DE BANANA
30. BISCOITO DE VIDRO
31. BISCOITO DE FUBÁ DE CANJICA
32. TARECO
33. BROA DE FUBÁ DE CANJICA
34. AMANTEIGADO DE COCO
35. BISCOITO PIPOCA COM QUEIJO
36. BISCOITOS DE CHOCOLATE
37. BISCOITO DE MAIZENA RAPIDINHO
38. BISCOITINHOS DE COCO E POLVILHO
39. BISCOITO DE LEITE CONDENSADO
40. BISCOITO DE FUBÁ COM ERVA DOCE
41. BISCOITO DE NATA COM COCO E GOIABADA
42. BISCOITO DE PINGA
43. BISCOITO DE BAUNILHA
44. BISCOITO AMANTEIGADO COM 3 INGREDIENTES
45. BISCOITO AMANTEIGADO COM AMÊNDOAS
46. BISCOITO DE QUEIJO MINEIRO
47. BISCOITO INTEGRAL SALGADO
48. BISCOITO FIT DE POLVILHO COM QUEIJO
49. BISCOITO INTEGRAL DE AVEIA E MEL
50. BISCOITO DE CANELA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

RECEITAS

1. BISCOITO DE BANHA

1 kg de fécula
400 g de banha crua
2 ovos
1 colher(sopa) de sal
leite até o ponto

Colocar a fécula numa bacia. Picar a banha e colocar aos poucos na fécula, sovando até desmanchar. Acrescentar os ovos e o sal. Colocar o leite aos poucos até formar uma massa. A massa não pode ficar muito mole. Enrolar e assar em forno quente.

2. BISCOITO COZIDO

1 kg de polvilho doce
400 g de banha crua
2 copos (americano) de açúcar refinado
1 pitada de sal
3 ovos
Leite até o ponto de enrolar

Colocar o polvilho numa bacia. Picar a banha e colocar no polvilho aos poucos sempre sovando. Colocar o sal. Empurrar para o canto da bacia. No outro canto colocar o açúcar e os ovos, misturar até formar um creme. Juntar ao polvilho e misturar. Pingar o leite aos poucos até formar uma massa. Enrolar os biscoitos (não muito grossos). Encher uma frigideira com água e levar ao fogo para ferver. Quando ferver colocar os biscoitos (não amontoar). Quando subir, colocá-los numa peneira forrada com um pano úmido. Assar em tabuleiro untado e levar para o forno quente.

3. ROSQUINHA DE NATA

350 g de creme ou nata
350g de margarina
1 copo americano de açúcar cristal
1 ovo
2 colheres de pó royal
1 kg de farinha de trigo

Coloque todos os ingredientes numa tigela ou vasilha grande, depois vá colocando a farinha de trigo até dar o ponto.

4. BISCOITO DE FARINHA DE MILHO

100 g de farinha de milho (molhar no leite)

RECEITAS

1 kg de polvilho azedo
1 lata (de milho verde) de óleo e água fervendo
5 ovos
350 g de queijo

Numa vasilha molhe a farinha de milho no leite, em seguida acrescente o polvilho azedo e misture bem. Depois acrescente o ovo(média de 4 ovos) e amasse bem. Em seguida coloque água quente e o óleo quente, amasse bem e em seguida coloque o queijo. Misture bem e enrole.

5. BISCOITO PIPOCA (BISCOITO BRANCO E OU CANELA)

1 kg de polvilho azedo
½ queijo ralado
2 ovos ou mais
1 copo americano de óleo + 1 copo americano de água
1 colher de sopa de sal
água para amolecer

OBS: O biscoito pipoca pode ser feito sem ovo. O biscoito branco nunca pode ser feito sem ovo. Para o biscoito de canela tirar o queijo e acrescentar 1 copo americano + 2 dedos de açúcar e canela.

Não precisa untar o tabuleiro; o furo do saco plástico deverá ser da espessura de um dedo.

