Livro de
Receitas
AMAFIL
O sabor do Brasil

Livro de Receitas:
Chefe de Cozinha: **Érica Carnin Guaresi**
Revisão Técnica: **Etienne Francielli Guerra**
Criação, Programação Visual e Fotografia:
Rosane P. B. Gallego
Revisão Gráfica: **Evandro Molina**
Marketing AMAFIL:
Sandra Auzenir (Gerente Administrativa)
Evandro Molina e Rosane P. B. Gallego (Designers)

AMAFIL
O sabor do Brasil

AMAFIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.
Estrada para Cianorte - Lote 294-A - Distrito de São Lourenço
Cianorte - Paraná - Brasil. Caixa Postal 17 - CEP 87200-970
CNPJ: 75.784.140/0001-05 - Inscr. Est. 833.01877-95
FONE: +55 44 3627-8000 - FAX: +55 44 3627-8003
www.amafil.com.br - amafil@amafil.com.br
Indústria Brasileira

Uma Fábrica de Sabores

Cozinhar é uma arte, é uma mistura de habilidades na cozinha: refinando a receita, balanceando os paladares e misturando os ingredientes; e essa arte aliada com os produtos AMAFIL - mesmo quem não tem a manha com o preparo de alimentos - transforma pratos simples em deliciosos banquetes!

Nesse livro que está em suas mãos, reunimos as nossas mais deliciosas receitas. Pratos saborosos e simples de cozinhar que vai te surpreender com o sabor e realçar aquelas memórias de sabores tão suaves.

Leia, crie e experimente. Comprove como a qualidade AMAFIL realmente fez a diferença!

E saiba, se você tiver uma receita utilizando os produtos AMAFIL não esqueça de nos enviar pelo site **www.amafil.com.br**

Bom apetite!

AMAFIL
O sabor do Brasil

SUMÁRIO

SALGADOS

Batata Smile 08
Biscoito de Fécula de Mandioca 09
Biscoito de Polvilho Azedo 10
Biscoito de Queijo 11
Bolinha de Queijo 12
Broa 3 Queijos 13
Caldo Verde de Inverno 14
Canjiquinha 15
Chipa Recheada AMAFIL 16
Cupcake Salgado 17
Donuts de Pão de Queijo 18
Farofa de Lombinho 19
Feijão Tropeiro 20
Frango à Moda Árabe 21
Nhoque ao Sugo 22
Pão de Queijo com Abobrinha 23
Pão de Queijo Mineiro 24
Pão de Queijo Sabor Pizza 25
Pão de Queijo com Recheio 26
Pizza de Batata 27
Polenta Cremosa 28
Quibe Assado 29
Rocambole Salgado 30
Salada de Lentilha com Quinoa 31
Salgadinhos de Tapioca 32
Torta de Batata com Queijo 33
Tutu Rico 34

SUMÁRIO

DOCES

3 Amores 37
Alfajor Light 38
Biscoito Doce de Polvilho 39
Bolachinha de Amendoim 40
Bolachinha de Leite Condensado e Chocolate 41
Bolachinha Sem Glúten 42
Bolo Caipira de Fubá e Coco 43
Bolo de Creme 44
Bolo Cremoso de Massa para Tapioca sem Glúten 46
Bolo de Milho Verde 47
Bolo de Tapioca 48
Brownie de Amendoim e Doce de Leite 49
Canjica 50
Creme de Confeiteiro com Gelatina e Pêssego 51
Cupcake Mármore com Creme de Avelã 52
Docinho de Amendoim 53
Manjar com Calda de Frutas Vermelhas 54
Panqueca Doce Assada 55
Petit Four de Goiabada 56
Pudim de Tapioca e Coco 57
Rosca de Creme 58
Rosca Diet 59
Rosquinha de Polvilho Doce 60
Rosquinha Light de Fubá 61
Sagu com Sorvete 62
Sonho 63
Tapioca Pronta AMAFIL com Banana, Castanha de Cajú e Mel 64

Mais **receitas** e **dicas**
nos toques dos seus dedos.

Acesse: **www.amafil.com.br**
www.facebook.com.br/receitasamafil

AMAFIL
O sabor do Brasil

RECEITAS
Salgadas

AMAFIL
O sabor do Brasil

Receita:

Batata Smile

INGREDIENTES:

- 4 xícaras de chá (230g) de Purê de Batata AMAFIL;
- Sal AMAFIL a gosto;
- Fubá AMAFIL para polvilhar;
- 2 gemas;
- 2 colheres de sopa cheia (60g) de maionese;
- 2 e 1/4 xícaras de chá (450ml) de água quente;
- Farinha de trigo até dar o ponto;
- Óleo para fritar.

MODO DE PREPARO:

Em uma vasilha coloque o Purê de Batata AMAFIL e adicione a água quente. Deixe hidratar e esfriar. Junte as gemas, a maionese, o sal AMAFIL e adicione a farinha de trigo até que a massa desgrude das mãos (tipo nhoque). Coloque a massa sobre um mármore polvilhado com fubá AMAFIL. Abra a massa com um rolo na espessura de 01 cm. Com um cortador de batata smile, ou com a boca de um copo, corte em rodelas, com um canudo faça os olhos, com a ponta de uma faca, modele a boca fazendo um sorriso bonito, tirando fora a parte de dentro da boca. Em uma forma polvilhada com fubá AMAFIL, coloque as carinhas e leve para congelar. Depois de congeladas fritar em óleo quente. Sirva quente com molho de pimenta AMAFIL.

Tempo de preparo:
90 Minutos

Rendimento:
30 unidades

Receita:

Biscoito de Fécula de Mandioca

INGREDIENTES:

- 5 xícaras de chá (500g) de fécula de mandioca AMAFIL;
- 1/2 colher de sopa (10g) de sal AMAFIL;
- 1 colher de café (7g) de fermento em pó químico;
- 1 e 3/4 xícaras de chá (175g) de queijo muçarela ralado;
- 3/4 xícara de chá (150ml) de óleo;
- 5 ovos.

MODO DE PREPARO:

Coloque em uma vasilha todos os ingredientes, com exceção dos ovos, e misture até formar uma massa lisa e enxuta. Adicione os ovos, aos poucos, até dar o ponto. Modele no formato de palito e corte no tamanho desejado. Arrume-os em assadeiras, deixando um espaço entre um e outro, e leve para assar em forno preaquecido a 200ºC até dourar.

Tempo de preparo:
60 Minutos

Rendimento:
50 unidades

Receita:

Biscoito de Polvilho Azedo

INGREDIENTES:

- 1kg de polvilho azedo AMAFIL;
- 1 colher de sopa (20g) de sal AMAFIL;
- 2 ovos;
- 1 e 1/2 xícaras de chá (300ml) de óleo;
- 2 xícaras de chá (400ml) de água morna;
- Água fervente até dar o ponto de pingar.

MODO DE PREPARO:

Coloque o polvilho azedo AMAFIL em uma vasilha. Acrescente o sal AMAFIL, o óleo, a água morna e misture. Coloque os ovos e misture. Acrescente a água fervente até dar o ponto. Com o auxílio de um saco de confeiteiro, modele os biscoitos em uma assadeira. Leve para assar em forno preaquecido a 250°C até ficar sequinho.

Tempo de preparo:
60 Minutos

Rendimento:
150 unidades

Receita:

Biscoito de Queijo

INGREDIENTES:

- 1kg de Amid+mais AMAFIL;
- 1 colher de sopa (20g) de sal AMAFIL;
- 2 e 1/4 xícaras de chá (500ml) de leite em temperatura ambiente;
- 1 e 1/4 xícaras de chá (250ml) de óleo;
- 8 ovos;
- 4 xícaras de chá (400g) de queijo muçarela ralado;
- 1 xícara de chá (100g) de queijo parmesão ralado.

MODO DE PREPARO:

Em uma tigela misture o Amid+mais AMAFIL, o sal AMAFIL e o óleo. Acrescente os ovos e os queijos, misture bem. Acrescente o leite e amasse bem. Forme os biscoitos e coloque-os em uma assadeira deixando 3 cm de distância entre um e outro. Leve para assar em forno preaquecido a 200°C até dourar.

Tempo de preparo:
45 Minutos

Rendimento:
50 unidades

Receita:

Bolinha de Queijo

INGREDIENTES:

- 3 colheres de sopa (50g) de amido de milho AMAFIL;
- Sal AMAFIL a gosto;
- 3 xícaras de chá (300g) de queijo muçarela ralado;
- 3 xícaras de chá (300g) de queijo minas meia cura ralado;
- 2 colheres de sopa (60g) de requeijão cremoso;
- 1 ovo;
- Orégano a gosto.

