Saiba como montar seu livro de receitas Maizena

1. Baixe o arquivo para seu computador.

2. Mande imprimir, mas não se esqueça de ajustar para a impressão ficar reduzida ao tamanho da folha A4.

3. Recorte nas linhas pontilhadas.

4. Coloque as folhas na sequência.

5. Faça dois furos no lado esquerdo do livro e amarre com a fita de sua preferência.

MAIZENA®

Receitas

MAIZENA®

Coletânea de Receitas
dos famosos calendários

Corte aqui

Receitas

MAIZENA®

Coletânea de Receitas
dos famosos calendários

Pertence a

_____

_____

MAIZENA

O CALENDÁRIO

Desde sua estreia no Brasil, a famosa caixa amarela é aliada das donas de casa no preparo de alimentos. Gerações foram criadas com os mingaus, biscoitos, doces e molhos à base dessa fina farinha.

Devido sua tradição, a marca virou sinônimo de amido de milho. Versátil e nutritiva, Maizena tem uma longa relação de intimidade e confiança com as mulheres brasileiras.

Esta relação foi criada através da troca de segredos. Muitos destes segredinhos de cozinha foram registrados nos famosos calendários de Maizena, que são até hoje o xodó das donas de casa. Neste livro você encontrará uma seleção das melhores receitas destes calendários.

Maizena sempre esteve presente nos momentos mais especiais de nossas vidas, incrementando os pratos e celebrando o melhor de tudo: estar perto de quem amamos.

MAIZENA

Corte aqui

MANJAR DE COCO COM CALDA DE AMEIXA

Rendimento: 8 porções
Tempo de preparo: 20 minutos
Tempo de geladeira: 3 horas
Tempo total: 3 horas e 20 minutos

Ingredientes

MANJAR
- 8 colheres (sopa) de amido de milho MAIZENA®
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 vidros pequenos de leite de coco (400 ml)
- 1 xícara (chá) de açúcar

CALDA
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 200 g de ameixa preta, sem caroço, picada

MANJAR

1. Umedeça uma fôrma de furo central (22 cm de diâmetro). Reserve.

2. Em uma panela média, dissolva o amido de milho **MAIZENA®** no leite.

3. Junte o leite de coco e o açúcar. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre até engrossar. Coloque na forma reservada e deixe esfriar. Leve à geladeira por 4 horas ou até ficar firme

CALDA

1. Em uma panela pequena, coloque o açúcar, a água e as ameixas. Cozinhe em fogo médio por 10 minutos ou até obter uma calda levemente espessa. Deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas.

2. Desenforme o manjar sobre um prato, regue com a calda e sirva em seguida.

VARIAÇÃO

Junte ao manjar meia xícara (chá) de coco ralado.

MAIZENA

Manjar de coco com calda de ameixa

Receita dos calendários de 1966, 1968 & 1977

DICA

- Coloque o manjar em tigelinhas refratárias e sirva em porções individuais.

Corte aqui

SEQUILHOS SAUDADES

Rendimento: 100 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos
Tempo de forno: 20 minutos
Tempo total: 50 minutos

Ingredientes

- 2 tabletes e meio de margarina culinária (250,00 g)
- 2 gemas grandes ou 3 pequenas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 embalagem (500 g) de amido de milho MAIZENA®
- 1 xícara (chá) de coco ralado

Para untar e enfarinhar:
- Margarina culinária
- Farinha de trigo

1. Unte e enfarinhe duas assadeiras grandes (40 x 28 cm) e reserve.

2. Em uma tigela, coloque a margarina culinária, as gemas e o açúcar. Misture até obter um creme liso.

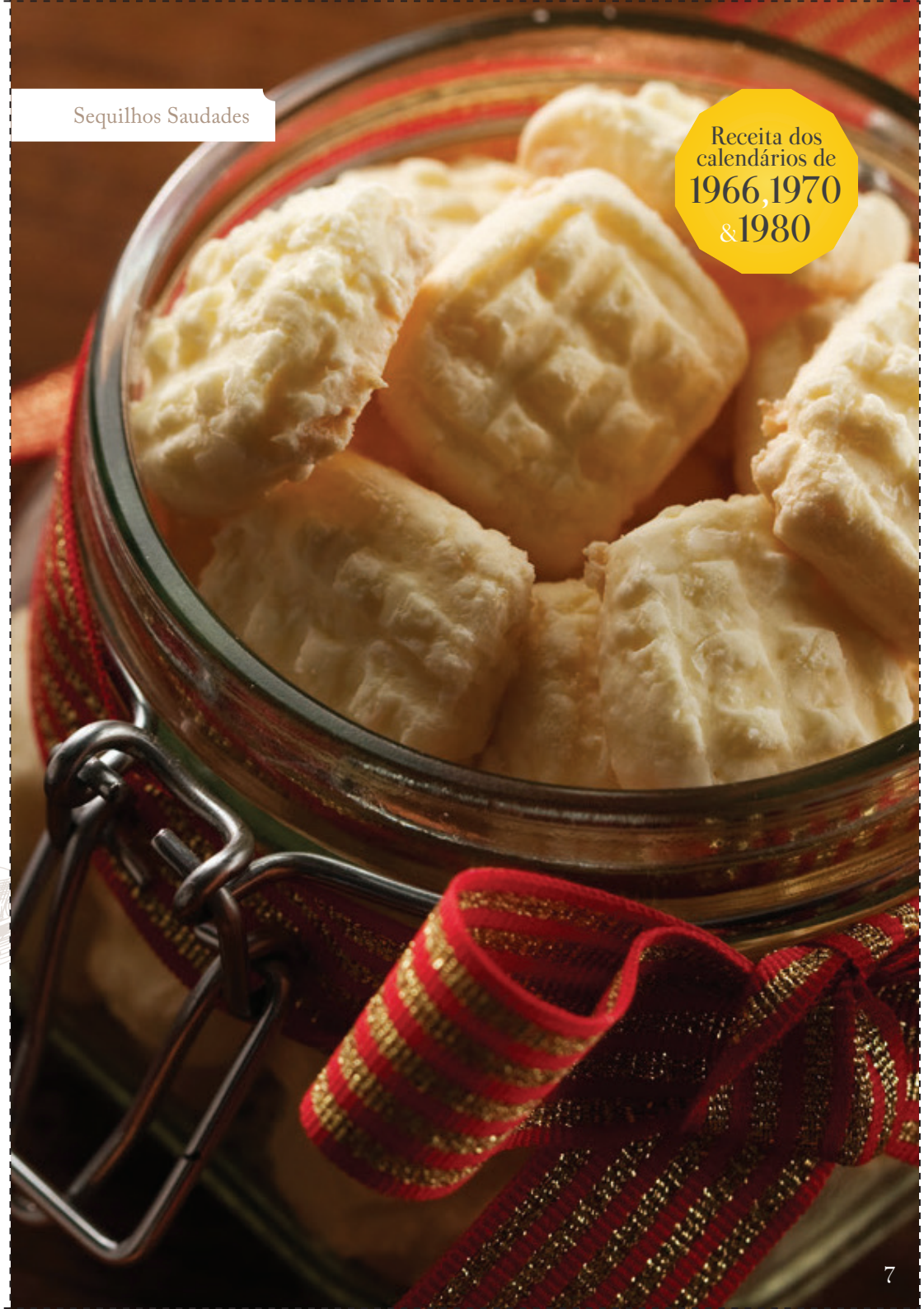
3. Acrescente o amido de milho MAIZENA® aos poucos e amasse delicadamente com a ponta dos dedos até que a massa fique homogênea. Junte o coco ralado e misture bem.

4. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

5. Enrole bolinhas ou faça cordões grossos com a massa e corte sequilhos com aproximadamente 3 cm de comprimento. Pressione a superfície de cada um com um garfo.

6. Coloque-os nas assadeiras reservadas, com espaço de 2 cm entre eles. Leve ao forno por 10 minutos ou até dourarem levemente. Sirva-os frios.