6. BISCOITO BRANCO

1 kg de polvilho azedo
3 ovos
1 colher de sal
250 ml de água quente
250 ml de óleo

Em um recipiente, coloque o polvilho. Coloque 250 ml de água fria e o óleo sobre o polvilho, misturando bem. Escalda com a água fervendo. Acrescente sal e ovos. Vá aos poucos pingando a água fria até o ponto de colocar a massa num saquinho para pingar no tabuleiro. Assar em forno quente por 20 minutos.

7. BISCOITO DE AMENDOIM

1kg de polvilho doce
½ kg de amendoim moido
1 rapadura
6 ovos (colocar aos poucos)
leite
pó royal

RECEITAS

8. BISCOITO DE QUEIJO

1kg de polvilho azedo
1 copo americano de leite
1 copo americano de óleo
2 copos americanos de queijo ralado
6 ovos (colocar aos poucos)

9. BISCOITO DE FARINHA DE LIQUIDIFICADOR

1 kg de polvilho

No liquidificador: 2 copos americano de óleo
2 copos americano de farinha de milho
5 ovos
3 copos de leite
2 copos de queijo ralado
sal a gosto

Bater os ingredientes no liquidificador, menos o polvilho. Junte tudo com o polvilho e amasse bem. Enrole e coloque para assar em forno quente.

10 . BISCOITO DE BANHA

1 kg de fécula
400 gr de banha crua de porco
2 ovos
1 colher de sal
leite até o ponto

Sove bem a banha, os ovos e o sal. Depois acrescente o leite até o ponto de enrolar. obs: massa dura, forno quente.

11. BISCOITO DA NIVALDETE

1kg de polvilho azedo
3 copos (americano pelo vinco) de óleo
2 copos (americano) de fubá de canjica
4 copos (americano) de leite
5 ovos
2 copos (americano) de queijo
1 colher de sal

Amassar tudo frio, enrolar com as mãos untadas. Forno quente.

RECEITAS

12. BISCOITO DE AMENDOIM

2 xícaras de amendoim moido
2 xícaras de maisena
2 xícaras de açúcar
4 colheres de manteiga
4 ovos
1 colher de fermento em pó
2 pitadas de sal

Farinha de trigo até o ponto de enrolar.

13. BISCOITO DE FUBÁ DE CANJICA

10 copos americano de fubá de canjica
10 copos americano de polvilho doce
8 copos americano de óleo
60 ovos médios - colocar aos poucos
sal a gosto

14. BISCOITO DOS 5 PRATOS (TAREQUINHO) - BISCOITOS DA DONA NITA

Ingredientes:

1 prato de polvilho
1 prato de farinha de trigo
1 prato de açúcar
1 prato de queijo
1 prato de gordura
1 pitada de sal
2 colheres de pó royal

Modo de preparo:

Sove bem os ingredientes até a massa ficar lisa e desgrudar da mão. Acrescente o pó royal por último. Enrole a massa e corte em quadradinhos. Unte a forma para não grudar. Coloque no forno pré aquecido e não se esqueça de ficar de olho pois o tarequinho assa muito rápido, 10 a 20 minutos.

15 BISCOITO DE QUEIJO - BISCOITOS DA DONA NITA

2 copos de farinha de milho
2 copos de leite
1 copo e meio de óleo
6 ovos
1 colher rasa de sal
Copo americano
Bata esses ingredientes no liquidificador
Depois numa bacia acrescenta
1 kg de polvilho (doce ou azedo)

RECEITAS

Queijo à vontade

Sove bem a massa até que ela desgrude.

Se necessário acrescente mais ovos até dar o ponto.

Unte a forma, enrole seus biscoitos e leve ao forno pré aquecido.

16. BISCOITO BRANCO FRITO - BARRACA DO BISCOITO FRITO

1k de polvilho azedo

1 xícara de óleo bem quente

1 colher de sobremesa rasa de sal

1 xícara de água fervente

3 a 4 ovos

1 litro e meio de óleo para fritar.