MODO DE PREPARO:

Em uma tigela misture muito bem os queijos, o requeijão, o ovo, o orégano, o sal AMAFIL e o amido de milho AMAFIL. Faça bolinhas, frite em óleo não muito quente, poucas bolinhas por vez. Sirva quente.

Tempo de preparo:

45 Minutos

Rendimento:

50 unidades

Receita:

Broa 3 Queijos

INGREDIENTES:

- 4 xícaras de chá (400g) de fécula de mandioca AMAFIL;
- Sal AMAFIL a gosto;
- 2 gemas;
- 3 colheres de sopa (150g) de cream cheese;
- 5 colheres de sopa (250g) de requeijão cremoso;
- 1 xícara de chá (100g) de queijo parmesão ralado.

MODO DE PREPARO:

Em uma vasilha coloque as gemas, o cream cheese, o requeijão, o queijo parmesão e o sal AMAFIL. Adicione a fécula de mandioca AMAFIL até dar o ponto e amasse bem. Faça bolinhas e distribua em uma assadeira, deixando um espaço entre uma e outra e leve para assar em forno preaquecido a 200ºC por aproximadamente 30 minutos.

Tempo de preparo:

40 Minutos

Rendimento:

40 unidades

Receita:

Caldo Verde de Inverno

INGREDIENTES:

- 2 e 3/4 xícaras de chá (200g) de Purê de Batata AMAFIL
- 4 xícaras de chá (800ml) de água fria;
- 1 colher de chá (15g) de pasta de alho AMAFIL;
- Sal AMAFIL a gosto;
- 10 xícaras de chá (2 litros) de água;
- 1/4 xícara de chá (30ml) de azeite;
- 6 folhas de couve picada bem fina;
- 3 gomos (500g) de linguiça calabresa cortada em cubos;
- 3 xícaras de chá (300g) de bacon com pouca gordura cortado em pequenos cubos;
- Pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO:

Em uma vasilha hidrate o Purê de Batata AMAFIL com 800ml de água fria e reserve. Em uma panela, aqueça o azeite e doure a pasta de alho AMAFIL, a linguiça e o bacon. Acrescente no refogado a couve, a batata reservada e a água. Deixe cozinhar por 30 minutos aproximadamente. No fim do cozimento, acerte o sal e a pimenta. Sirva quente.

Tempo de preparo:
40 Minutos

Rendimento:
10 Porções

Receita:

Canjiquinha

INGREDIENTES:

- 500g de canjiquinha de milho AMAFIL;
- Alho picado AMAFIL a gosto;
- Tempero completo alho e sal AMAFIL a gosto;
- 1kg de pernil de porco;
- 1kg de costela de porco;
- 1 kg de linguiça calabresa picada;
- 4 tomates (500g) sem pele picados;
- 2 latas de ervilha em conserva;
- Cebolinha verde a gosto;
- Água até dar o ponto;
- Azeite.

MODO DE PREPARO:

Colocar a canjiquinha de milho AMAFIL de molho por 4 horas. Lavar em água corrente e escorrer bem. Em uma panela, adicionar um fio de azeite e refogar o alho picado AMAFIL com o tempero completo alho e sal AMAFIL. Adicionar a canjiquinha e a água. Cozinhar até ficar macia, em fogo baixo. Não usar panela de pressão. Em outra panela, refogar as carnes temperadas, a linguiça e os tomates conservando o caldinho característico. Depois de pronto, misturá-las à canjiquinha e deixar cozinhar por 30 minutos. Adicionar a cebolinha e a ervilha escorrida.

Dica: servir com pão, couve e vinagrete.

Tempo de preparo:
170 Minutos

Rendimento:
10 Porções

Receita:

Chipa Recheada Amafil

INGREDIENTES:

- 1kg de Mistura para Biscoito de Queijo tipo Chipa AMAFIL;
- 5 xícaras de chá (500g) de queijo muçarela ralado;
- 1 e 1/2 xícaras de chá (300ml) de leite;
- 4 ovos;
- 600g de calabresa cortada em tiras finas e frita;
- Orégano a gosto.

MODO DE PREPARO:

Em uma vasilha adicione a Mistura para Biscoito de Queijo tipo Chipa AMAFIL, o queijo muçarela ralado, os ovos e o leite. Misture bem até obter uma mistura homogênea e que desgrude das mãos. Abra as porções de massa, recheie com uma tira de calabresa e o orégano, feche e modele em formato de meia lua. Leve para assar em forno preaquecido a 200°C por 15 minutos ou até dourar.

Dica: Crie versões com recheios diferenciados, como: frango, provolone, 4 queijos, escarola refogada, goiabada, leite condensado cozido entre outros.

Tempo de preparo:
50 Minutos

Rendimento:
30 unidades

Receita:

Cupcake Salgado

INGREDIENTES MASSA:

- 1/4 xícara de chá (20g) de Purê de Batata AMAFIL;
- 1/4 xícara de chá (80ml) de água fria;
- Sal AMAFIL a gosto;
- 1/4 xícara de chá (80ml) de óleo;
- 1 e 1/4 xícaras de chá (240g) de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa (20g) de fermento químico em pó;
- 5 ovos;
- 2 xícaras de chá (400g) de abóbora cozida;
- 1 xícara de chá (200g) de mandioquinha cozida;
- 1 xícara de chá (150g) de pimentões coloridos picados e refogados.

INGREDIENTES COBERTURA:

- 6 colheres de sopa (240g) de manteiga;
- 6 colheres de sopa (300g) de cream cheese;
- 6 colheres de sopa (300g) de requeijão cremoso tipo catupiry;
- Salsa desidratada a gosto;
- Realçador de sabor a gosto.

MODO DE PREPARO MASSA:

Em um recipiente hidrate o Purê de Batata AMAFIL com 80ml de água fria. Amasse a abóbora com a mandioquinha. Em seguida, misture com o restante dos ingredientes até obter uma massa homogênea, misturando os pimentões por último. Despeje a massa em formas de papel nº0 e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos.

MODO DE PREPARO COBERTURA:

Na batedeira bata a manteiga até obter um creme. Junte o restante dos ingredientes e bata até formar um creme homogêneo. Transfira para um saco de confeitar com bico crespo e decore a superfície dos cupcakes com a cobertura. Polvilhe a salsa desidratada.

Tempo de preparo:
50 Minutos

Rendimento:
15 Unidades

Receita:

Donuts de Pão de Queijo

INGREDIENTES MASSA:

- 1kg de Mistura preparada para Pão de Queijo AMAFIL;
- 8 ovos;
- 2 xícaras de chá (400ml) de água;
- 4 xícaras de chá (400g) de queijo muçarela ralado;
- 1/2 xícara de chá (100g) de pimentão verde picado;
- 1/2 xícara de chá (100g) de pimentão vermelho picado.

INGREDIENTES COBERTURA:

- 4 xícaras de chá (200g) de queijo parmesão ralado;
- 5 colheres de sopa (50g) de cheiro verde;
- 1/4 xícara de chá (50g) de azeite;
- 4 colheres de sopa (200g) de requeijão cremoso;
- Tomate cereja a gosto.

MODO DE PREPARO MASSA:

Coloque a Mistura preparada para Pão de Queijo AMAFIL em uma bacia. Adicione os ovos, a água e o queijo muçarela ralado. Amasse bem até homogeneizar. Adicione os pimentões à massa. Retire da bacia, leve para uma mesa enfarinhada e abra a massa com um rolo, deixando com 1,5 cm de espessura. Corte a massa com um cortador para donuts e arrume em uma assadeira untada. Pincele com ovos.

MODO DE PREPARO COBERTURA:

Misture o queijo parmesão com o cheiro verde e o azeite. Depois, espalhe sobre os donuts de pão de queijo. Decore com tomate cereja fatiado e por cima faça riscos com o requeijão cremoso. Leve-os para assar em forno preaquecido a 200°C até dourar.

Tempo de preparo:
60 Minutos

Rendimento:
30 unidades

Receita:

Farofa de Lombinho

INGREDIENTES:

- 1 pacote (250g) de Farofa Pronta sabor costelinha com limão AMAFIL;
- Sal AMAFIL a gosto;
- 1 colher de café (5g) de alho picado AMAFIL;
- 3 xícaras de chá (300g) de lombinho de porco;
- Pimenta a gosto;
- Suco de 1/2 limão;
- 1 cebola (150g) picada;
- 1/2 xícara de chá (50g) de pimentão picado;
- 1/2 xícara de chá (50g) de bacon picado;
- 2 colheres de sopa (80g) de manteiga;
- 1 lata (200g) de milho verde;
- 1 xícara de chá (150g) de brócolis cozido;
- Salsinha a gosto.