MAIZENA®



Corte aqui

BOLO CASEIRO

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 20 minutos
Tempo de forno: 50 minutos
Tempo total: 1 hora e 10 minutos

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
- Meia colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar
- 3 gemas
- 1 xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 claras em neve

Para untar e enfarinhar:
- Margarina
- Farinha de trigo

Para polvilhar:
- Açúcar de confeiteiro

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
2. Unte e enfarinhe uma fôrma de furo central (24 cm de diâmetro) e reserve.
3. Em uma tigela, peneire a farinha, o amido de milho **MAIZENA®**, o sal, o fermento e reserve.
4. Na batedeira, bata o açúcar, as gemas e a margarina por cerca de 3 minutos ou até obter um creme esbranquiçado.
5. Acrescente os ingredientes peneirados, alternando com o leite.
6. Retire da batedeira, junte as claras em neve e misture delicadamente.
7. Coloque a massa na fôrma reservada e leve ao forno por 50 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo.
8. Espere amornar, desenforme e polvilhe o açúcar de confeiteiro. Sirva a seguir.

MAIZENA

Receita dos calendários de 1973 & 1974

DICA

- Sirva com geleia de sua preferência.

Corte aqui

BISCOITINHOS DE COCO

Rendimento: 30 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos
Tempo de forno: 10 minutos
Tempo total: 40 minutos

Ingredientes

- 1 xícara e meia (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 50 g de margarina culinária
- 1 gema
- 3 colheres (sopa) de leite de coco
- 2 xícaras (chá) de amido de milho MAIZENA®

Para untar e enfarinhar:
- Margarina
- Farinha de trigo

1. Unte e enfarinhe uma assadeira grande (40 x 28 cm). Reserve.

2. Preaqueça o forno em temperatura média (180º C).

3. Em uma tigela, coloque o açúcar, o sal, a margarina culinária, a gema e o leite de coco. Misture até obter um creme liso.

4. Acrescente o amido de milho **MAIZENA®** aos poucos e amasse delicadamente com a ponta dos dedos, até a massa ficar homogênea.

5. Modele os biscoitos em forma de rosquinhas, coloque-os na assadeira reservada e leve ao forno por 10 minutos ou até dourarem levemente. Sirva-os frios.

MAIZENA®

Receita dos calendários de 1966 a 1970

DICA

- Se preferir, adicione coco ralado na massa.
- Decore as rosquinhas banhando no chocolate derretido.

Corte aqui

BOLO DE ABACAXI

Rendimento: 10 porções
Tempo de preparo: 40 minutos
Tempo de forno: 30 minutos
Tempo total: 1 hora e 20 minutos

Ingredientes

COBERTURA
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 8 fatias médias de abacaxi

MASSA
- 1 xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
- 1 xícara e meia (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 4 gemas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de margarina
- 4 claras em neve

CALDA
- Meia xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água

Para untar:
- Margarina

COBERTURA

1. Unte um refratário grande (35 x 22 cm).
2. Polvilhe o açúcar no fundo do refratário e distribua as fatias de abacaxi.
3. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

MASSA

1. Peneire o amido de milho **MAIZENA®**, a farinha e o fermento. Reserve.
2. Na batedeira, bata as gemas, o açúcar e a margarina até formar um creme leve e fofo.
3. Pare de bater e, aos poucos, junte os ingredientes peneirados, mexendo delicadamente de baixo para cima.
4. Junte as claras e misture delicadamente.
5. Coloque a massa no refratário reservado e leve ao forno por 30 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo.

CALDA

1. Em uma panela, junte o açúcar e a água e leve ao fogo médio por 10 minutos ou até obter uma calda levemente dourada.
2. Regue o bolo ainda quente com a calda quente. Deixe esfriar. Sirva frio.

MAIZENA

Bolo de abacaxi

Receita dos calendários de 1966, 1967, 1970, 1971, 1972 & 1974

Corte aqui

BISCOITOS DUAS CORES

Rendimento: 50 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos
Tempo de forno: 15 minutos
Tempo total: 45 minutos

Ingredientes

- 2 tabletes e meio de margarina culinária (250 g)
- 2 gemas grandes ou 3 pequenas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 embalagem de amido de milho MAIZENA® (500 g)
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de margarina culinária

Para untar e enfarinhar:
- Margarina culinária
- Farinha de trigo

1. Unte e enfarinhe duas assadeiras grandes (40 x 28 cm) e reserve.

2. Em uma tigela, coloque os dois tabletes e meio de margarina, as gemas e o açúcar. Misture até obter um creme liso.

3. Acrescente o amido de milho **MAIZENA®** aos poucos e amasse delicadamente com a ponta dos dedos, até a massa ficar homogênea. Divida a massa em 2 partes.

4. Em uma parte da massa, adicione o chocolate e 1 colher (sopa) de margarina, e amasse até ficar homogêneo.

5. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

6. Em uma superfície enfarinhada, abra cada uma das massas com um rolo. Coloque a massa de chocolate sobre a massa branca, enrole como rocambole e corte biscoitos de 0,5 cm de espessura.

7. Coloque-os nas assadeiras reservadas, com espaço de 2 cm entre eles. Leve ao forno por 15 minutos ou até dourarem levemente. Sirva-os frios.

MAIZENA

Receita do calendário de 1969

DICA

- Para facilitar, usando um rolo, você pode abrir a massa entre duas folhas de plástico próprias para alimento.

Corte aqui

BOLO DE CENOURA COM CANELA

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 20 minutos
Tempo de forno: 40 minutos
Tempo total: 1 hora

Ingredientes

MASSA
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 cenouras médias picadas
- 1 xícara e meia (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
- Meia colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA
- 3 colheres (sopa) de amido de milho MAIZENA®
- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Para untar e enfarinhar:
- Óleo
- Farinha de trigo

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

2. Unte e enfarinhe uma assadeira retangular média (33 x 23 cm) e reserve.

3. No liquidificador, bata os ovos, o óleo, as cenouras e o açúcar.

4. Coloque a mistura em uma tigela e acrescente a farinha, o amido de milho **MAIZENA®**, a canela e o fermento. Misture até ficar homogêneo.

5. Coloque a massa na assadeira reservada e leve ao forno por 40 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Reserve.

COBERTURA

1. Em uma panela, dissolva o amido de milho **MAIZENA®** na água. Junte o açúcar, o chocolate, a margarina e o sal. Misture.

2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até ferver. Retire do fogo, adicione a baunilha e espalhe a cobertura sobre o bolo. Corte em pedaços e sirva a seguir.

MAIZENA

Bolo de cenoura com canela

Receita dos calendários de 1975 & 1994

Corte aqui

BISCOITOS GLAÇADOS

Rendimento: aprox. 60 unidades
Tempo de preparo: 45 minutos
Tempo de forno: 10 minutos
Tempo total: 55 minutos

Ingredientes

MASSA
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de margarina (200 g)
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

GLACÊ
- 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro
- 4 colheres (sopa) de água quente