Modo de fazer:

Numa vasilha coloque o polvilho , o sal, esquite bem o óleo da xícara e esquite o polvilho, mexa com uma colher para não se queimar

Ferva a água da xícara e esquite novamente o polvilho mexa com a colher

Adicione os 3 ovos e amasse bem até ficar uma massa homogênea e que dê para enrolar caso precise acrescente o outro ovo

Coloque o óleo em uma panela de preferência não muito fina , deixe amornar no fogo baixo faça os biscoitos no tamanho que desejar enrole como se fosse fazer um número 8 e frite em fogo baixo até crescer vá mexendo sempre e virando os biscoitos....

Para o biscoito doce...

A mesma massa porém a quantidade de açúcar deve ser meia xícara de chá

17. BISCOITO BRANCO (Ki Delicia)

Ingredientes:

300 ml de água

150 ml de leite

300 ml de óleo

1 kg polvilho azedo

1 colher de sal

6 a 8 ovos

Amasse todos os ingredientes. Coloque em uma forma untada e asse.

18. BISCOITO DE QUEIJO (Ki Delicia)

Ingredientes:

1 kg polvilho doce

450 gr margarina

450 gr queijo curado

1 colher de sal

8 ovos

RECEITAS

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e amasse bem. Colocar para assar em forma untada.

19. BISCOITO DA VOVÓ (Ki Delicia)

Ingredientes:

- 1 lata de óleo
- 1 kg fécula de mandioca
- 200 ml água
- 1 colher de sal
- 20 ovos

Misturar todos os ingredientes. Assar em forno pré aquecido.

20. BISCOITO DE AMENDOIM (Ki Delicia)

Ingredientes:

- 500 gr polvilho doce
- 500 gr farinha de trigo
- 500 gr açúcar
- 400 gr margarina
- 1 pitada de sal
- 500 gr amendoim torrado e moído
- 6 ovos

Em uma vasilha misture todos os ingredientes. Depois enrole os biscoitos e coloque em forma untada. Assar em forno pré aquecido.

21. TAREQUINHO DE CÔCO (Ki Delicia)

Ingredientes:

- 1 kg polvilho doce
- 350 gr margarina
- 250 gr de açúcar
- 250 coco ralado
- 1 pitada de sal
- 6 a 8 ovos

Em uma bacia colocar todos os ingredientes e amassar bem. Cortar em pequenos pedaços e colocar para assar em forno pré aquecido.

22. PÃO DE QUEIJO (Ki Delicia)

Ingredientes:

- 1 kg polvilho doce
- 300 ml leite
- 300 ml óleo
- 1 colher de sal
- 500 gr queijo ralado
- 3 ovos

RECEITAS

Em uma bacia coloque todos os ingredientes e amasse. Faça bolinhas e coloque em forma untada. Colocar para assar em forno pré aquecido.

23. BROINHA DE FUBÁ (Ki Delicia)

Ingredientes

300 ml água

300 ml óleo

300 gr farinha de trigo

300 gr fubá de canjica

200 gr açúcar

1 pitada de sal

15 ovos

Misturar todos os ingredientes. Colocar para assar.

24. ROSQUINHA DE NATA (Ki Delicia)

Ingredientes:

8 ovos

350 gr de nata

300 gr açúcar

200 gr de queijo

1 1/2 farinha de trigo com fermento

Amassar todos os ingredientes. Enrolar e colocar para assar em forno pré aquecido.

25. BISCOITO DE MARCA (Biscoiteria NM)

2kg de polvilho doce

50 g de sal

300 g água quente

10g bicarbonato

600g de óleo quente

ovos

Misture o polvilho com o sal, escale com o óleo quente, coloque o bicarbonato e jogue a água quente por cima. Sovar bem. Colocar os ovos aos poucos.

26. BISCOITO BONITO (Biscoiteria NM)

1 kg de polvilho doce

300 g de óleo quente

½ litro água

40g de açúcar

20g de sal

150g manteiga

150g de farinha

100g de fécula

RECEITAS

Misturar o polvilho, sal e esaldar com óleo quente e reservar. Fazer o angu com a água, açúcar e manteiga, farinha e fécula. Sovar bem e colocar os ovos aos poucos. Massa mais dura.