MODO DE PREPARO:

Tempere o lombinho com sal AMAFIL, pimenta e limão. Em uma panela frite o bacon e reserve. Na mesma panela que fritou o bacon, refogue o lombinho e a cebola. Misture o restante dos ingredientes e sirva quente.

Tempo de preparo:
30 Minutos

Rendimento:
8 Porções

Receita:

Feijão Tropeiro

INGREDIENTES:

- 500g de farinha de milho AMAFIL;
- Tempero completo com pimenta AMAFIL a gosto;
- Alho picado AMAFIL a gosto;
- 1kg de feijão, cozido e escorrido;
- 1/2 xícara de chá (100g) de bacon sem pele picado;
- 1/2 xícara de chá (100g) de linguiça calabresa picada;
- 1/2 xícara de chá (100g) de linguiça toscana picada;
- 1/2 xícara de chá (100g) de lombo picado;
- 1 cebola grande (150g) picada;
- Cebolinha verde a gosto;
- 1 xícara de chá (200ml) de óleo;
- 2 ovos cozidos picados.

MODO DE PREPARO:

Em uma panela aqueça o óleo e frite o bacon, as linguiças e o lombo. Acrescente o alho picado AMAFIL e a cebola fritando até dourar. Adicione o tempero completo com pimenta AMAFIL, o feijão cozido, a cebolinha verde, a farinha de milho AMAFIL e os ovos picados. Misture bem. Sirva com couve refogada e arroz branco.

Tempo de preparo:
60 Minutos

Rendimento:
20 Porções

Receita:

Frango à Moda Árabe

INGREDIENTES:

- 1 e 1/4 xícaras de chá (250g) de grão-de-bico AMAFIL;
- 2 colheres de sopa (30g) de amido de milho AMAFIL;
- 1 colher de café (5g) de alho picado AMAFIL;
- Tempero alho e sal AMAFIL a gosto;
- 1 kg de peito de frango cozido e desfiado;
- 1 xícara de chá (200ml) de leite;
- 2 gemas;
- 1 caixa (200g) de creme de leite sem soro;
- 3 colheres de sopa (30g) de queijo parmesão ralado;
- 2 colheres de sopa (80g) de margarina;
- 1 cebola média (120g) picada;
- 2 tomates (200g) sem pele e sem sementes picados;
- 2 colheres de sopa (10ml) de óleo;
- 1 xícara de chá (200ml) de água;
- Pimenta a gosto;
- Sal AMAFIL a gosto.

MODO DE PREPARO:

Em uma panela com óleo, refogue o frango já cozido e desfiado com o tempero alho e sal AMAFIL, o alho picado AMAFIL, a cebola, a pimenta e os tomates picados. Adicione a água e deixe cozinhar. Em uma panela de pressão, cozinhe o grão-de-bico AMAFIL, escorra e transfira para um liquidificador. Acrescente o leite, as gemas, o amido de milho AMAFIL e o creme de leite. Bata até obter um creme. Despeje-o em uma panela, junte o queijo ralado, a margarina e o sal AMAFIL a gosto. Leve ao fogo médio e mexa até engrossar. Em um refratário untado com margarina, cubra o fundo com o frango e espalhe por cima o creme de grão-de-bico. Polvilhe queijo ralado e leve ao forno, por cerca de 15 minutos.

Tempo de preparo:
90 Minutos

Rendimento:
10 Porções

Receita:

Nhoque de Batata ao Molho de Manteiga

INGREDIENTES MASSA:

- 2 xícaras de chá (110g) de Purê de Batata AMAFIL;
- Sal AMAFIL a gosto;
- 2 xícaras de chá (400ml) de água morna;
- 1 xícara de chá (130g) de farinha de trigo;
- 2 gemas;
- 1 colher de sopa (40g) de manteiga.

INGREDIENTES MOLHO SUGO:

- 1 xícara de chá (200 g) de manteiga;
- 2 colheres de sopa (30 ml) de vinho branco;
- 1 colher de sopa (5 g) de salsa picada;
- Sal AMAFIL a gosto;
- Pimenta-do-reino branca a gosto.

MODO DE PREPARO MASSA:

Em uma vasilha coloque o Purê de Batata AMAFIL. Adicione o sal AMAFIL e a água morna. Acrescente a manteiga, as gemas e a farinha de trigo delicadamente, misturando bem. Em uma superfície enfarinhada, faça cordões com a massa e corte no tamanho desejado. Em uma panela coloque para ferver 2 litros de água com um fio de azeite e sal a gosto. Coloque os nhoques para cozinhar aos poucos. Quando subir para a superfície retire com o auxílio de uma escumadeira. Deixe escorrer e reserve.

MODO DE PREPARO MOLHO:

Em uma frigideira derreta a manteiga, acrescente o vinho e a salsa. Junte o sal AMAFIL e a pimenta. Coloque os nhoques cozidos na frigideira com o molho. Misture delicadamente. Deixe ferver um pouco para dar sabor. Transfira os nhoques para uma travessa. Polvilhe com parmesão ralado e decore com salsa a gosto.

Tempo de preparo:
60 Minutos

Rendimento:
2 Porções

Receita:

Pão de Queijo com Abobrinha

INGREDIENTES:

- 5 xícaras de chá (500g) de Amid+mais AMAFIL;
- 1/2 colher de sopa (10g) de sal AMAFIL;
- 2 xícaras de chá (400ml) de leite;
- 1/2 xícara de chá (100ml) de óleo;
- 3 ovos;
- 2 xícaras de chá (200g) de queijo meia cura ralado;
- 2 xícaras de chá (200g) de abobrinha ralada no ralo grosso.

MODO DE PREPARO:

Em uma tigela coloque o Amid+mais AMAFIL. Acrescente o sal AMAFIL, o óleo e misture com as mãos. Adicione o queijo, a abobrinha e misture. Acrescente os ovos, o leite e misture bem até a massa ficar com consistência para enrolar. Modele os pãezinhos no tamanho desejado e coloque-os em uma assadeira deixando um espaço de 4 cm entre um e outro para não grudarem. Leve para assar em forno preaquecido a 200°C até dourar.

Tempo de preparo:
40 Minutos

Rendimento:
30 Unidades

Receita:

Pão de Queijo Mineiro

INGREDIENTES:

- 1kg de Amid+mais AMAFIL;
- 1 colher de sopa (15g) de sal AMAFIL;
- 8 xícaras de chá (800g) de queijo minas padrão curado ralado;
- 2 xícaras de chá (400ml) de leite em temperatura ambiente;
- 3/4 xícara de chá (150ml) de óleo;
- 10 ovos.

MODO DE PREPARO:

Coloque o Amid+mais AMAFIL em uma bacia grande. Adicione o sal AMAFIL e o óleo misturando bem. Acrescente o queijo, os ovos, o leite e misture bem até obter uma massa homogênea. Modele as bolinhas e coloque-as em uma assadeira deixando um espaço de 4 cm entre uma e outra para não grudarem. Asse em forno preaquecido a 200°C até dourar. Sirva quente.

Tempo de preparo:
50 Minutos

Rendimento:
60 unidades

Receita:

Pão de Queijo Temperado

INGREDIENTES:

- 5 xícaras de chá (500g) de Amid+mais AMAFIL;
- Sal AMAFIL a gosto;
- 1 e 1/2 xícaras de chá (300ml) de leite;
- 3/4 xícara de chá (150ml) de óleo;
- 3 ovos;
- 4 xícaras de chá (400g) de queijo muçarela ralado;
- 2 xícaras de chá (200g) de presunto ralado;
- Orégano a gosto.

MODO DE PREPARO:

Em uma tigela, coloque os ovos, o óleo, o presunto, o queijo, o leite, o sal AMAFIL, o orégano e misture bem. Acrescente o Amid+mais AMAFIL amassando bem. Modele as bolinhas no tamanho desejado e coloque-as em uma assadeira deixando um espaço de 4cm entre uma e outra para não grudarem. Leve para assar em forno preaquecido a 200°C até dourar.

Tempo de preparo:
40 Minutos

Rendimento:
30 Unidades

Receita:

Pão de Queijo com Recheio

INGREDIENTES:

- 1kg de Amid+mais AMAFIL;
- 1/2 colher de sopa (10g) de sal AMAFIL;
- 3/4 xícara de chá (125ml) de óleo;
- 1 e 1/4 xícaras de chá (250ml) de água;
- 1 e 1/4 xícaras de chá (250ml) de leite;
- 8 ovos;
- 3 xícaras de chá (300g) de queijo muçarela ralado.