Para decorar:
- Confeitos coloridos

MASSA

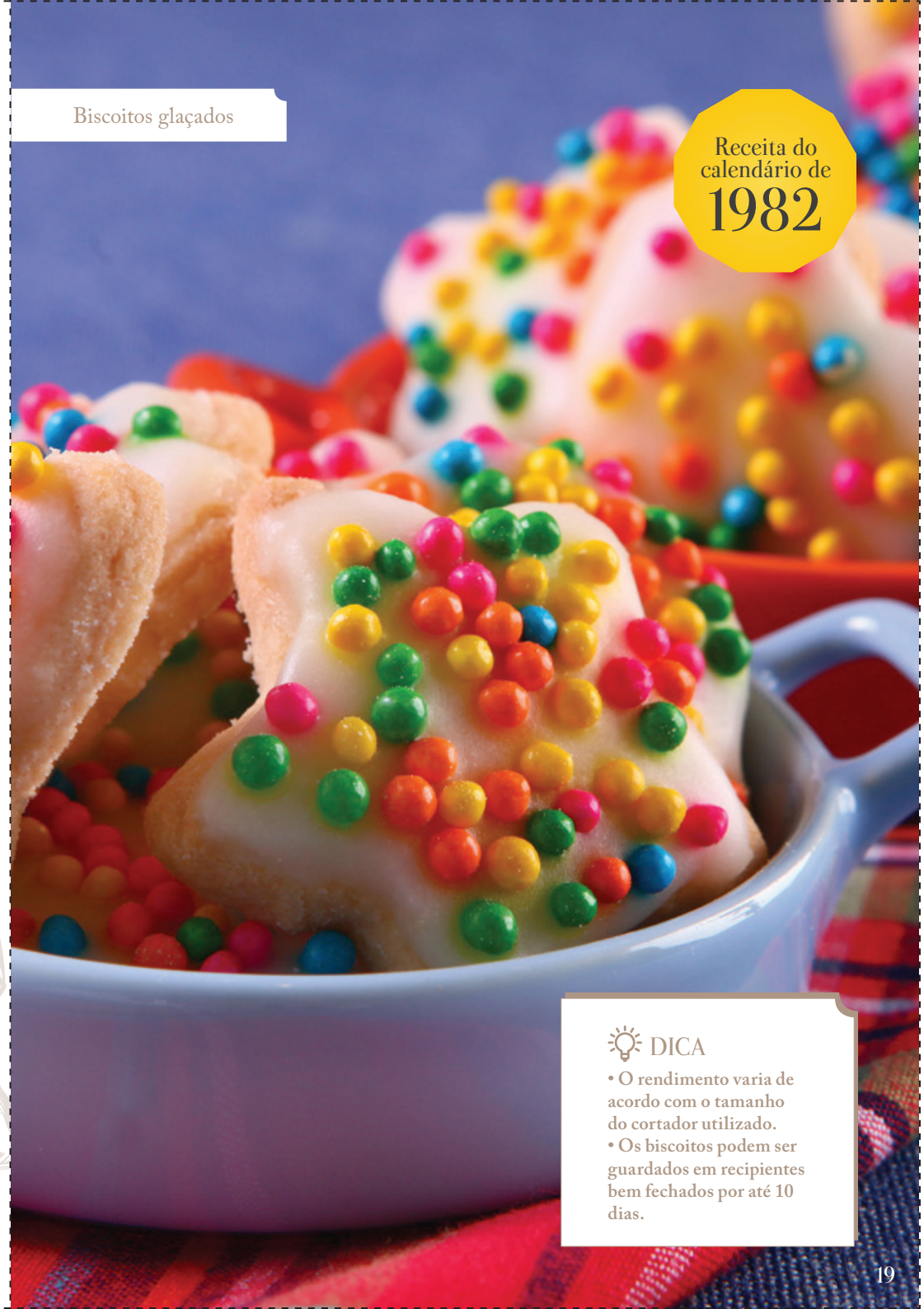
1. Preaqueça o forno em temperatura alta (180ºC)
2. Em um refratário, junte todos os ingredientes da massa e misture bem, até ficar lisa e uniforme.
3. Em uma superfície enfarinhada, abra a massa numa espessura aproximada de 0,5 cm e corte em diversos formatos. Coloque os biscoitos em uma assadeira.
4. Leve-os ao forno preaquecido por cerca de 10 minutos ou até ficarem levemente dourados.

GLACÊ

1. Misture o açúcar com a água até ficar homogêneo.
2. Passe o glacê sobre os biscoitos assados e frios. Decore com os confeitos.
3. Espere o glacê secar e sirva em seguida.

MAIZENA®

Receita do calendário de 1982



DICA

- O rendimento varia de acordo com o tamanho do cortador utilizado.
- Os biscoitos podem ser guardados em recipientes bem fechados por até 10 dias.

Corte aqui

BOLO DE BANANA

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 25 minutos
Tempo de forno: 45 minutos
Tempo total: 1 hora e 10 minutos

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho **MAIZENA®**
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 4 ovos batidos
- 8 bananas-nanicas cortadas no sentido do comprimento

Para polvilhar:
- Açúcar
- Canela em pó
- Margarina

Para untar e enfarinhar:
- Margarina
- Farinha de trigo

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
2. Unte e enfarinhe uma assadeira retangular média (33 x 23 cm) e reserve.
3. Em uma tigela, coloque o açúcar, a farinha, o amido de milho **MAIZENA®**, o sal e o fermento.
4. Adicione o leite, a margarina, os ovos e misture até ficar homogêneo.
5. Coloque metade da massa na assadeira reservada e espalhe metade das bananas. . Cubra com o restante da massa e distribua o restante das bananas.
6. Polvilhe o açúcar, a canela e cubra com pedacinhos de margarina.
7. Leve ao forno por 45 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo.
8. Corte em pedaços e sirva a seguir.

MAIZENA

Receita dos calendários de 1970 & 1981

Corte aqui

BREVIDADE

Rendimento: 24 unidades
Tempo de preparo: 20 minutos
Tempo de forno: 15 minutos
Tempo total: 35 minutos

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de margarina culinária em temperatura ambiente
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de amido de milho **MAIZENA®**

Para polvilhar:
- Açúcar de confeiteiro

Para untar e enfarinhar:
- Farinha de trigo
- Margarina culinária

1. Unte e enfarinhe 24 formas para empada médias (6 cm de diâmetro). Reserve.

2. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

3. Na batedeira, bata a margarina culinária, o açúcar e os ovos por 5 minutos ou até obter um creme esbranquiçado e consistente.

4. Desligue a batedeira, acrescente o amido de milho **MAIZENA®**, misture até incorporar no creme e bata novamente até obter uma massa homogênea.

5. Distribua a massa nas formas reservadas, preenchendo-as somente até a metade para que não transbordem ao assar.

6. Leve ao forno por 15 minutos ou até que fiquem firmes. Desenforme ainda quente.

7. Polvilhe o açúcar de confeiteiro e coloque em forminhas de papel.

VARIAÇÃO

Você pode acrescentar uma pitada de canela ou raspas de limão.

MAIZENA®

Receita dos calendários de 1966, 1970, 1973 & 1988

DICA

- Utilize a margarina em temperatura ambiente para facilitar o preparo da massa.

Corte aqui

BOLO DE CHOCOLATE COM MARSHMALLOW

Rendimento: 10 porções
Tempo de preparo: 20 minutos
Tempo de forno: 35 minutos
Tempo total: 55 minutos

Ingredientes

MASSA
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de margarina
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- Meia xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
- Meia xícara (chá) de chocolate em pó
- Meia xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA
- 3 claras
- Meia colher (chá) de sal
- Meia colher (chá) de essência de baunilha
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de alimento à base de glucose KARO®

Para untar e enfarinhar:
- Margarina
- Farinha de trigo

MASSA

1. Unte e enfarinhe uma fôrma média (24 cm de diâmetro). Reserve.

2. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

3. Na batedeira, bata o açúcar, a margarina e os ovos até obter um creme fofo e homogêneo.

4. Adicione, aos poucos, a farinha, o amido de milho **MAIZENA®**, o chocolate, alternando com o leite. Bata até obter uma massa cremosa e homogênea.

5. Retire da batedeira, acrescente o fermento e misture delicadamente de baixo para cima.

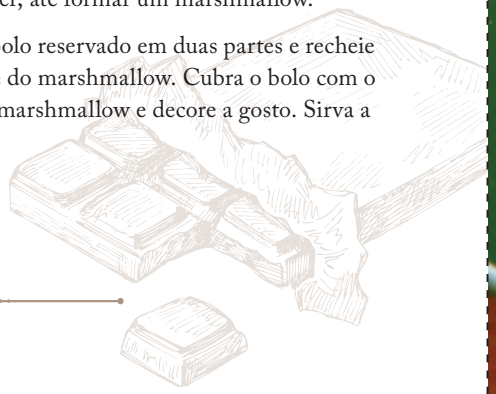
6. Coloque a massa na fôrma reservada e leve ao forno por 35 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Desenforme enquanto estiver morno. Reserve.

COBERTURA

1. Bata as claras em neve com o sal. Adicione a baunilha e o açúcar aos poucos, sem parar de mexer.

2. Em uma panela, coloque o alimento à base de glucose **KARO®** e aqueça em fogo médio, porém sem ferver. Acrescente nas claras em neve aos poucos, sem parar de bater, até formar um marshmallow.

3. Corte o bolo reservado em duas partes e recheie com metade do marshmallow. Cubra o bolo com o restante do marshmallow e decore a gosto. Sirva a seguir.



MAIZENA

Bolo de chocolate com marshmallow

Receita dos calendários de 1970 & 1981

Corte aqui

BOLO DE COCO

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 20 minutos
Tempo de forno: 40 minutos
Tempo total: 1 hora

Ingredientes

MASSA
- 1 xícara (chá) de margarina
- 1 xícara e meia (chá) de açúcar
- 3 gemas
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de leite
- Meia xícara (chá) de leite de coco
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 claras em neve

COBERTURA
- 1 colher (sopa) de amido de milho MAIZENA®
- Meia xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de margarina

Para untar e enfarinhar:
Margarina
Farinha de trigo

Para polvilhar:
Coco ralado em flocos

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

2. Unte e enfarinhe uma assadeira redonda média (24 cm de diâmetro) e reserve.

3. Na batedeira, bata a margarina, o açúcar e as gemas por cerca de 3 minutos ou até obter um creme esbranquiçado.

4. Junte, alternadamente, a farinha, o amido de milho **MAIZENA®**, o sal, o leite e o leite de coco.

5. Misture até ficar homogêneo.

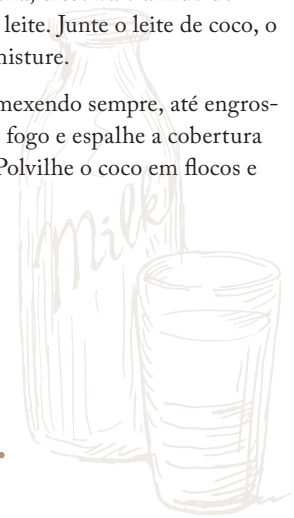
6. Retire da batedeira, junte o fermento, as claras em neve e misture delicadamente.