27. BISCOITO SEM LACTOSE:

2 xícaras de farinha de trigo (280 gramas)
2 xícaras de maisena
1½ xícaras de açúcar (240 gramas)
2 ovos
250 gramas de margarina derretida
1 colher de chá de essência de baunilha
1 colher de chá de fermento em pó

Bata os ovos com o açúcar até dissolver os grãos de açúcar - isto ajuda a conseguir uma massa de biscoito mais lisinha. Enquanto bate adicione a margarina em fio e também a essência de baunilha.

Dica: No lugar da margarina você pode usar óleo ou azeite. Adicione a farinha e o fermento peneirados e misture até conseguir uma massa compacta e homogênea - misture com as mãos quando a massa se tornar pesada demais para bater. Modele a massa em forma de bola e reserve na geladeira por 20 minutos, para firmar. Depois abra na bancada enfarinhada até ficar com cerca de 5 mm e corte usando cortadores, um copo ou uma faca. Coloque os biscoitos sem lactose num tabuleiro de forno com papel manteiga e asse no forno pré-aquecido a 180°C por 15 minutos ou dourar. Estão prontos!

28. BISCOITO DIET DE QUEIJO

1 ovo
1 xícara (café) farinha de amêndoas
1 xícara (café) farinha de linhaça dourada
1 xícara (café) parmesão ralado
1 colher (sopa) de azeite
sal a gosto

Junte todos os ingredientes dentro de um recipiente. Misture bem; Depois, faça bolinhas e distribua em uma forma untada. Amasse levemente com a ajuda de um garfo e pincele um pouco de azeite em cima; Asse por 15 min a 180°C em forno pré aquecido; Sirva depois que esfriar.

RECEITAS

29. BISCOITO DE BANANA

2 bananas (pode usar de qualquer tipo)

1 colher (sopa) de farinha de linhaça

1 xícara (chá) de amêndoa em lâminas (você também pode usar nozes ou avelãs)

1 colher (sobremesa) de óleo de coco

Coco fresco ralado a gosto

Amasse as duas bananas com o auxílio de um garfo. Misture todos os ingredientes em uma tigela até darem liga. Com a ajuda de uma colher, forme pequenos biscoitos e despeje-os em uma assadeira untada. Coloque a assadeira em forno pré-aquecido a 180 °C por, pelo menos, 20 minutos. Retire do forno e espere esfriar para poder aproveitar essa receita deliciosa.

30. BISCOITO DE VIDRO

500 gramas de polvilho azedo

1 1/2 xícara (chá) de óleo

3 colheres de (sopa) de manteiga

4 colheres de (sopa) açúcar

3 ovos bem batidos

1 pitada de sal

Numa panela, coloque o óleo, a manteiga, o sal e aqueça bem, sem deixar ferver, deixando os ingredientes bem misturados. Com essa mistura, você vai escaldar o polvilho. Despeje aos poucos a mistura no polvilho e mexa com uma colher e deixe esfriar. Em seguida, coloque o açúcar, os ovos e sove bastante, até a massa ficar firme, desgrudando das mãos. Faça os moldes dos biscoitos no formato de sua preferência. Numa panela bem grande, coloque água, leve ao fogo e quando estiver fervendo, coloque os biscoitos, um a um. Eles irão afundar e quando estiverem no ponto, subirão à superfície. Retire-os com uma concha, escorra bem e coloque os biscoitos numa fôrma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C e deixe assar até os biscoitos ficarem dourados e brilhosos, lembrando vidro. Espere esfriar e sirva. São deliciosos com leite.

31. BISCOITO DE FUBÁ DE CANJICA (Quitandas da roça)

2 copos de polvilho doce

1 copo de óleo

6 ovos

sal

fubá de canjica

Coloque o polvilho na gamela junto com os ovos e o óleo. Amasse bem, depois vá colocando o fubá aos poucos até dar para enrolar. A massa deve ficar mole. Não precisa untar a forma e sim as mãos para enrolar.

32. TARECO (Quitandas da roça)

1 kg de farinha de trigo

RECEITAS

1 kg de polvilho doce
850g de açúcar refinado
½ kg de margarina
3 colheres de pó royal
300 g de queijo ou a vontade
uma pitada de sal
ovos até o ponto de enrolar

Misturar e amassar todos os ingredientes menos o queijo que deve ser colocado no final, quando a massa estiver no ponto de enrolar. Cortar em pequenos pedaços e colocar pra assar.

