

Apostila de receitas feita a partir do impresso "12 receitas Maizena® para sua sobremesa".

**12 receitas Maizena® para sua sobremesa.**

			
1 - PUDIM DOURADO	2 - BOLINHAS DE GEMAS E COCO	3 - PUDIM VELUDO	4 - AMANTEIGADOS DE MAIZENA®
			
5 - FOFURA DE FUBA	6 - TORTA DE BANANAS C/ COCO	7 - SONHOS EMBRIAGADOS	8 - ANEIS DE DAMA
			
9 - TRANÇA	10 - BISCOITINHOS DE LIMÃO	11 - BOLO DE RICOTA	12 - BROCHES COM GELEIA

Por Lia Kodama  
Fevereiro de 2005

## 1. PUDIM DOURADO



### Ingredientes

5 colheres (sopa) de Maisena  
2 xícaras (chá) de açúcar  
1 colher (café) de sal  
1 colher (sopa) de margarina  
2 xícaras (chá) de água  
1 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá  
½ xícara (chá) de Karo

### Modo de preparar

Misture bem todos os ingredientes, menos a margarina e o Karo. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Junte a margarina, misture bem e deixe no fogo por mais 1 minuto. Despeje numa forma média com furo central e deixe até esfriar. Sirva bem gelado, coberto com Karo. Tempo de cozimento 12 minutos.

## 2. BOLINHAS DE GEMA E COCO



### Ingredientes

2 colheres (sopa) de Maisena  
1 ½ xícara (chá) de açúcar  
8 gemas  
2 xícaras (chá) de leite  
1 pacote (grande) de coco ralado  
açúcar cristal ou confeitos

### Modo de preparar

Misture o leite com o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre até ferver. Retire e, quando estiver frio junte as gemas e a Maisena, batendo bem. Acrescente o coco, leve novamente ao fogo, mexendo sempre até a massa desprender da panela. Retire e espere esfriar. Enrole bolinhas, passe no açúcar cristal ou nos confeitos. Tempo de cozimento 10 minutos.

### 3. PUDIM VELUDO



#### **Ingredientes**

1 colher (sopa) de Maisena  
1 xícara (chá) de açúcar  
1 colher (sopa) de margarina  
4 ovos  
1 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de queijo ralado  
8 colheres (sopa) de açúcar para caramelizar

#### **Modo de preparar**

Misture bem todos os ingredientes. Coloque numa forma média caramelizada e leve ao forno quente, em banho-maria, por 30 minutos.

### 4. AMANTEIGADOS DE MAIZENA®



#### **Ingredientes**

1 ½ xícara (chá) de Maisena  
3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de açúcar  
1 ½ xícara (chá) de margarina  
2 ovos

#### **Modo de preparar**

Bata bem a margarina com o açúcar. Junte os ovos e bata até ficar cremoso. Acrescente a maisena e a farinha. Faça bolinhas, coloque numa assadeira e achate com um garfo. Leve ao forno médio por 15 minutos.

## 5. FOFURA DE FUBÁ



### Ingredientes

½ xícara (chá) de maisena  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
3 xícaras (chá) de açúcar  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
2 colheres (sopa) de margarina  
4 ovos  
4 xícaras (chá) de leite  
1 xícara (chá) de fubá  
1 ½ xícara (chá) de coco ralado  
½ xícara (chá) de queijo ralado

### Modo de preparar

Bata no liquidificador os ovos com o leite, açúcar e a margarina. Adicione os demais ingredientes e bata até obter uma massa uniforme. Despeje a massa na assadeira. Leve ao forno médio, por 55 minutos.

## 6. TORTA DE BANANAS COM COCO



### Ingredientes

1 xícara (chá) de maisena  
1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo  
½ xícara (chá) de açúcar  
1 colher (café) de fermento  
1 xícara (chá) de margarina  
2 ovos  
1 xícara (chá) de Karo  
9 bananas-nanica  
1 ½ xícara (chá) de coco fresco ralado  
1 gema para pincelar

### Modo de preparar

Misture a maisena com a farinha, o fermento e o açúcar. Junte a margarina e os ovos, amassando bem. Forre o fundo e os lados da forma com parte da massa. Reserve o restante. Leve o Karo ao fogo e junte as bananas inteiras. Cozinhe até que fiquem macias. Coloque as bananas cozidas e já frias na forma, sobre a massa e cubra com o coco. Entenda a massa reservada com o rolo, sobre uma mesa enfarinhada. Recorte tiras da mesma largura para serem dispostas sobre as bananas, formando uma grade. Pincele com a gema a leve ao forno médio por 30 minutos.