INGREDIENTES RECHEIO:

- 2 colheres de sopa (10ml) de azeite;
- 500g de escarola;
- 1 cebola (150g) picada;
- 2 tomates (200g) sem sementes;
- 2 xícaras de chá (200g) de muçarela de búfala;
- 1/2 xícara de chá (100g) de azeitonas;
- 6 colheres de sopa (300g) de requeijão cremoso.

MODO DE PREPARO:

Em uma tigela coloque o Amid+mais AMAFIL, o sal AMAFIL, o óleo e misture. Acrescente os ovos, o queijo e misture. Coloque a água e o leite, ambos em temperatura ambiente e amasse bem. Modele os pãezinhos e coloque-os em uma assadeira deixando 3 cm de distância entre um e outro. Leve para assar em forno preaquecido a 200°C até dourar.

MODO DE PREPARO RECHEIO:

Deixe os pães de queijo esfriarem um pouco e corte-os ao meio. Corte as folhas de escarola em tiras finas. Em uma panela aqueça o azeite e refogue a escarola com a cebola até murchar. Corte o tomate e a muçarela em pedaços pequenos. Corte a azeitonas em lascas. Em cada metade do pão de queijo, espalhe o requeijão, distribua a escarola, a muçarela, o tomate e a azeitona. Leve ao forno novamente para aquecer e sirva em seguida.

Dica: poderá substituir a escarola por rúcula e o requeijão por cream cheese.

Tempo de preparo:
90 Minutos

Rendimento:
80 Unidades

Receita:

Pizza de Batata

INGREDIENTES MASSA:

- 3/4 xícara de chá (50g) de Purê de Batata AMAFIL hidratada com 1 xícara de chá (200ml) de água fria;
- 1 colher de café (6g) de sal AMAFIL;
- 4 e 3/4 xícaras de chá (600g) de farinha de trigo;
- 1 ovo;
- 1/4 xícara de chá (40g) de açúcar;
- 2 sachês (20g) de fermento biológico;
- 1 colher de sopa (40g) de margarina;
- 1/2 xícara de chá (100ml) de óleo;
- Água até dar o ponto.

INGREDIENTES RECHEIO:

- 1kg de peito de frango cozido, desfiado e temperado;
- 2 xícaras de chá (500g) de requeijão cremoso tipo catupiry;
- 1 sachê (340g) de molho de tomate;
- 4 xícaras de chá (400g) de queijo muçarela ralado;
- Orégano a gosto;
- Cheiro verde a gosto;
- Azeitona a gosto.

MODO DE PREPARO MASSA:

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e misture até obter uma massa em ponto de véu. Divida a massa em 3 partes iguais. Boleie e deixe descansar por 20 minutos coberta com um plástico. Após o descanso da massa, abra formando um disco de pizza e coloque em formas próprias para pizza. Leve para crescer por mais 60 minutos. Leve para assar em forno preaquecido a 200°C, por aproximadamente 8 minutos.

MONTAGEM:

Depois da massa pré-assada, espalhe o molho de tomate, o frango e o requeijão. Sobre o requeijão, espalhe o queijo ralado e leve ao forno para gratinar. Finalize decorando com molho de tomate, cheiro verde picado, orégano e azeitonas verdes.

Tempo de preparo:
120 Minutos

Rendimento:
3 Unidades

Receita:

Polenta Cremosa

INGREDIENTES POLENTA:

- 1 e 1/2 xícaras de chá (300g) de fubá AMAFIL;
- Sal AMAFIL a gosto;
- 5 xícaras de chá (1 litro) de água;
- 1 colher de sopa (40g) de manteiga;
- 1 colher de sopa (20g) de cebola picada;
- 1 tablete de caldo de galinha;
- 1 caixa (200g) de creme de leite.

INGREDIENTES MOLHO:

- 1 colher de café (5g) de alho picado AMAFIL;
- Sal AMAFIL a gosto;
- 3 colheres de sopa (15ml) de azeite;
- 250g de carne moída;
- 1 cebola (150g) picada;
- Pimenta a gosto;
- 1 sachê (340g) de molho de tomate;
- Queijo ralado para polvilhar.

MODO DE PREPARO POLENTA:

Em uma panela de pressão, coloque metade da água, a manteiga, a cebola, o caldo de galinha e o sal AMAFIL. Mexa e deixe no fogo até levantar fervura. Dissolva o fubá AMAFIL na água restante e despeje-o, mexendo para que se incorpore aos demais ingredientes. Tampe a panela e cozinhe por cerca de 10 minutos na pressão em fogo baixo. Retire do fogo e adicione o creme de leite. Transfira a polenta para um refratário.

MODO DE PREPARO MOLHO:

Aqueça o azeite e frite a carne moída. Adicione o alho picado AMAFIL, a cebola e tempere com sal AMAFIL e pimenta. Adicione o molho de tomate e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 5 minutos. Coloque o molho sobre a polenta e polvilhe com queijo ralado.

Tempo de preparo:
40 Minutos

Rendimento:
8 Porções

Receita:

Quibe Assado

INGREDIENTES:

- 500g de trigo para quibe AMAFIL;
- 1 colher de café (5g) de pasta de alho AMAFIL;
- 1 colher de café (5g) de sal AMAFIL;
- 1kg de carne moída (patinho);
- 1 sachê (60g) de creme de cebola;
- 2 xícaras de chá (250g) de maionese;
- Cheiro verde a gosto;
- 1 cebola (150g) ralada;
- Folhas de hortelã picadas;
- Pimenta a gosto;
- 4 xícaras de chá (800ml) de água fervente;
- 5 tomates (500g) cortados em fatias finas, sem pele;
- Queijo catupiry a gosto;
- Folhas de hortelã para decorar.

MODO DE PREPARO:

Hidrate o trigo para quibe AMAFIL com a água fervente e deixe esfriar. Acrescente a cebola ralada, a pasta de alho AMAFIL, o sal AMAFIL, a pimenta, o cheiro verde, a hortelã picada, o creme de cebola, a carne moída e a maionese misturando bem. Unte forminhas de empada com azeite. Coloque uma porção de massa na forminha. Decore com fatias de tomate e queijo catupiry a gosto. Leve para assar. Desenforme, decore com folhas de hortelã e sirva quente.

Tempo de preparo:
60 Minutos

Rendimento:
25 Unidades

Receita:

Rocambole Salgado

INGREDIENTES MASSA:

- 4 colheres de sopa rasas (80g) de polvilho doce AMAFIL;
- 4 colheres de sopa rasas (80g) de polvilho azedo AMAFIL;
- 1 colher de chá (10g) de sal AMAFIL;
- 1 colher de sopa rasa (10g) de fermento químico em pó;
- 1 colher de café de orégano;
- 6 claras de ovos em neve;
- 6 gemas peneiradas.

INGREDIENTES RECHEIO:

- 1 xícara de chá (100g) de presunto ralado;
- 1 xícara de chá (100g) de queijo prato ralado;
- 1 xícara de chá (100g) de queijo muçarela ralado;
- 2 tomates (200g) maduros sem sementes picados;
- Orégano a gosto;
- Maionese a gosto;
- 1/2 xícara de chá (100ml) de molho de tomate;
- Queijo parmesão ralado a gosto para polvilhar.

MODO DE PREPARO MASSA:

Em uma tigela misture o polvilho doce AMAFIL, o polvilho azedo AMAFIL, o sal AMAFIL, o fermento e o orégano. Reserve. Em uma batedeira, bata as claras em neve. Diminua a velocidade e adicione as gemas peneiradas e a mistura de polvilhos reservada. Misture delicadamente. Em uma forma forrada com papel manteiga, despeje a massa e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 20 minutos. Retire do forno e desenforme ainda quente sobre um pano umedecido e enrole com cuidado. Reserve.

MONTAGEM:

Em uma assadeira distribua a massa do rocambole reservada abrindo com cuidado. Espalhe uma camada de maionese, o presunto, a muçarela, o queijo prato, os tomates, o orégano e enrole com cuidado. Pincele o rocambole com o molho de tomate e polvilhe com o queijo parmesão ralado. Leve ao forno por 10 minutos para gratinar. Sirva em seguida.

Tempo de preparo:
60 Minutos

Rendimento:
10 Porções

Receita:

Salada de Lentilha com Quinoa

INGREDIENTES SALADA:

- 1 xícara de chá (200g) de lentilha AMAFIL;
- 1/2 xícara de chá (100g) de quinoa;
- 1 xícara de chá (200g) de azeitonas verdes picadas;
- 1 cebola pequena (100g) picada;
- 2 tomates (200g) sem sementes picados;
- Salsinha e cebolinha verde a gosto;
- 1 pimentão vermelho médio (100g) picado;
- Água para cozimento.