33. BROA DE FUBÁ DE CANJICA (Quitandas da roça)

1 copo americano de leite
1 copo americano de óleo
4 ovos
5 colheres de açúcar
1 pitada de sal
12 colheres de fuba de canjica
erva doce a gosto
queijo fresco esmigalhado

Bater no liquidificador o óleo, ovos, leite, sal e o açúcar. Despejar numa bacia, acrescentar o fubá de canjica e por último colocar o queijo. Só enrolar e colocar para assar.

34. AMANTEIGADO DE CÔCO (Delicatto)

Ingredientes:

01 kg de farinha de trigo
500 g de açúcar refinado
500 g de manteiga ou margarina 80% de lipídios
1 pitada de sal
200 ml de leite
3 gemas de ovo
100g coco ralado

Modo de preparo:

Em uma vasilha, misture a farinha, o açúcar, o coco e a pitada de sal.
Depois, faça uma abertura no meio da massa, coloque as gemas e misture tudo.
Derreta a manteiga em banho-maria e acrescente-a à massa.
Por último, coloque o leite e misture a massa com as mãos, de modo que ela fique macia e homogênea.
Modele os biscoitos à sua maneira e asse-os em forno médio até que estejam dourados e crocantes.

35. BISCOITO PIPOCA COM QUEIJO (Delicatto)

Ingredientes:

01 kg de polvilho azedo

RECEITAS

400 ml de água em temperatura ambiente
250 ml de óleo
04 ovos
300 g de queijo meia cura ralado
01 colher sopa rasa de sal

Modo de preparo:

Em uma tigela coloque o polvilho azedo e óleo e mexa um pouquinho, acrescente a água fervente para escaldar e mexa bem.

Bata levemente os ovos e acrescente na mistura junto com metade da água em temperatura ambiente. Mexa bem com uma espátula pressionando a massa contra o fundo da tigela para retirar os grânulos de polvilho.

Coloque o restante da água em temperatura ambiente e mexa mais um pouco.

Por último acrescente o queijo e o sal.

Coloque a massa em um saco de confeiteiro e faça biscoitinhos do formato que desejar em uma assadeira (não precisa untar).

Leve ao forno pré-aquecido à 180C por cerca de 30 minutos até ficarem sequinhos e dourados.

36. BISCOITOS DE CHOCOLATE

50 g de manteiga;
1 ovo;
1/4 xícara açúcar mascavo;
1/4 xícara açúcar demerara;
3/4 xícara de farinha de trigo (aproximadamente);
1/4 xícara de cacau;
1/2 colher de chá de fermento em pó;

Comece batendo a manteiga, o ovo e os açúcares até formar um creme bem fofo; Adicione então a farinha de trigo, o cacau e o fermento até formar uma massa uniforme é que desgrude da mão; Abra sua massa em uma superfície limpa, e tende deixar o mais fina possível! Corte os biscoitos como desejar; Asse em forno a 190º por 6 a 8 min ou até que estejam levemente dourados embaixo; Espere esfriar antes de comer, assim ficarão super crocantes;

37. BISCOITO DE MAIZENA RAPIDINHO

500 g de amido de milho
100 g de manteiga
1 caixa de leite condensado (395 g)
1 colher de sopa de fermento em pó
2 gemas

RECEITAS

Coloque o amido de milho em uma vasilha grande. Acrescente as gemas, o fermento e a manteiga e misture tudo com as mãos. Despeje o leite condensado aos poucos e continue mexendo, talvez não seja necessário utilizar toda a caixa de leite condensado. A massa estará no ponto quando não grudar mais nos dedos nem no fundo da vasilha. Separe uma forma (não é necessário untá-la) e já ligue o forno para pré-aquecer a 180°. Molde os biscoitos à sua maneira, e coloque-os na forma, deixando uma distância entre eles porque irão crescer quando estiverem assando. Asse-os por aproximadamente 25 minutos. Espere os biscoitos esfriarem para retirá-los da forma, e está pronto!