7. Coloque a massa na assadeira reservada e leve ao forno por 40 minutos ou até que um palito, depois de esperado na massa, saia limpo. Reserve

COBERTURA

1. Em uma panela pequena, dissolva o amido de milho **MAIZENA®** no leite. Junte o leite de coco, o açúcar e a margarina e misture.

2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar levemente. Retire do fogo e espalhe a cobertura sobre o bolo reservado. Polvilhe o coco em flocos e sirva a seguir.



MAIZENA®

Bolo de coco

Receita dos calendários de 1966, 1967 & 1970

Corte aqui

DICA
- Experimente preparar o dobro da quantidade da cobertura e usar metade como recheio do bolo.

BOLO DE FUBÁ

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 20 minutos
Tempo de forno: 45 minutos
Tempo total: 1 hora e 5 minutos

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara e meia (chá) de açúcar
- Meia xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- Meia xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (chá) de sementes de erva-doce

Para untar e enfarinhar:
- Margarina
- Farinha de trigo

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
2. Unte e enfarinhe uma fôrma de furo central (24 cm de diâmetro) e reserve.
3. No liquidificador, bata os ovos, o leite, o açúcar, o óleo e o fubá.
4. Coloque a mistura em uma tigela e acrescente a farinha, o amido de milho **MAIZENA®**, o fermento e a erva-doce.
5. Coloque a massa na fôrma reservada e leve ao forno por 45 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo.
6. Espere amornar, desenforme e sirva a seguir.

MAIZENA

Receita dos calendários de 1970, 1971 & 1980

Corte aqui

ROCAMBOLE DE CHOCOLATE

Rendimento: 8 porções
Tempo de preparo: 30 minutos
Tempo de forno: 20 minutos
Tempo total: 50 minutos

Ingredientes

MASSA
- 4 claras
- 4 gemas
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó peneirado
- 2 colheres (sopa) de amido de milho MAIZENA® peneirado
- Meia colher (chá) de fermento em pó peneirado

RECHEIO
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de amido de milho MAIZENA®
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- Meia xícara (chá) de chocolate em pó
- Meia colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de margarina

Para untar:
- Margarina

Para forrar:
- Papel manteiga

Para decorar:
- Raspas de chocolate meio amargo

MASSA

1. Unte uma assadeira retangular média (33 x 23 cm). Forre o fundo e as laterais com papel manteiga. Reserve.

2. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

3. Na batedeira, bata as claras em neve. Junte as gemas até obter um creme esbranquiçado e fofo. Sem parar de bater e, aos poucos, adicione o açúcar até obter uma massa leve e homogênea.

4. Retire da batedeira e misture delicadamente o chocolate, o amido de milho **MAIZENA®** e o fermento.

5. Despeje a massa na assadeira reservada e leve ao forno por 20 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Retire do forno e desenforme sobre um pano umedecido. Enrole como um rocambole e reserve.

RECHEIO

1. Em uma panela média, coloque o leite e dissolva o amido de milho **MAIZENA®**.

2. Junte o açúcar, o chocolate, a baunilha e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

3. Retire do fogo e acrescente a margarina, mexendo rapidamente, até obter um creme liso e homogêneo. Deixe esfriar.

4. Desenrole o rocambole reservado com cuidado, espalhe o recheio e enrole novamente com o auxílio do pano. Reserve até ficar firme.

5. Coloque em uma travessa e decore com as raspas de chocolate. Sirva em seguida.

MAIZENA

Rocambole de chocolate

Receita do calendário de 1979

Corte aqui

BOLO DE LARANJA

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 20 minutos
Tempo de forno: 30 minutos
Tempo total: 50 minutos

Ingredientes

MASSA
- 1 xícara (chá) de margarina
- 1 xícara e meia (chá) de açúcar
- 4 gemas
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 xícara (chá) de amido de milho **MAIZENA®**
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de raspas de laranja
- 4 claras em neve

COBERTURA
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 5 colheres (sopa) de suco de laranja

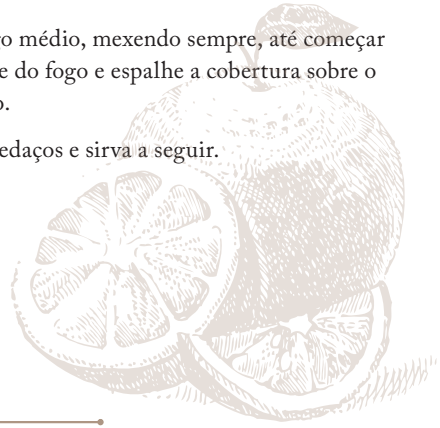
Para untar e enfarinhar:
- Margarina
- Farinha de trigo

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
2. Unte e enfarinhe uma assadeira retangular média (33 x 23 cm) e reserve.
3. Na batedeira, bata a margarina, o açúcar e as gemas por cerca de 3 minutos ou até obter um creme esbranquiçado.
4. Junte alternadamente o suco de laranja, o amido de milho **MAIZENA®** , a farinha, o sal e o fermento.
5. Misture até ficar homogêneo.
6. Retire da batedeira, junte as raspas de laranja, as claras em neve e misture delicadamente.
7. Coloque a massa na assadeira reservada e leve ao forno por 30 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Reserve.

COBERTURA

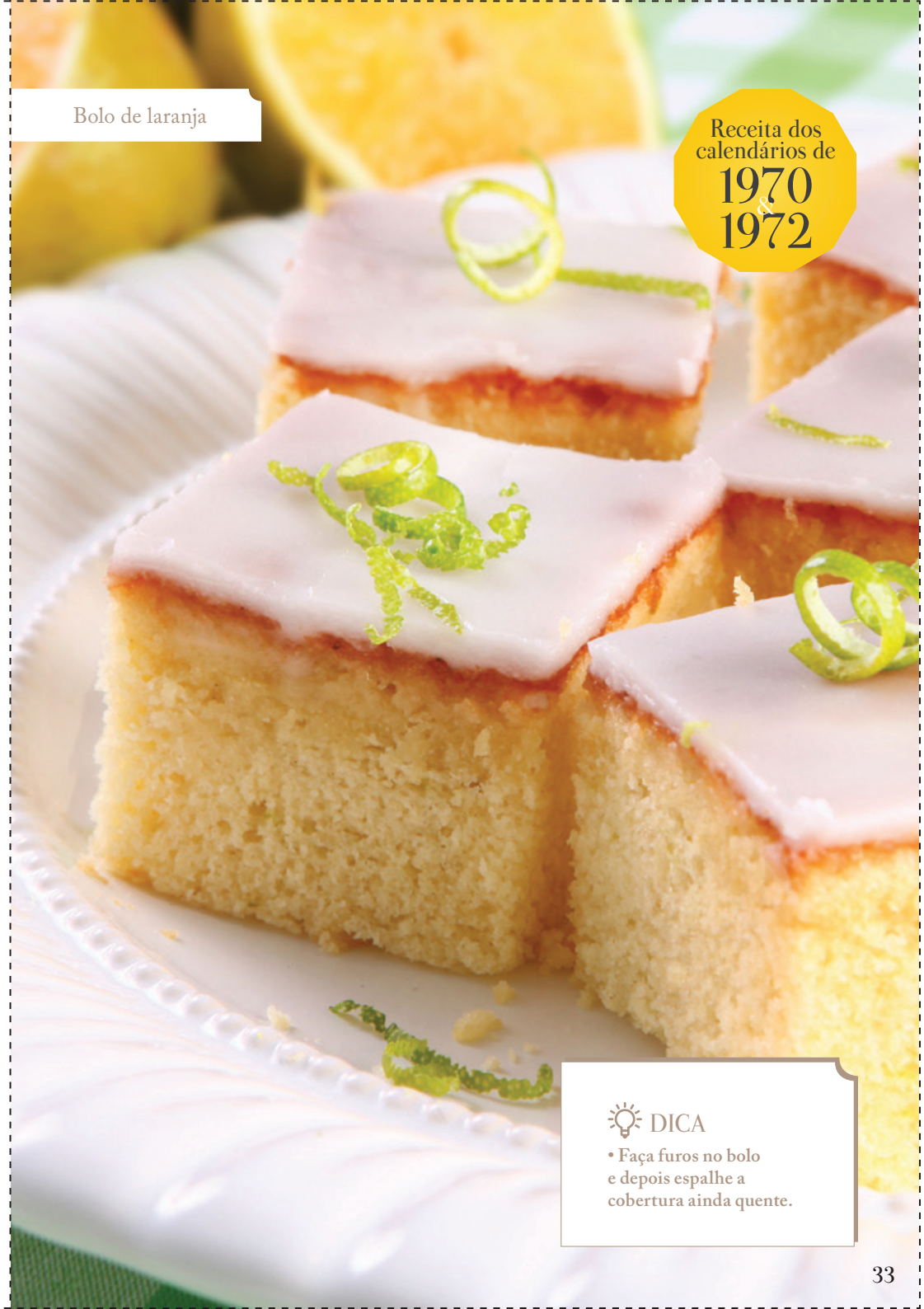
1. Em uma panela, coloque o açúcar, o suco de laranja e misture.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até começar a ferver. Retire do fogo e espalhe a cobertura sobre o bolo reservado.
3. Corte em pedaços e sirva a seguir.