INGREDIENTES MOLHO:

- Sal AMAFIL a gosto;
- Suco de 2 limões;
- 4 colheres de sopa (20ml) de azeite extra virgem;
- Pimenta a gosto.

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande coloque a lentilha AMAFIL com água suficiente para o cozimento. Deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos. Junte a quinoa e cozinhe por mais 15 minutos. Desligue o fogo e escorra. Reserve. Em uma tigela, coloque a lentilha e a quinoa já cozidas, escorridas e frias. Junte o restante dos ingredientes. Misture os ingredientes do molho e tempere a salada. Misture bem e sirva.

Tempo de preparo:
40 Minutos

Rendimento:
8 Porções

Receita:

Salgadinhos de Tapioca

INGREDIENTES:

- 500g de tapioca granulada média AMAFIL;
- 500g de queijo coalho ralado;
- 1 litro de leite integral;
- 1 pitada de pimenta preta;
- Sal AMAFIL a gosto.

MODO DE PREPARO MASSA:

Leve o leite para ferver. Em uma vasilha, misture o queijo coalho ralado com a tapioca granulada AMAFIL. Adicione o leite fervendo, misturando bem. Acrescente o sal AMAFIL e a pimenta, mexendo até começar a firmar. Despeje em uma travessa forrada com filme plástico (para facilitar o desenformar) e cubra com filme plástico. Leve à geladeira por 2 horas. Corte em quadradinhos e frite em óleo quente até dourar. Sirva com molho de pimenta AMAFIL.

Dica: Poderá ser assado em forno elétrico ou em fritadeira sem óleo. Com o forno preaquecido a 180°C, asse por 15 a 20 minutos.

Tempo de preparo:
180 Minutos

Rendimento:
30 unidades

Receita:

Torta de Batata com Queijo

INGREDIENTES:

- 2 colheres de sopa (40g) de farinha de rosca AMAFIL;
- 5 xícaras de chá (350g) de Purê de Batata AMAFIL hidratada com 5 e 3/4 xícaras de chá (1 litro e 150ml) de água quente;
- 1 colher de chá (5g) de alho picado AMAFIL;
- 6 colheres de sopa rasas (240g) de margarina;
- 3/4 xícara de chá (50g) de queijo parmesão ralado;
- Cebolinha verde picada a gosto;
- 1/2 xícara de chá (100ml) de creme de leite;
- 2 ovos batidos;
- Sal AMAFIL a gosto;
- 1 e 1/4 xícaras de chá (150g) de queijo cheddar ralado;
- Pimenta a gosto;
- Manteiga em cubinhos.

MODO DE PREPARO:

Hidrate o Purê de Batata AMAFIL com a água quente. Acrescente a margarina, metade do queijo parmesão, a cebolinha, o creme de leite e os ovos misturando bem. Tempere com sal AMAFIL, pimenta e alho picado AMAFIL. Em uma forma apropriada, coloque metade da massa. Cubra com o queijo cheddar e pressione para baixo levemente com as costas de uma colher. Complete com a outra metade da massa distribuindo uniformemente. Salpique o restante do queijo parmesão e a farinha de rosca AMAFIL. Distribua cubinhos de manteiga e leve para assar por 10 minutos, ou até dourar. Corte em pedaços e sirva.

Tempo de preparo:
40 Minutos

Rendimento:
6 Porções

Receita:

Tutu Rico

INGREDIENTES:

- 1 xícara de chá (200g) de Farinha de mandioca torrada AMAFIL;
- Alho picado AMAFIL a gosto;
- Sal AMAFIL a gosto;
- 1kg de feijão cozido;
- 1 cebola grande (150g) ralada;
- 250g de linguiça de porco ou calabresa picada;
- 5 folhas de couve picadas bem fininha;
- 250g de torresmo;
- 6 ovos cozidos picados.

MODO DE PREPARO:

Fritar a linguiça. Adicionar a cebola, o alho picado AMAFIL e o sal AMAFIL a gosto. Bater o feijão cozido no liquidificador e adicionar à linguiça, misturando bem. Adicionar a farinha de mandioca torrada AMAFIL até obter o ponto de purê e, quando levantar fervura, juntar a couve a os ovos cozidos. Servir com torresmo.

Tempo de preparo:
60 Minutos

Rendimento:
10 Porções

www.amafil.com.br

RECEITAS

Doces

AMAFIL

O sabor do Brasil

Receita:

3 Amores

INGREDIENTES MASSA:

- 2 colheres de sopa (20g) de sal AMAFIL;
- 2Kg de farinha de trigo;
- 1 xícara de chá (200g) de açúcar;
- 2 ovos;
- 2 colheres de sopa (80g) de margarina;
- 4 e 1/2 xícaras de chá (900ml) de água;
- 2 sachês (20g) de fermento biológico seco;
- 1 gema para pincelar;
- Açúcar e canela em pó para polvilhar.

INGREDIENTES RECHEIO:

- 500g de Mistura para Creme de Confeiteiro AMAFIL;
- 6 xícaras de chá (1,2 litros) de leite;
- 10 bananas fatiadas no sentido do comprimento;
- 500g de goiabada fatiada em cubos grandes.

MODO DE PREPARO MASSA:

Coloque todos os ingredientes em uma bacia e sove até que a massa fique lisa e enxuta.

MODO DE PREPARO RECHEIO:

Em uma panela coloque o leite juntamente com a Mistura para Creme de Confeiteiro AMAFIL e leve ao fogo. Mexa o creme até engrossar. Desligue o fogo e mexa o creme por 1 minuto aproximadamente.

MONTAGEM:

Em uma mesa polvilhada, estique a massa e espalhe o creme sobre a mesma. Em seguida coloque as bananas e a goiabada, enrole envolvendo o recheio com a massa. Corte em 3 partes iguais e arrume em uma assadeira untada com margarina. Deixe fermentar por 30 minutos. Pincele com uma gema, polvilhe com açúcar e canela em pó. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C até dourar.

Tempo de preparo:
80 Minutos

Rendimento:
3 unidades

Receita:

Alfajor Light

INGREDIENTES MASSA:

- 1 e 1/4 xícaras de chá (220g) de Amido de milho AMAFIL;
- 4 colheres de sopa (200g) de creme vegetal light;
- 4 colheres de sopa (60g) de adoçante para forno e fogão;
- 3 ovos;
- 1 xícara de chá (200g) de farinha de trigo;
- 2 colheres de sopa (20g) de cacau em pó;
- 1 colher de sopa (10g) de fermento químico em pó;
- 1 colher de café (5ml) de essência de baunilha.

INGREDIENTES RECHEIO E COBERTURA:

- 250g de doce de leite diet;
- 300g de chocolate ao leite para cobertura.

MODO DE PREPARO:

Em uma batedeira, bata o creme vegetal com o adoçante até ficar cremoso. Junte os ovos, um a um, sem parar de bater. Retire da batedeira e junte os ingredientes restantes, mexendo com uma colher até obter uma massa homogênea. Em uma superfície enfarinhada, abra a massa e corte-a com um cortador redondo. Disponha os círculos em uma assadeira untada e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 15 minutos. Deixe esfriar. Passe o doce de leite na metade dos círculos e cubra com o outro círculo, formando um sanduíche. Derreta o chocolate em banho maria e banhe os alfajores. Deixe secar e embale um a um, ou guarde em recipiente bem fechado.

Tempo de preparo:
60 Minutos

Rendimento:
20 unidades

Receita:

Biscoito Doce de Polvilho

INGREDIENTES:

- 3 xícaras de chá (500g) de polvilho azedo AMAFIL;
- 1 colher de café (10g) de sal AMAFIL;
- 3/4 xícara de chá (150ml) de leite;
- 3/4 xícara de chá (150ml) de óleo;
- 3 colheres de sopa (60g) de açúcar;
- 1 gema;
- 1 ovo;
- 1 e 1/4 xícaras de chá (250ml) de água temperatura ambiente.

MODO DE PREPARO:

Ferva o óleo e o leite. Em uma vasilha coloque o polvilho azedo AMAFIL, e misture com o óleo e o leite fervente. Acrescente o açúcar, o sal AMAFIL, a gema, o ovo e misture bem. Adicione a água, aos poucos, misturando até obter o ponto desejado. Com o auxílio de um saco de confeitar, modele os biscoitos no formato de bolinha pingando em uma forma levemente untada com margarina. Leve para assar em forno preaquecido a 250°C por 10 minutos. Abaixe o fogo para 180°C e deixe assar até ficar sequinho.