## 7. SONHOS EMBRIAGADOS



### **Ingredientes**

2 xícaras (chá) de maisena  
2 xícaras (chá) de açúcar  
1 pitada de sal  
1 colher (chá) de fermento em pó  
½ xícara (chá) de margarina  
5 ovos  
1 vidro de Karo  
2 xícaras (chá) de água  
1 xícara (café) de rum

### **Modo de preparar**

Bata bem, na batedeira, a margarina com 1 xícara (chá) de açúcar. Junte os ovos, um a um, o sal, o fermento e maisena. Asse em forminhas de empada, untadas e polvilhadas com açúcar até dourar. (25 minutos). À parte, leve ao fogo o Karo com a água e o açúcar restante. Quando ferver, tire e junte o rum. Coloque os sonhos na calda quente.

## 8. ANÉIS DE DAMA



### **Ingredientes**

½ xícara (chá) de maisena  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
½ xícara (chá) de açúcar  
1 pitada de sal  
½ colher (café) de fermento em pó  
½ xícara (chá) de margarina  
2 ovos  
1 colher (sopa) de rum ou aguardente  
1 colher (chá) de casca de limão ralada

### **Modo de preparar**

Misture e amasse todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Faça rosquinhas. Frite em óleo quente. Escorra e polvilhe com açúcar.

## 9. TRANÇA



### Ingredientes

1 xícara (chá) de maisena  
4 xícaras (chá) de farinha de trigo  
½ xícara (chá) de açúcar  
1 colher (café) de sal  
1 tablete de fermento para pão  
½ xícara (chá) de margarina  
1 ovo  
1 xícara (chá) de água morna  
½ xícara (chá) de leite  
2 xícaras (chá) de passas  
1 gema para pincelar

### Modo de preparar

Misture a maisena com a farinha e retire ½ xícara (chá) da mistura. Amasse esta porção com o fermento e a água morna. Deixe levedar por 10 minutos. Adicione o açúcar, o sal, a margarina, o ovo e a massa levedada à maisena e farinha restantes. Amasse, juntando o leite. Sove a massa e deixe descansar até dobrar de volume. Acrescente as passas. Sove a massa novamente e faça a trança. Coloque numa assadeira untada e polvilhada. Deixe dobrar de volume e pincele com a gema. Leve ao forno quente por 30 minutos.

## 10. BISCOITINHO DE LIMÃO



### Ingredientes

1 xícara (chá) de maisena  
1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de açúcar  
1 colher (chá) de fermento em pó  
½ xícara (chá) de margarina  
1 ovo  
¼ de xícara de suco de limão  
1 colher (sopa) de casca de limão ralada

### Modo de preparar

Misture e amasse todos os ingredientes, até obter uma massa homogênea. Molde biscoitinhos com o auxílio de uma colher ou do bico de confeitaria, sobre a assadeira untada e polvilhada. Leve ao forno quente por 10 minutos.

## 11. BOLO DE RICOTA



### **Ingredientes**

3 colheres (sopa) de maisena  
3 colheres (sopa) de farinha de trigo  
6 colheres (sopa) de açúcar  
1 colher (sopa) de fermento  
3 colheres (sopa) de margarina  
3 gemas  
3 claras em neve  
1 xícara (chá) de passas sem caroço  
2 colheres (sopa) de licor de cacau  
3 xícaras de ricota amassada

### **Modo de preparar**

Bata, em creme, a margarina com o açúcar. Junte os outros ingredientes, exceto as claras. No final, adicione delicadamente as claras. Coloque na forma e leve ao forno médio por 40 minutos. Desenforme e polvilhe com açúcar.

## 12. BROCHES COM GELÉIA



### **Ingredientes**

1 ½ xícara (chá) de maisena  
1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo  
5 colheres (sopa) de açúcar  
1 xícara (chá) de margarina  
2 gemas  
½ xícara (chá) de leite  
120 g de geléia de fruta

### **Modo de preparar**

Misture todos os ingredientes, menos a geléia. Faça bolinhas. . Coloque em uma assadeira enfarinhada. Aperte o centro com o auxílio do cabo de uma colher de pau. Encha cada cavidade com a geléia e leve ao forno quente por 30 minutos.