MAIZENA

Bolo de laranja

Receita dos calendários de 1970 & 1972



DICA
- Faça furos no bolo e depois espalhe a cobertura ainda quente.

Corte aqui

BOLO DE NATAL

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 20 minutos
Tempo de forno: 30 minutos
Tempo total: 50 minutos

Ingredientes

MASSA
- 1 xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 gemas
- 1 xícara (chá) de margarina
- 1 colher (sopa) de rum
- 1 colher (chá) de raspas de laranja
- Meia colher (chá) de cravo em pó
- Meia colher (chá) de canela em pó
- 1 pitada de noz-moscada em pó
- Meia xícara (chá) de castanha-de-caju torrada e picada
- Meia xícara (chá) de uva-passa sem semente
- Meia xícara (chá) de ameixa preta picada sem caroço
- Meia xícara (chá) de leite
3 claras em neve

COBERTURA
- Meia xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres (sopa) de leite

Para untar e polvilhar:
- Margarina
- Farinha de trigo

MASSA

1. Unte e polvilhe uma fôrma de furo central (22 cm de diâmetro). Reserve.

2. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

3. Em uma tigela, peneire o amido de milho **MAIZENA®**, a farinha, o sal e o fermento. Reserve.

4. Na batedeira, bata o açúcar, as gemas e a margarina por cerca de 3 minutos ou até obter um creme esbranquiçado.

5. Retire da batedeira. Junte o rum, as raspas de laranja, o cravo em pó, a canela em pó, a noz-moscada em pó, a castanha, a uva-passa, a ameixa preta e misture.

6. Acrescente os ingredientes peneirados, alternando com o leite, e misture. Adicione as claras delicadamente.

7. Coloque a massa na fôrma reservada e leve ao forno. Asse por cerca de 30 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Desenforme morno. Reserve.

COBERTURA

1. Em uma tigela, coloque o açúcar de confeiteiro, o leite e misture até ficar homogêneo. Cubra o bolo e sirva a seguir.

MAIZENA

Corte aqui

CHARLOTTE DE CHOCOLATE

Rendimento: 8 porções
Tempo de preparo: 1 hora
Tempo de geladeira: 4 horas
Tempo total: 5 horas

Ingredientes

- Meia xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
- 1 litro de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- Meia xícara (chá) de chocolate em pó
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
- 1 xícara (chá) de frutas cristalizadas picadas
- Meia xícara (chá) de rum
- 1 embalagem de biscoito tipo champanhe (150 g)

Para decorar:
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- Meia xícara (chá) de cereja ao marrasquino cortada ao meio
- Folhas de hortelã fresca

Para forrar:
- Papel alumínio

1. Em uma panela, dissolva o amido de milho **MAIZENA®** no leite.

2. Junte o açúcar, o chocolate, as gemas e a margarina. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo reserve.

3. Dissolva a gelatina, conforme instruções da embalagem e adicione ao creme, mexendo bem, até ficar homogêneo.

4. Adicione as frutas e o rum e misture. Reserve.

5. Forre o fundo de uma fôrma de fundo removível média (24 cm de diâmetro) com papel alumínio. Reserve.

6. Corte os biscoitos na mesma altura da fôrma e arrume-os em pé, em toda a volta da forma. Reserve.

7. Pique os biscoitos restantes. Reserve.

8. Coloque metade do creme na fôrma e distribua os biscoitos picados. Cubra com o restante do creme. Leve à geladeira por no mínimo 4 horas ou até ficar firme. Desenforme quando estiver bem firme.

9. Bata o creme de leite fresco em ponto de chantili, conforme instruções da embalagem.

10. Coloque o chantili em um saco de confeitar com bico pitanga e decore toda a volta da charlotte.

11. Finalize a decoração com as cerejas e folhas de hortelã. Sirva bem gelado.

MAIZENA

Corte aqui

BOLO MÁRMORE

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 20 minutos
Tempo de forno: 40 minutos
Tempo total: 1 hora

Ingredientes

- 1 xícara e meia (chá) de amido de milho MAIZENA®
- 1 xícara e meia (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara e meia (chá) de açúcar
- 3 gemas
- Meia xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 claras em neve
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Para untar e polvilhar:
- Margarina
- Farinha de trigo

1. Unte e polvilhe uma fôrma de furo central (24 cm de diâmetro). Reserve.

2. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

3. Em uma tigela, peneire o amido de milho **MAIZENA®**, a farinha, o sal e o fermento. Reserve.

4. Na batedeira, bata o açúcar, as gemas e a margarina por cerca de 3 minutos ou até obter um creme esbranquiçado.

5. Acrescente os ingredientes peneirados, alternando com o leite, e misture com uma colher.

6. Junte as claras delicadamente. Divida a massa pela metade e adicione o chocolate a uma das partes.

7. Coloque a massa, sem o chocolate, na fôrma reservada. Cubra com a massa com o chocolate e misture rapidamente com a ponta de um garfo para que as massas fiquem ligeiramente mescladas.

8. Leve ao forno e asse por cerca de 40 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Desenforme morno. Sirva a seguir.

MAIZENA

Receita dos calendários de 1973 & 1980

Corte aqui

COMBINADA MAIZENA DE BANANA

Rendimento: 1 porção
Tempo de preparo: 10 minutos

Ingredientes

- Meia colher (sopa) de amido de milho MAIZENA®
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (chá) de açúcar
- Meia banana-nanica amassada

1. Em uma panela pequena, dissolva o amido de milho **MAIZENA®** no leite.
2. Junte o açúcar e a banana.
3. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar levemente. Sirva a seguir.

Receita do calendário de 1994

COMBINADA MAIZENA DE COCO COM CHOCOLATE

Rendimento: 1 porção
Tempo de preparo: 10 minutos

Ingredientes

- Meia colher (sopa) de amido de milho MAIZENA®
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de leite de coco
- Meia colher (sopa) de chocolate em pó

1. Em uma panela pequena, dissolva o amido de milho **MAIZENA®** no leite.
2. Junte o açúcar, o leite de coco e o chocolate.
3. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar levemente. Sirva a seguir.

Receita do calendário de 1994

Corte aqui

COMBINADA MAIZENA DE ESPECIARIAS

Rendimento: 1 porção
Tempo de preparo: 15 minutos

Ingredientes

- Meia colher (sopa) de amido de milho **MAIZENA®**
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 1 pitada de canela em pó
- 2 cravos da índia

1. Em uma panela pequena dissolva o amido de milho **MAIZENA®** no leite.
2. Junte o açúcar, a canela e o cravo.
3. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar levemente. Sirva a seguir.