Tempo de preparo:
50 Minutos

Rendimento:
200 unidades

Receita:

Bolachinha de Amendoim

INGREDIENTES:

- 1/4 xícara de chá (50g) de fubá AMAFIL;
- 1 e 1/4 xícaras de chá (200g) de amendoim AMAFIL torrado e moído;
- 3 e 1/4 xícaras de chá (500g) de açúcar refinado;
- 2 e 1/2 xícaras de chá (500g) de farinha de trigo;
- 3 colheres de sopa cheias (150g) de margarina;
- 1 colher de café (4g) de sal amoníaco;
- 3 ovos;
- 2 colheres de café (8g) de fermento em pó;
- 1/4 xícara de chá (50ml) de leite.

MODO DE PREPARO:

Em uma vasilha misture todos os ingredientes até a massa ficar lisa e homogênea. Faça bolinhas com porções da massa e coloque-as em uma assadeira untada com margarina e enfarinhada. Espace-as bem. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C até dourar. Tire do forno e deixe esfriar na assadeira.

Tempo de preparo:
60 Minutos

Rendimento:
80 unidades

Receita:

Bolachinha de Leite Condensado e Chocolate

INGREDIENTES:

- 3 xícaras de chá (300g) de amido de milho AMAFIL;
- 1 gema;
- 1 xícara de chá (200ml) de leite condensado;
- 2 colheres de sopa (80g) de margarina;
- 1 barra (200g) de chocolate ao leite para decorar.

MODO DE PREPARO:

Em uma vasilha misture o amido de milho AMAFIL, a gema, o leite condensado e a margarina até obter uma massa bem lisa e que não grude nas mãos. Faça bolinhas, coloque-as em uma forma forrada com papel manteiga ou untada com margarina e pressione levemente com um garfo. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C até dourar levemente. Espere esfriar. Derreta a barra de chocolate em banho maria e mergulhe metade dos biscoitos já frios no chocolate derretido, e coloque-os sobre o papel manteiga. Deixe secar e guarde em um vidro bem fechado.

Tempo de preparo:
40 Minutos

Rendimento:
60 unidades

Receita:

Bolachinha sem Glúten

INGREDIENTES:

- 2 e 1/4 xícaras de chá (250g) de amido de milho AMAFIL;
- 3/4 xícara de chá (125g) de açúcar;
- 2 colheres de sopa (50g) de farinha de arroz;
- 2 colheres de sopa (100g) de manteiga sem sal;
- 1 ovo;
- Essência de baunilha a gosto.

MODO DE PREPARO:

Peneire o amido de milho AMAFIL com a farinha de arroz. Abra um buraco no centro e coloque o açúcar, a manteiga, o ovo e a essência. Vá amassando aos poucos, até obter uma massa homogênea. Enfarinhe a mesa com a farinha de arroz e estique a massa com um rolo. Corte com um cortador, e distribua açúcar cristal sob a superfície das bolachinhas. Leve para assar em forma forrada com papel manteiga em forno preaquecido a 180°C até ficarem levemente douradas.

Tempo de preparo:
60 Minutos

Rendimento:
50 unidades

Receita:

Bolo Caipira de Fubá e Coco

INGREDIENTES MASSA (FAROFA):

- 2 colheres de sopa (40g) de amido de milho AMAFIL;
- 1 xícara de chá (125g) de fubá AMAFIL;
- 2 xícaras de chá (225g) de farinha de trigo;
- 1 e 1/2 xícaras de chá (250g) de açúcar refinado;
- 1 colher de sopa (20g) de fermento em pó;
- 2 colheres de sopa (80g) de margarina para bolo.

INGREDIENTES RECHEIO:

- 2 pacotes (200g) de coco ralado;
- 3 pacotes (300g) de coco ralado grosso;
- 1 e 1/2 caixas (592ml) de leite condensado;
- 1 e 3/4 xícaras de chá (250ml) de creme de leite;
- 1 e 3/4 xícara de chá (250ml) de leite.

INGREDIENTES LÍQUIDO DA MASSA:

- 3 ovos;
- 1 e 1/2 xícaras de chá (225ml) de leite;
- 4 colheres de sopa (25ml) de pinga.

MODO DE PREPARO MASSA (FAROFA):

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha. Misture com as mãos até formar uma farofa. Reserve.

MODO DE PREPARO RECHEIO:

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e misture até ficar bem homogêneo. Reserve.

MODO DE PREPARO LÍQUIDO DA MASSA:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Reserve.

MONTAGEM DO BOLO:

Forre uma forma com papel manteiga. Faça uma camada fina de farofa, espalhando por toda a forma. Acrescente metade do recheio espalhando com cuidado. Adicione mais uma camada de farofa e o restante do recheio. Espalhe o restante da farofa e despeje com cuidado o líquido da massa, espalhando por toda a superfície. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 60 minutos. Depois do bolo assado e frio, corte e decore polvilhando com fubá e coco ralado.

Tempo de preparo:
90 Minutos

Rendimento:
20 Porções

Receita:

Bolo de Creme

INGREDIENTES MASSA:

- 1 e 1/4 xícaras de chá (130g) de amido de milho AMAFIL;
- 2 xícaras de chá (300g) de farinha de trigo;
- 7 ovos;
- 2 xícaras de chá (400g) de açúcar refinado;
- 1/2 xícara de chá (120ml) de água;
- 1 colher de sopa rasa (24g) de emulsificante;
- 2 colheres de café (12g) fermento quimico em pó.

INGREDIENTES CREME:

- 3 colheres de sopa (60g) de amido de milho AMAFIL;
- 2 e 1/2 xícaras de chá (500ml) de leite;
- 1 gema peneirada;
- 1 xícara de chá (200g) de açúcar refinado;
- 4 colheres de sopa (160g) de manteiga sem sal (temperatura ambiente);
- Licor a gosto;
- Chantilly para decorar.

INGREDIENTES CALDA:

- 200g de morangos;
- 3/4 xícara de chá (150g) de açúcar.

MODO DE PREPARO MASSA:

Misture todos os ingredientes na batedeira. Bata em velocidade alta por 6 minutos. Forre uma forma redonda (alta) com papel manteiga e distribua a massa. Leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 40 minutos. Desenformar o bolo ainda morno. Com uma faca grande, fatie o bolo horizontalmente deixando 3 camadas iguais. Para que as camadas não se quebrem, cada uma deve ficar mais ou menos com 2cm de altura. Reserve.

MODO DE PREPARO CREME:

Dissolva o amido de milho AMAFIL em meia xícara de chá de leite e reserve. Leve ao fogo o restante do leite, o açúcar e a gema peneirada. Ao ferver, junte o amido dissolvido. Retire do fogo e junte metade da manteiga. Leve para gelar. Leve à batedeira o creme gelado e o restante da manteiga. Bata até ficar liso e homogêneo. Adicione o licor misturando bem. Reserve.

MODO DE PREPARO CALDA:

Leve ao fogo os morangos e o açúcar, mexendo até obter uma calda homogênea. Junte ao creme reservado e misture bem

MONTAGEM:

Em um prato de bolo ou tabuleiro, coloque uma camada de massa. Recheie com metade do creme reservado. Coloque a segunda camada e então cubra com o restante do recheio. Coloque a terceira camada e cubra com chantilly. Decore com morangos, cerejas, ou como preferir.

Tempo de preparo:
100 Minutos

Rendimento:
20 Porções

Receita:

Bolo Cremoso de Massa para Tapioca sem Glúten

INGREDIENTES:

- 1 xícara de chá (150g) de Massa para Tapioca AMAFIL (Goma Hidratada);
- 1/2 xícara de chá (50g) de farinha de amêndoa;
- 4 ovos;
- 1 pacote (100g) de coco ralado;
- 1 vidro (200ml) de leite de coco;
- 2 colheres de sopa (50g) de óleo de coco;
- 4 colheres de sopa (60g) de adoçante culinário;
- 1 colher de sopa (10g) de fermento químico em pó;
- Coco ralado para decorar.

MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador os ovos, o leite de coco, o óleo de coco, o adoçante, o coco ralado, a farinha de amêndoa e a Massa para Tapioca AMAFIL. Desligue o liquidificador e acrescente o fermento químico em pó delicadamente. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C, em uma forma untada com óleo de coco. Asse até dourar. Decore com coco ralado.

Tempo de preparo:
50 Minutos

Rendimento:
10 Porções

Receita:

Bolo de Milho Verde

INGREDIENTES:

- 1 xícara de chá (150g) de fubá AMAFIL;
- 1/2 xícara de chá (100ml) de óleo;
- 3 ovos;
- 1 xícara de chá (200g) de milho verde;
- 1 xícara de chá (200ml) de leite;
- 2 xícaras de chá (400g) de açúcar;
- 1 xícara de chá (150g) de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa rasa (10g) de fermento químico em pó.