38. BISCOITINHOS DE COCO E POLVILHO

1 e $\frac{2}{3}$ de xícara de chá de açúcar
125 g de manteiga em temperatura ambiente
1 ovo
 $\frac{1}{2}$ xícara de chá de leite de coco
4 xícaras de chá de polvilho doce
1 xícara de chá de coco seco ralado
Manteiga para untar

Reúna todos os ingredientes; Coloque o açúcar, a manteiga, o ovo e o leite de coco em uma batedeira, e bata até formar um creme homogêneo; Continue batendo, e, aos poucos, acrescente o polvilho e o coco ralado até a massa ficar lisa e desgrudar do recipiente; Molde pequenas bolinhas com a massa, achate-as, coloque-as em 2 formas untadas com manteiga e leve-as à geladeira por 15 minutos; Asse os biscoitinhos em forno pré-aquecido a 180º graus por cerca de 15 minutos, ou até que eles fiquem firmes e comecem a dourar nas bordas; Depois, sirva os biscoitos ou guarde-os em pontes fechados por até uma semana. Caso esteja com dificuldade de chegar ao ponto, adicione mais polvilho. Espere os biscoitos esfriarem um pouco para tirá-los da forma.

39. BISCOITO DE LEITE CONDENSADO

1 caixa de leite condensado
200 g de manteiga sem sal
500 g de amido de milho
Chocolate derretido (opcional)

Em uma tigela, adicione o leite condensado, a manteiga e o amido de milho. Com as mãos, misture todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea e consistente. Divida a massa em porções pequenas e molde em formato de bolinha. Aperte levemente os biscoitos para achatar. Disponha os biscoitos em uma assadeira untada, respeitando um pequeno espaçamento entre eles. Leve para assar em forno já preaquecido, a 200°C, por cerca de 15 minutos, até ficarem crocantes por fora. Se desejar, passe os biscoitos em um chocolate derretido de sua preferência.

RECEITAS

40. BISCOITO DE FUBÁ COM ERVA DOCE

- 1 ovo
- 100 gramas de manteiga (ou margarina sem sal)
- 2/3 de xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de fubá
- 1 colher de sopa de erva-doce
- 1/2 xícara de chá de amido de milho (ou até dar ponto)

Em um recipiente, adicione o ovo, a manteiga, o açúcar, o fubá e misture bem. Adicione a erva-doce, o amido de milho e misture até dar o ponto: uma massa que desgruda das mãos. Pegue pequenas porções da massa, molde em formato de bolinhas, disponha em uma forma untada e achate levemente com um garfo. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 10 a 20 minutos ou até os biscoitos firmarem. Agora é só servir.

41. BISCOITO DE NATA COM COCO E GOIABADA

- 1 xícara de ché de nata
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 200 gramas de amido de milho
- 1 e 1/2 xícara de ché de açúcar
- 1 xícara de chá de coco ralado
- 1 colher de chá de fermento de bolo
- Goiabada a gosto

Em um recipiente, adicione a nata, os ovos, a manteiga e misture. Acrescente a farinha, o amido, o açúcar, o coco ralado o fermento e misture até formar uma massa macia. Pegue pequenas porções da massa (cerca de 12 gramas) e molde em formato de bolachinhas. Coloque um pouquinho de goiabada no meio delas e transfira para uma forma untada ou com papel manteiga. Leve ao forno preaquecido a 180º graus por cerca de 12 a 18 minutos (quanto mais tempo, mais douradinhos os biscoitos ficam). Agora é só servir.

RECEITAS

42. BISCOITO DE PINGA

1/4 de xícara de pinga
1/4 de xícara de óleo
1 colher de sopa de açúcar
200 g de farinha
4 ramas de canela
300 ml de água
Açúcar a gosto
Canela em pó a gosto

Misture todos os ingredientes até dar liga e formar uma massa. Depois, faça bolinhas com a massa e achate levemente com o dedo. Asse em forno preaquecido a 180º graus até dourar. Enquanto isso, ferva a água com as ramas de canela. Após assado, banhe os biscoitos no chá de canela e passe no açúcar. Espere esfriar e passe em uma mistura de açúcar com canela. Guarde em um pote e espere até o dia seguinte para experimentar.