Receita do calendário de 1994

COMBINADA MAIZENA DE MAÇÃ

Rendimento: 1 porção
Tempo de preparo: 15 minutos

Ingredientes

- Meia colher (sopa) de amido de milho **MAIZENA®**
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de maçã ralada no ralo grosso

1. Em uma panela pequena dissolva o amido de milho **MAIZENA®** no leite.
2. Junte o açúcar e a maçã.
3. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar levemente. Sirva a seguir.

Receita do calendário de 1994

Corte aqui

CROQUETES DE CARNE

Rendimento: 25 unidades
Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de óleo
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola média picada
- 600 g de carne moída
- 1 tomate médio picado sem sementes
- 1 cubo de caldo de carne KNORR
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 4 colheres (sopa) de amido de milho MAIZENA®
- 1 xícara (chá) de água
- 2 gemas

Para empanar:
- Amido de milho MAIZENA®
- claras ligeiramente batidas
- farinha de rosca

Para fritar:
- Óleo

1. Em uma panela grande, aqueça o óleo em fogo médio e refogue o alho e a cebola.

2. Junte a carne moída, o tomate, o cubo de caldo de carne KNORR e refogue até a carne perder a cor avermelhada. Adicione a pimenta, a salsinha e misture bem.

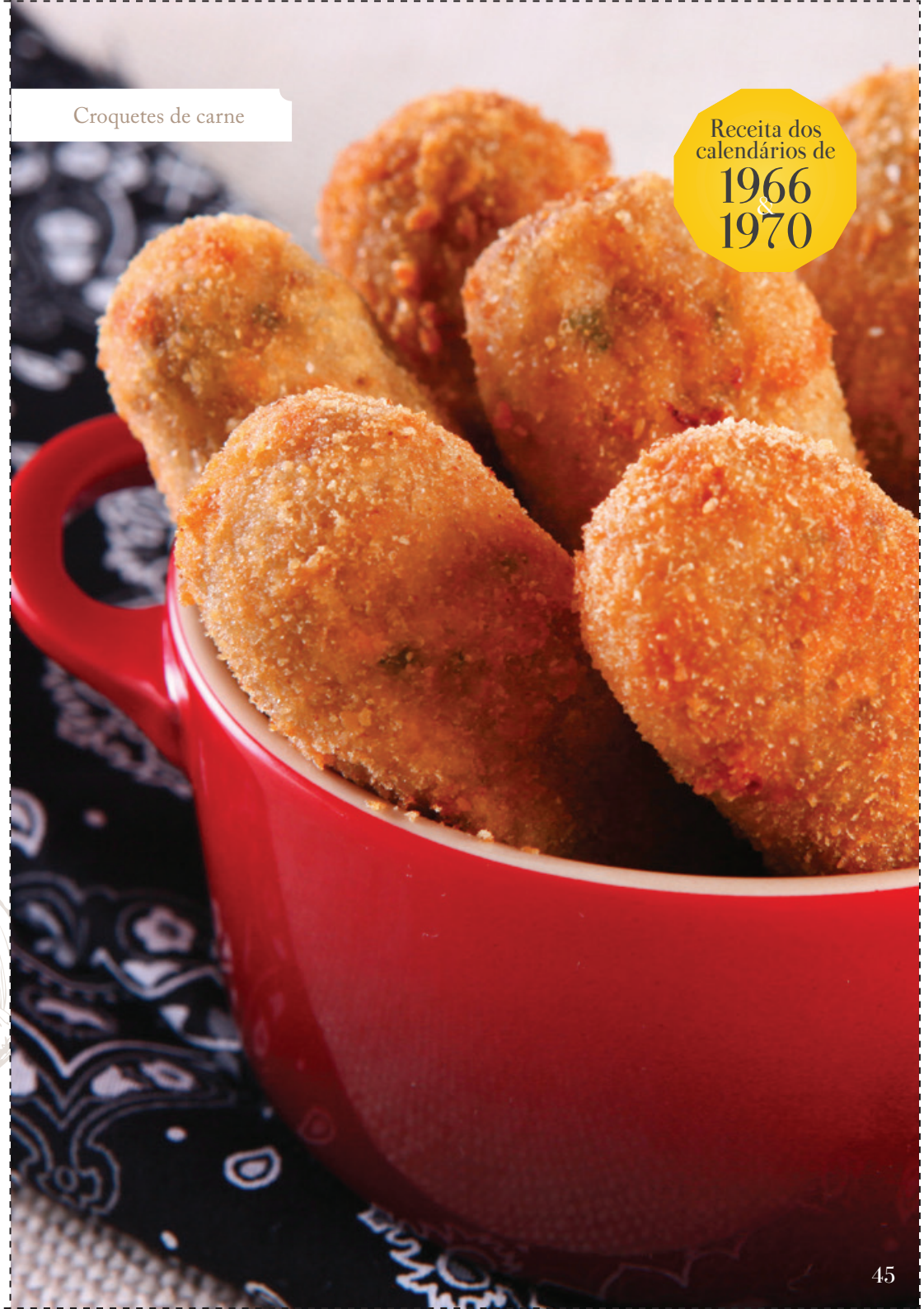
3. Dissolva o amido de milho **MAIZENA®** na água e despeje sobre a carne. Junte as gemas e cozinhe, mexendo sempre, até soltar da panela. Retire do fogo e espere esfriar.

4. Com o auxílio de uma colher de sopa, pegue porções da carne e enrole os croquetes. Passe-os no amido de milho **MAIZENA®** , nas claras e pela farinha de rosca. Reserve.

5. Em uma frigideira funda, aqueça o óleo em fogo médio por cerca de 10 minutos.

6. Frite cerca de 5 croquetes por vez, retire e escorra sobre papel toalha. Sirva em seguida.

MAIZENA



Corte aqui

EMPADINHAS DE PALMITO

Rendimento: 24 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos
Tempo de forno: 20 minutos
Tempo total: 50 minutos

Ingredientes

RECHEIO
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 dente de alho picado
- 1 cebola média picada
- 2 tomates médios picados sem sementes
- 2 xícaras (chá) de palmito picado (300 g)
- Meia colher (chá) de sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de cheiro-verde picado
- 1 colher (sopa) de amido de milho MAIZENA®
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 gema

MASSA
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 tabletes de margarina culinária (200 g)
- 2 gemas

Para enfarinhar:
- Farinha de trigo

Para pincelar:
- Gema batida

RECHEIO

1. Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio. Refogue o alho e a cebola até dourar levemente.

2. Junte os tomates, o palmito, o sal, a pimenta e o cheiro-verde. Refogue por cerca de 5 minutos.

3. Dissolva o amido de milho **MAIZENA®** no leite e despeje sobre o refogado. Junte a gema e cozinhe, mexendo sempre, até soltar da panela. Retire do fogo e reserve até esfriar.