MODO DE PREPARO:

Bata os ovos, o óleo, o milho verde, o açúcar e o leite no liquidificador. Transfira a massa para uma vasilha, misturando o Fubá AMAFIL e a farinha de trigo até obter uma massa homogênea. Adicione delicadamente o fermento em pó, misturando bem. Coloque a massa em uma forma untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Leve para assar em forno preaquecido a 180ºC até dourar.

Tempo de preparo:
40 Minutos

Rendimento:
15 Porções

Receita:

Bolo de Tapioca

INGREDIENTES:

- 3 xícaras de chá (500g) de Tapioca granulada média AMAFIL;
- 2 e 1/2 xícaras de chá (500ml) de leite para deixar a tapioca de molho;
- 4 ovos;
- 2 xícaras de chá (400g) de açúcar;
- 1 xícara de chá (150g) de margarina;
- 1 xícara de chá (130g) de farinha de trigo;
- 1 vidro (200ml) de leite de coco;
- 1 xícara de chá (200ml) de leite;
- 3 colheres de sopa (30g) de queijo parmesão ralado;
- 2 colheres de chá (10g) de fermento em pó;
- Leite condensado a gosto;
- Coco em fita para decorar.

MODO DE PREPARO:

Cubra a Tapioca granulada AMAFIL com o leite e deixe-a de molho por 20 minutos. Reserve. Na batedeira, bata bem os ovos com o açúcar e a margarina. Junte a farinha de trigo aos poucos, a tapioca reservada, o leite de coco, o leite, o queijo e bata até que a tapioca desmanche. Acrescente o fermento e misture delicadamente até ficar homogêneo. Despeje em uma forma para pudim untada e polvilhada. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por 40 minutos ou até dourar. Desenforme, regue com leite condensado e decore com o coco em fitas.

Tempo de preparo:
100 Minutos

Rendimento:
12 Porções

Receita:

Brownie de Amendoim e Doce de Leite

INGREDIENTES MASSA:

- 3/4 xícara de chá (100g) de amendoim AMAFIL torrado e picado;
- 1 xícara de chá (200g) de açúcar refinado;
- 1 barra (150g) de chocolate meio amargo picado;
- 3 ovos;
- 1 xícara de chá (140g) de farinha de trigo;
- 3 colheres de sopa (120g) de margarina;
- 1 colher de sopa cheia (25g) de chocolate em pó 50%;
- 12 paçocas (220g) quebradas (reserve 2 para decorar).

INGREDIENTES CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE:

- 1 e 1/2 xícaras de chá (300g) de cream cheese;
- 1 e 1/2 xícaras de chá (300g) de doce de leite;
- 1 e 1/2 xícaras de chá (300g) de creme de leite;
- 1 ovo.

INGREDIENTES GANACHE BRANCO:

- 200g de chocolate branco picado;
- 50 ml de creme de leite.

MODO DE PREPARO MASSA:

Derreta a margarina junto com o chocolate meio amargo picado e misture até derreter bem. Em seguida, acrescente o chocolate em pó, os ovos, o açúcar, o amendoim AMAFIL torrado e picado e a farinha de trigo. Misture bem com um batedor. Despeje esta massa em uma forma forrada com papel manteiga, adicione as paçocas quebradas e reserve.

MODO DE PREPARO GANACHE BRANCO:

Derreta o chocolate branco picado em banho-maria e misture o creme de leite. Mexa vigorosamente até ficar morno.

MODO DE PREPARO CHEESECAKE E MONTAGEM:

Bata todos os ingredientes no liquidificador até homogeneizar bem. Em seguida, despeje sobre a massa reservada, espalhando por toda a forma. Leve para assar em forno preaquecido a 200°C por um tempo aproximado de 30 minutos. Depois de assado deixe esfriar, espalhe o ganache branco e decore com a paçoca reservada. Leve para gelar e corte em fatias.

Tempo de preparo:
60 Minutos

Rendimento:
15 Porções

Receita:

Canjica

INGREDIENTES:

- 500g de Canjica de milho branca ou amarela AMAFIL;
- 1 e 3/4 xícaras de chá (250g) de amendoim AMAFIL;
- 1 lata de leite condensado (395g);
- 4 xícaras de chá (800ml) de leite;
- Canela em pó a gosto;
- 2 Litros de água.

MODO DE PREPARO:

Deixe na véspera a Canjica de milho AMAFIL de molho em água fria. Remova a água e cozinhe em panela de pressão com dois litros de água por aproximadamente 40 minutos. Leve ao fogo o amendoim AMAFIL até dourar, espalhe em um guardanapo de pano e pressione o amendoim no guardanapo até soltar as casquinha. Reserve. Junte o leite condensado, o leite e o amendoim na panela com a canjica cozida, deixando ferver até engrossar. Despeje em tigelas e polvilhe com canela em pó.

Tempo de preparo:
50 Minutos

Rendimento:
15 Porções

Receita:

Creme de Confeiteiro com Gelatina e Pêssego

INGREDIENTES:

- 2 caixas (70g) de gelatina;
- 2 e 1/2 xícaras de chá (500ml) de água quente;
- 2 e 1/2 xícaras de chá (500ml) de água fria;
- 400g de pêssego em calda (picados grosseiramente).

INGREDIENTES CREME DE CONFEITEIRO:

- 1 e 1/4 xícaras de chá (250g) de Mistura para Creme de Confeiteiro AMAFIL;
- 3 e 1/4 xícaras de chá (625ml) de leite.

MODO DE PREPARO:

Inicialmente dissolva a gelatina na água quente. Acrescente a água fria, misture e deixe esfriar um pouco. Forre com plástico filme o fundo de uma forma, coloque a gelatina e depois os pêssegos picados e leve para gelar até ficar firme.

MODO DE PREPARO CREME DE CONFEITEIRO:

Em uma panela coloque o leite com a Mistura para Creme de Confeiteiro AMAFIL e leve ao fogo. Mexa até engrossar. Desligue o fogo e mexa o creme por 1 minuto aproximadamente. Deixe esfriar um pouco. Despeje sobre a gelatina já pronta e leve para gelar até ficar bem firme. Desenforme com cuidado. Sirva gelado.

Tempo de preparo:
90 Minutos

Rendimento:
20 Porções

Receita:

Cupcake Mármore com Creme de Avelã

INGREDIENTES MASSA:

- 1 e 1/2 xícaras de chá (150g) de amido de milho
- AMAFIL;
- 1 e 1/2 xícaras de chá (200g) de farinha de trigo;
- 3 ovos (claras em neve);
- 1/2 xícara de chá (80g) de margarina;
- 1/2 colher de sopa (10g) de fermento químico em pó;
- 1 e 1/2 xícaras de chá (300g) de açúcar;
- 1 xícara de chá (200ml) de leite;
- 2 colheres de sopa (30g) de chocolate em pó.

INGREDIENTES COBERTURA:

- 350g de creme de avelã;
- 1 caixa (200g) de creme de leite.

MODO DE PREPARO MASSA:

Bata as claras em neve e reserve. Peneire o amido de milho AMAFIL com a farinha e o fermento. Bata as gemas com o açúcar e a margarina. Depois de 10 minutos, adicione os ingredientes peneirados, alternando com o leite mexendo devagar. Acrescente delicadamente as claras. Em seguida, divida a massa pela metade. Em uma delas coloque o chocolate em pó. Distribua a massa clara nas formas para cupcakes, menos da metade da forminha. Cubra com a massa de chocolate (a massa deverá ocupar pouco mais da metade da forminha). Misture um pouco com a ponta de um garfo. Leve para assar em forno preaquecido a 180ºC por 20 minutos ou até que estejam dourados.

MODO DE PREPARO COBERTURA:

Em um recipiente, misture o creme de avelã e o creme de leite. Coloque em um saquinho e deixe na geladeira por 45 minutos. Corte os cupcakes ao meio com o auxílio de uma faca, recheie e decore como desejar.

Tempo de preparo:
50 Minutos

Rendimento:
15 Porções

Receita:

Docinho de Amendoim

INGREDIENTES:

- 1 e 3/4 xícaras de chá (250g) de amendoim AMAFIL torrado, sem pele, grosseiramente moído;
- 2 xícaras de chá (400g) de doce de leite pastoso;
- 1 colher de sopa (40g) de margarina;
- 5 gemas peneiradas;
- 1/2 xícara de chá (100g) de açúcar de confeiteiro;
- Amendoim torrado, sem pele, para decorar.