43. BISCOITO DE BAUNILHA

200 g de manteiga bem gelada cortada em cubinhos
1 xícara de chá de açúcar + 2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de extrato de baunilha
2 xícaras de chá de farinha de trigo
Bata a manteiga, o açúcar e a baunilha na batedeira até incorporar bem. Junte a farinha de trigo e bata até incorporar, a massa deve soltar das mãos. Leve a geladeira por 30 minutos para descansar. Depois abra e modele os biscoitos. Leve-as ao forno médio ou baixo e deixe assar até que comece a dourar. Quando retirar do forno os biscoitos vão estar moles, mas ao esfriar na grade de biscoito eles ficarão bem crocantes.

44. BISCOITO AMANTEIGADO COM 3 INGREDIENTES

200 gramas de manteiga
500 gramas de amido de milho
1 lata de leite condensado

Em uma bacia, coloque a manteiga, o amido de milho, o leite condensado e misture bem até formar uma massa homogênea. Molde a massa em pequenas bolinhas de 1cm de altura e dê uma leve achatada em cada. Transfira elas para uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 180º graus por cerca de 10 minutos. Passado os 10 minutos, verifique se as bolachinhas estão douradas por baixo (por cima ainda estará branco), dê uma leve apertada nelas com um garfo e volte ao forno por mais 5 minutos, ou até que eles fiquem douradinhas por completo.

RECEITAS

45. BISCOITO AMANTEIGADO COM AMÊNDOAS

100 g de manteiga
100 g de açúcar refinado
100 g de farinha de amêndoas
100 g de farinha de trigo
1 pitada de sal
50 g de chocolate meio amargo para decorar

Em um recipiente, acrescente a manteiga e o açúcar e misture bem, até formar uma pasta. Adicione a farinha de amêndoas e a de trigo e misture até obter uma massa homogênea. Reserve na geladeira por cerca de 1 hora para facilitar na hora de abrir. Polvilhe farinha de trigo sobre uma superfície lisa, limpa e abra a massa com um rolo de macarrão, em uma espessura de cerca de 2 cm. Use cortadores de biscoitos para moldar a massa e disponha um a um em uma assadeira forrada com papel manteiga. Asse em forno pré-aquecido a 200 °C por cerca de 20 minutos. Derreta o chocolate meio amargo e use um bico de confeiteiro para decorar os biscoitos já assados.

46. BISCOITO DE QUEIJO MINEIRO

5 copos de requeijão de polvilho doce
1 copo de requeijão de leite gelado
1 copo de requeijão de queijo ralado (pode ser meia cura)
6 ovos
Sal a gosto

Misture o polvilho e o leite até dobrar de volume. Depois coloque o óleo bem quente e mexa. Adicione os ovos um a um e mexa com a mão. Por último adicione o queijo e o sal (lembrando que o queijo já tem sal). Enrole e asse no forno a 200 graus por 20 minutos ou até ficar sequinho.

47. BISCOITO INTEGRAL SALGADO

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo integral
1/4 de xícara de quinoa em flocos
1/4 de xícara de aveia em flocos
1/2 xícara de cenoura ralada no ralo fino
1 colher de sopa de gergelim
1/2 xícara de manteiga derretida
1/2 xícara de leite de coco
1 colher de café de sal rosa
1 colher de sopa de fermento em pó

Em uma vasilha, misture a farinha, quinoa, aveia, cenoura, gergelim, manteiga, leite de coco, sal e fermento. Transfira a massa para uma superfície limpa e sove com as mãos, por cerca de 5 minutos, até ficar bem lisa. Com um rolo, abra a massa em uma espessura de cerca de 1/2 centímetro. Corte a massa em discos e disponha separadamente em uma assadeira. Asse em forno a 180 °C por cerca de 15 minutos.