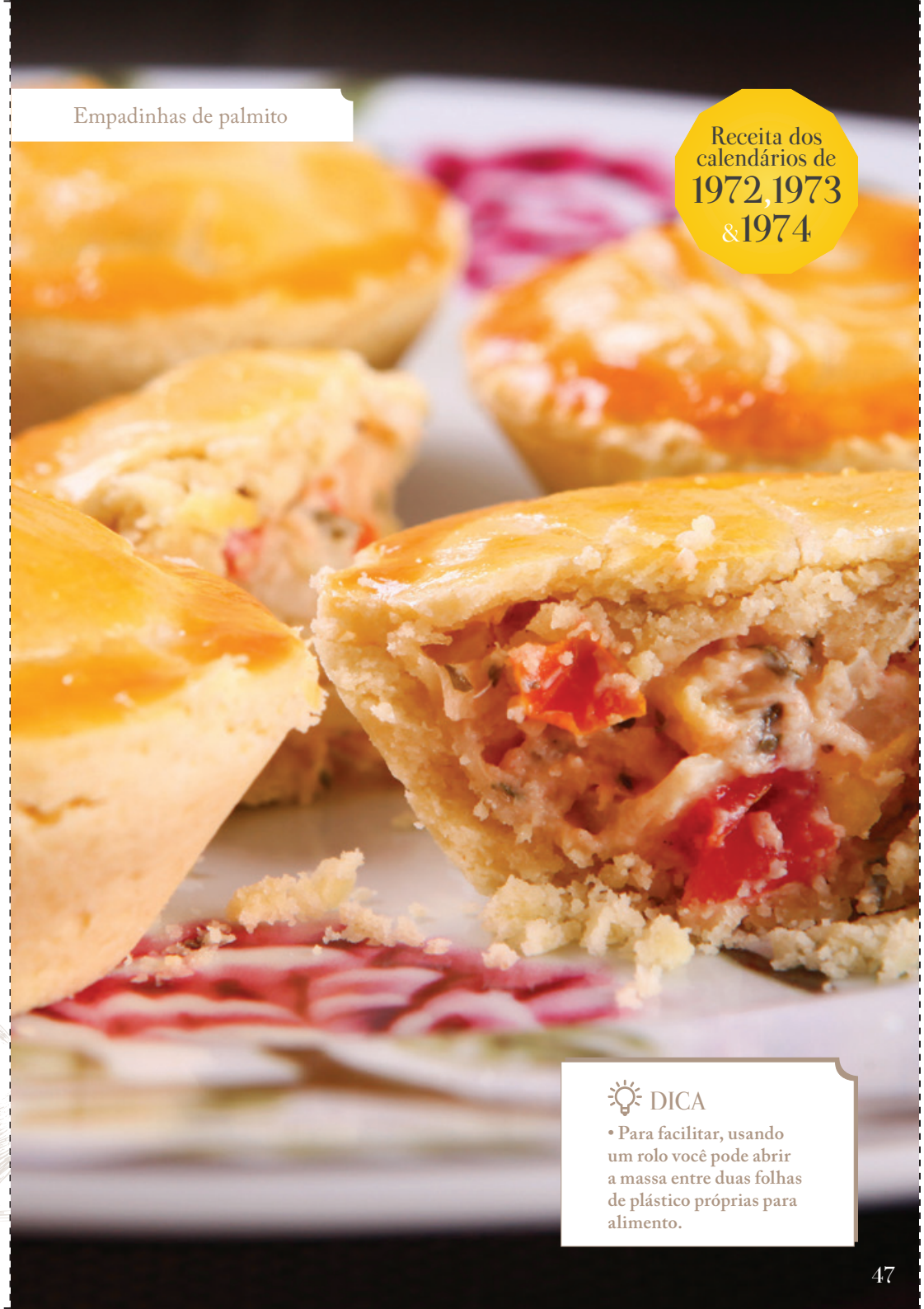
MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180ºC).

2. Em uma tigela, coloque a farinha, o amido de milho **MAIZENA®**, o sal, a margarina e a gema. Amasse delicadamente com a ponta dos dedos, até a massa soltar das mãos. Divida a massa em 3 partes.

3. Com duas partes da massa, forre o fundo e a lateral de 24 fôrmas para empadinhas (6 cm de diâmetro). Distribua o recheio de palmito reservado entre as forminhas.

4. Enfarinhe uma superfície seca e abra o restante da massa. Cubra cada forminha, pincele com a gema e leve ao forno por 20 minutos ou até dourar levemente. Sirva em seguida.



Empadinhas de palmito

Receita dos calendários de 1972, 1973 & 1974

DICA

- Para facilitar, usando um rolo você pode abrir a massa entre duas folhas de plástico próprias para alimento.

Corte aqui

ENROLADINHOS DE SALSICHA

Rendimento: 30 unidades
Tempo de preparo: 20 minutos
Tempo de descanso: 1 hora e 40 minutos
Tempo de forno: 20 minutos
Tempo total: 2 horas e 20 minutos

Ingredientes

- 1 tablete de fermento biológico (15 g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
- 30 salsichas cozidas e frias

Para pincelar:
- Ovo batido

Para untar:
- Óleo

RECHEIO

1. Unte uma assadeira grande (40 x 28 cm). Reserve.

2. Em uma tigela, esfarele o fermento, junte o açúcar e misture até ficar líquido. Adicione o leite e meia xícara (chá) de farinha de trigo. Misture e deixe crescer por 10 minutos.

3. Acrescente o óleo, os ovos e o sal. Misture até a massa ficar pastosa. Adicione, aos poucos, o restante da farinha e o amido de milho **MAIZENA®**. Amasse até soltar das mãos. Cubra e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume.

4. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

5. Enfarinhe uma superfície seca, coloque a massa e utilize um rolo para abri-la na espessura de 0,5 cm. Corte tiras de 2 cm de largura e envolva as salsichas, sem fechar as extremidades.

6. Coloque os enroladinhos na assadeira reservada, deixando um pequeno espaço entre eles. Pincele com o ovo e leve ao forno por 20 minutos ou até dourar levemente. Sirva a seguir.

Enroladinhos de salsicha

Receita dos calendários de 1971 & 1973

Corte aqui

DICA
- Corte as salsichas ao meio antes de envolver a massa.

FRICASSÉ DE FRANGO

Rendimento: 4 porções
Tempo de preparo: 30 minutos
Tempo de forno: 20 minutos
Tempo total: 50 minutos

Ingredientes

BRÓCOLIS
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 dentes de alho amassados
- 1 maço de brócolis aferventado

FRANGO
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 cebola pequena picada
- 1 tomate médio picado sem sementes
- 600 g de frango cozido e desfiado
- 1 cubo de caldo de galinha KNORR
- Meia xícara (chá) de água

MOLHO BRANCO
- 3 colheres (sopa) de amido de milho MAIZENA®
- 2 xícaras e meia (chá) de leite
- Meia colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de margarina
- 200 g de requeijão tipo catupiry em pedaços

BRÓCOLIS

1. Em uma panela, aqueça a margarina em fogo médio e frite o alho até dourar levemente. Junte os brócolis e refogue por 3 minutos. Reserve.

FRANGO

1. Em uma panela, aqueça a margarina em fogo médio e refogue a cebola. Junte o tomate, o frango e refogue por 2 minutos.

2. Acrescente o caldo de galinha KNORR, a água e cozinhe por 5 minutos. Reserve.

MOLHO BRANCO

1. Em uma panela, dissolva o amido de milho **MAIZENA®** no leite. Junte o sal, a margarina e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até ferver e até engrossar levemente.

MONTAGEM

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

2. Em um refratário retangular pequeno (26 x 16 cm), coloque metade do molho branco, os brócolis e o refogado de frango. Cubra com o restante do molho branco, espalhe o requeijão e leve ao forno por 20 minutos ou até gratinar. Sirva a seguir.

MAIZENA®

Corte aqui

PANQUECAS DE FRANGO

Rendimento: 20 unidades
Tempo de preparo: 30 minutos
Tempo de forno: 10 minutos
Tempo total: 40 minutos

Ingredientes

MASSA
- 3 xícaras (chá) de leite
- 4 ovos
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo

RECHEIO
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 dente de alho amassado
- 1 cebola média picada
- 500 g de frango cozido e desfiado
- 1 tomate médio picado sem sementes
- 1 colher (chá) de sal
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá) de água
- 3 colheres (sopa) de amido de milho MAIZENA®
- Meia xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de cheiro-verde picado
- 1 embalagem de molho de tomate pronto

Para untar:
- Óleo

Para polvilhar:
- Queijo parmesão ralado

MASSA

1. No liquidificador, bata o leite, os ovos, o óleo, o sal, o amido de milho **MAIZENA®** e a farinha até formar uma mistura homogênea. Reserve.

2. Unte uma frigideira média (25 cm de diâmetro) e aqueça-a em fogo médio.

3. Despeje cerca de 1 concha de massa na frigideira, girando-a para espalhar a massa por todo o fundo

4. Doure um lado da panqueca, vire-a para dourar do outro lado. Retire do fogo e reserve.

5. Unte novamente a frigideira e repita a operação até acabar a massa. Reserve.

RECHEIO

1. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o alho e a cebola. Junte o frango, o tomate, o sal, a pimenta e a água. Cozinhe por 2 minutos.

2. Dissolva o amido de milho **MAIZENA®** no leite e coloque na panela. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar levemente.

3. Retire do fogo, junte o cheiro-verde e misture

4. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

5. Recheie as panquecas e enrole como rocambole

6. Coloque em uma travessa, cubra com o molho e polvilhe o queijo ralado.

7. Leve ao forno por 10 minutos ou até gratinar levemente. Sirva em seguida.

MAIZENA

Corte aqui

QUADRADINHOS DE SARDINHA (TORTA DE LIQUIDIFICADOR)

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 20 minutos
Tempo de forno: 30 minutos
Tempo total: 50 minutos

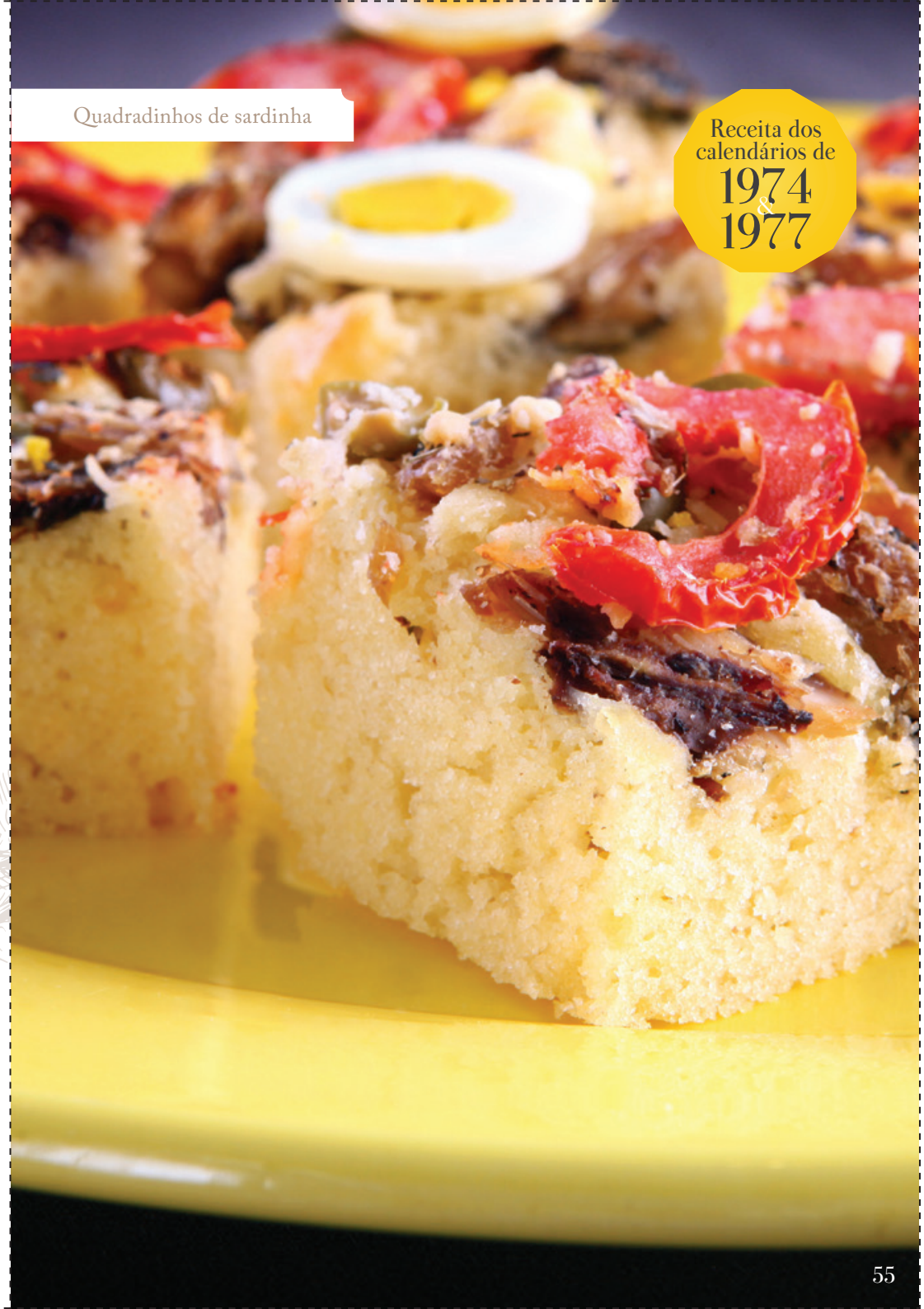
Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 latas de sardinha escorrida
- 2 tomates pequenos cortados em rodelas
- 2 ovos cozidos cortados em rodelas
- 5 azeitonas verdes picadas
- pimenta-do-reino a gosto

Para polvilhar:
- Orégano
- Queijo parmesão ralado

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C
2. Unte e enfarinhe uma assadeira retangular média (33 x 23 cm) e reserve.
3. No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo, o queijo e o sal.
4. Coloque a mistura em uma tigela e acrescente a farinha, o amido de milho **MAIZENA®** e o fermento. Misture até ficar homogêneo.
5. Coloque a massa na assadeira reservada
6. Distribua, sobre a massa, a sardinha, os tomates, os ovos, as azeitonas e a pimenta.
7. Polvilhe o orégano, o queijo ralado e leve ao forno por 30 minutos ou até dourar levemente.
8. Corte em quadradinhos e sirva a seguir.

MAIZENA®



Corte aqui

TORTA DE CEBOLA

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 25 minutos
Tempo de forno: 40 minutos
Tempo total: 1 hora e 5 minutos

Ingredientes

MASSA
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
- 1 colher (chá) de sal
- 1 gema
- 200 g de margarina culinária

RECHEIO
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 quilo de cebola cortada em rodelas finas
- 2 cubos de caldo de legumes KNORR
- Pimenta-do-reino a gosto
- Noz-moscada ralada a gosto
- 1 colher (sopa) de amido de milho MAIZENA®
- 3 colheres (sopa) de água
- 4 ovos batidos
- 1 embalagem de creme de leite (200 g)

Para enfarinhar:
- Farinha de trigo

Para polvilhar:
- Queijo parmesão ralado

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180º C).

2. Em uma tigela, coloque a farinha, o amido de milho **MAIZENA®**, o sal, a gema e a margarina. Amasse delicadamente com a ponta dos dedos até a massa soltar das mãos.

3. Enfarinhe uma superfície seca, coloque a massa e utilize um rolo para abri-la na espessura de 0,5 cm.

4. Coloque sobre uma fôrma desmontável média (25 cm de diâmetro) e forre o fundo e a lateral, pressionando com os dedos.

5. Faça furos na massa com um garfo e leve ao forno por 20 minutos ou até dourar levemente. Reserve

RECHEIO

1. Em uma panela, aqueça a margarina em fogo médio e refogue as cebolas até ficarem transparentes. Acrescente os cubos de caldo de legumes KNORR, a pimenta, a noz-moscada e refogue por 2 minutos.

2. Dissolva o amido de milho **MAIZENA®** na água e despeje sobre as cebolas. Junte os ovos, o creme de leite e cozinhe por 5 minutos até obter um creme.

3. Coloque o recheio sobre a massa reservada. Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno por 20 minutos ou até dourar levemente. Sirva a seguir.

MAIZENA®

Torta de cebola

Receita dos calendários de 1971 & 1974

DICA

- Para facilitar no momento de colocar a massa na fôrma, você pode abrir entre duas folhas de plástico próprias para alimento, usando um rolo.

Corte aqui

TORTA DE FRANGO

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 25 minutos
Tempo de forno: 40 minutos
Tempo total: 1 hora e 5 minutos

Ingredientes

RECHEIO
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 dente de alho amassado
- 1 cebola pequena picada
- 1 tomate médio picado sem sementes
- 500 g de frango cozido e desfiado
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 3 colheres (sopa) de amido de milho MAIZENA®
- Meia xícara (chá) de leite

MASSA
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
- 1 colher (chá) de sal
- 1 gema
- 300 g de margarina culinária

Para enfarinhar:
- Farinha de trigo

Para pincelar:
- Gema

RECHEIO

1. Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio. Coloque o alho, a cebola e frite até dourar levemente. Junte o tomate, o frango, a água, o sal, a salsinha e refogue por 2 minutos.

2. Dissolva o amido de milho MAIZENA® no leite, acrescente ao refogado e cozinhe, mexendo sempre, até engrossar levemente. Reserve.

MASSA

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180º C).

2. Em uma tigela, coloque a farinha, o amido de milho MAIZENA®, o sal, a gema e a margarina. Amasse delicadamente com a ponta dos dedos, até a massa soltar das mãos. Divida a massa em 3 partes.

3. Enfarinhe uma superfície seca, coloque 2 partes da massa e utilize um rolo para abri-la na espessura de 0,5 cm. Coloque sobre uma fôrma desmontável média (24 cm de diâmetro) e forre o fundo e a lateral, pressionando com os dedos.

4. Distribua o recheio reservado e cubra a torta com a outra parte da massa, unindo as beiradas. Faça furos na massa com um garfo, pincele com a gema e leve ao forno por 30 minutos ou até dourar. Sirva quente ou fria.

MAIZENA

Torta de frango

Receita dos calendários de 1972 & 1977

Corte aqui

DICA

- Para facilitar a colocação da massa na fôrma, você pode abri-la entre duas folhas de plástico próprias para alimento, usando um rolo.