RECEITAS

48. BISCOITO FIT DE POLVILHO COM QUEIJO

1 ovo
2 xícaras de chá de polvilho azedo
1 colher de sopa de óleo de coco (manteiga ou azeite)
100 gramas de queijo
Pitada de sal
100 ml de água morna

Em um recipiente, coloque o ovo, o polvilho, o óleo de coco, o queijo, o sal e misture bem. Adicione a água gradualmente e vá misturando até formar uma massa uniforme (caso precise, pode colocar um pouco mais de água). Pegue pequenas porções da massa, molde no formato que desejar e disponha em uma assadeira untada. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 20 a 30 minutos.

49. BISCOITO INTEGRAL DE AVEIA E MEL

1/2 xícara de farinha de trigo integral
2/3 xícara de farinha de trigo comum
3 colheres de sopa de aveia em flocos finos
4 colheres de sopa de açúcar mascavo
1 pitadinha de sal
½ colher de sopa de canela em pó
½ colher de sopa de bicarbonato de sódio
25 g de manteiga sem sal
2 colheres de sopa de mel
50 ml de leite
10 gotas de essência de baunilha

Misturar todos os ingredientes. Moldar os biscoitos. Assar em forno pré-aquecido a 180º por 15 minutos ou até as bordinhas começarem a dourar. Quando terminar de assar, retire com cuidado da assadeira e deixe esfriar.

50. BISCOITO DE CANELA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

2 ovos
2 colheres de sopa de óleo de coco
3 colheres de sopa de açúcar demerara
1 colher de sobremesa de canela em pó
15 colheres de sopa de farelo de aveia
15 colheres de sopa farinha de arroz
5 colheres de sopa de polvilho doce
1 colher de sopa de farinha de linhaça
1 ponta de colher de café de fermento em pó

Em um recipiente, coloque todos os ingredientes e misture até formar uma massa que não grude nas mãos. Leve para a geladeira por 15 minutos. Pegue pequenas porções da massa, molde em formato de biscoitos e salpique canela em pó por cima. Disponha em uma forma untada e leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 20 minutos. Agora é só servir

FESTA DO BISCOITO

SABORES E SABERES

Pará de Minas - 2022

02
SETEMBRO
SEXTA-FEIRA

Local: Feira de Agricultura Familiar | 06h às 11h

03
SETEMBRO
SABADO

Local: Praça Torquato de Almeida | 08 às 18h

João Rachid
(Música Instrumental)

Intervenções artísticas
Grupo Cientista da Cena

Aula show
“Ofício das Biscoiteiras”

João Chaves
(Música Popular Brasileira)

- Exposição e produção de Biscoitos
- Feira Agricultura Familiar
- Feira Artesanato local
- Exposição Arte Ceramista
- Ecoponto

Blitz Circense - Wendell Guilherme

Capoeiragem com o
Grupo União Zona Norte

Guarda de Marinheiro do Rosário e
Santo Antônio do Paiol

Contação de História | Cida Penha

Apresentação surpresa

Banda Lira Santa Cecília

Chapeuzinho Vermelho
e o Lobo Arrependido
Grupo Cientistas da Cena

Fábio Meller (Viola Raiz)

Banda Raio de Cipó
(Forró pé de serra)

Local: Escola Municipal de Artes e Ofício - Sica
(Rua Dr. Higino, s/n - Centro)

14h | Oficina de Biscoitos

(Mestras Biscoiteiras Nivaldete Ancelma
e Vanilda Barbosa)



tradição

sabor

LOCUÇÃO

Jaqueline Santos

INTERPRETE DE LIBRAS

Gilson Oliveira

CURADORIA

Alaércio Delfino
Guilherme Diniz
Felton Simão

DESIGN GRÁFICO

BEC
PAULA

COMUNICAÇÃO VISUAL

agência
AMPLIE

APOIO CULTURAL

 **PREFEITURA**
PARÁ DE MINAS
SECRETARIA DE CULTURA E
COMUNICAÇÃO INSTITUCIONAL

REALIZAÇÃO E PRODUÇÃO

HELTON
SIMÃO



Projeto realizado com recursos do
FUNDO ESTADUAL DE CULTURA
Protocolo No: 2021.2105.0081