MODO DE PREPARO:

Em uma panela pequena leve para cozinhar em fogo médio o amendoim AMAFIL torrado, sem pele, grosseiramente moído com o doce de leite, a margarina e as gemas peneiradas. Mexa bem até a mistura se soltar do fundo da panela. Espalhe em um prato untado com margarina e espere esfriar. Unte as mãos com margarina e faça bolinhas passando pelo açúcar de confeiteiro. Decore com amendoim torrado e sirva.

Tempo de preparo:
30 Minutos

Rendimento:
40 unidades

Receita:

Manjar com Calda de Frutas Vermelhas

INGREDIENTES MANJAR:

- 1 xícara de chá (100g) de amido de milho AMAFIL;
- 5 xícaras de chá (1 litro) de leite;
- 2 xícaras de chá (400g) de açúcar;
- 1 vidro (200ml) de leite de coco;
- 1 pacote (100g) de coco ralado.

INGREDIENTES CALDA:

- 1 colher de sopa (20g) de amido de milho AMAFIL;
- 2 e 1/2 xícaras de chá (250g) de morangos picados;
- 1 e 1/2 xícaras de chá (300g) de açúcar;
- 1/2 xícara de chá (100ml) de água.

MODO DE PREPARO MANJAR:

Coloque em uma panela o leite com o amido de milho AMAFIL, o açúcar, o leite de coco, o coco ralado e misture bem. Leve a panela ao fogo médio, mexendo até engrossar. Despeje a mistura em uma forma para pudim previamente molhada. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

MODO DE PREPARO CALDA:

Coloque em uma panela os morangos, o açúcar, o amido de milho AMAFIL dissolvido na água e, mexendo bem, deixe apurar até que comece a engrossar. Retire a panela do fogo e deixe a calda esfriar. Desenforme o manjar e cubra-o com a calda.

Tempo de preparo:
100 Minutos

Rendimento:
20 Porções

Receita:

Panqueca Doce Assada

INGREDIENTES MASSA:

- 3 colheres de sopa (30g) de Purê de Batata AMAFIL hidratado com 6 colheres de sopa (60ml) de água fria;
- 1 colher de café (5g) de sal AMAFIL;
- 2 xícaras de chá (270g) de farinha de trigo;
- 1/4 xícara de chá (50ml) de leite;
- 2 colheres de sopa (35g) de açúcar;
- 1 ovo;
- 1 colher de sopa rasa (25g) de margarina;
- 1/2 sachê (5g) de fermento biológico seco.

INGREDIENTES RECHEIO:

- 4 bananas (400g) picadas;
- Canela em pó;
- Açucar de confeiteiro.

INGREDIENTES CREME:

- 500g Mistura para Creme de Confeiteiro AMAFIL;
- 1 Litro mais 250ml de leite.

MODO DE PREPARO MASSA:

Coloque em uma vasilha o ovo, o açúcar, o sal AMAFIL, a margarina, o Purê de Batata AMAFIL hidratado, o leite, o fermento e misture. Acrescente a farinha de trigo e amasse bem. Deixe a massa descansar por 10 minutos. Divida a massa em 7 partes iguais (bolinhas de aproximadamente 70g) e deixe descansar por mais 10 minutos. Abra a massa com um rolo deixando com o formato de panqueca. Leve para assar em forno preaquecido a 200°C por 5 minutos. Após assada, retire do forno e deixe esfriar um pouco.

MODO DE PREPARO CREME:

Em uma panela coloque o leite juntamente com a Mistura para Creme de Confeiteiro AMAFIL e leve ao fogo. Mexa até engrossar. Desligue o fogo e mexa o creme por 1 minuto aproximadamente.

MODO DE PREPARO RECHEIO:

Recheie cada massa com creme e bananas picadas. Enrole como panquecas. Após as panquecas prontas, peneire açúcar de confeiteiro e canela em pó. Leve as panquecas novamente ao forno para aquecer e sirva.

Tempo de preparo:
60 Minutos

Rendimento:
7 unidades

Receita:

Petit Four de Goiabada

INGREDIENTES:

- 7 e 1/2 xícaras de chá (750g) de amido de milho AMAFIL;
- 1 ovo;
- 3 colheres de sopa (120g) de margarina sem sal;
- 2 xícaras de chá (400g) de açúcar;
- 2 e 1/2 xícaras de chá (500g) de nata;
- 1 colher de chá (5g) de fermento químico em pó;
- 2 xícaras de chá (200g) de goiabada cortada em cubinhos.

MODO DE PREPARO:

Coloque em uma vasilha o ovo, o açúcar, a nata, a margarina e misture bem. Adicione o fermento e junte o amido de milho AMAFIL aos poucos, amassando devagar, até a massa soltar das mãos. Faça pequenas bolinhas de massa e distribua em uma forma forrada com papel manteiga, deixando um espaço entre elas. Achate as bolinhas e coloque um cubinho de goiabada no centro de cada petit four, comprimindo para fixá-lo. Asse em forno preaquecido a 180ºC até começar a dourar as bordas.

Tempo de preparo:
60 Minutos

Rendimento:
100 Unidades

Receita:

Pudim de Tapioca e Coco

INGREDIENTES:

- 1 xícara de chá (200g) de tapioca granulada grossa AMAFIL;
- 2 colheres de sopa (50g) de amido de milho AMAFIL;
- 5 xícaras de chá (1 litro) de leite morno;
- 2 xícaras de chá (400g) de açúcar;
- 6 ovos ligeiramente batidos;
- 1 xícara de chá (100g) de coco ralado.

MODO DE PREPARO:

Misture a tapioca granulada AMAFIL com o leite morno e deixe descansar por 2 horas. Junte os ovos batidos, o amido de milho AMAFIL e o coco ralado, misturando bem. Em uma forma para pudim adicione o açúcar e leve ao fogo para derreter e formar um caramelo. Espalhe bem por toda a superfície da forma. Transfira a massa para a forma caramelizada e leve para cozinhar em banho-maria. Desenforme morno e sirva gelado.

Tempo de preparo:
180 Minutos

Rendimento:
8 Porções

Receita:

Rosca de Creme

INGREDIENTES 1º ETAPA:

- 1 e 3/4 xícaras de chá (200g) de farinha de trigo;
- 2 colheres de sopa (50g) fermento biológico fresco;
- 1 e 3/4 xícaras de chá (375ml) de leite.

INGREDIENTES RECHEIO:

- 2 xícaras de chá (400 g) Mistura para creme de confeiteiro AMAFIL;
- 1 litro de leite;
- 200g de coco ralado em flocos;
- Leite condensado para decorar.

INGREDIENTES 2º ETAPA:

- 10 xícaras de chá (1.250kg) de farinha de trigo;
- 1 e 1/4 xícaras de chá (250g) de açúcar;
- 4 colheres de sopa (160g) de margarina;
- 3/4 xícara de chá (125ml) de cerveja;
- 6 ovos;
- 1 colher de chá (12g) de sal AMAFIL;
- 1 colher de café rasa (2g) de essência de baunilha;
- Raspas de um limão.

MODO DE PREPARO 1º ETAPA:

Coloque a farinha e o fermento no liquidificador já misturados e adicione o leite até que forme uma massa homogênea. Transfira para uma bacia e cubra com plástico. Deixe descansar por duas horas.

MODO DE PREPARO 2º ETAPA:

Adicione os ingredientes à massa já descansada na bacia. Amasse até obter uma massa lisa e homogênea. Coloque sobre a mesa polvilhada com farinha, cubra com plástico e deixe descansar por mais trinta minutos.

MODO DE PREPARO RECHEIO:

Em uma panela coloque o leite juntamente com a Mistura para Creme de Confeiteiro AMAFIL e leve ao fogo. Mexa até engrossar. Desligue o fogo e mexa o creme por 1 minuto aproximadamente. Acrescente o coco ralado em flocos e misture bem. Separe 1 colher do creme para decorar.

MODO DE PREPARO:

Estique a massa com um rolo e aplique o recheio espalhando por igual. Enrole como se fosse um rocambole. Unte com margarina uma assadeira redonda com fundo falso e polvilhe com açúcar. Corte a massa em fatias de 2 cm de largura e arrume-as colocando uma fatia no centro e as demais em volta, formando um círculo. Coloque para crescer novamente até que dobre de volume. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C até dourar. Retire do forno, pincele leite condensado e decore com porções de creme.

Tempo de preparo:
180 Minutos

Rendimento:
3 Unidades

Receita:

Rosca Diet

INGREDIENTES:

- 2 e 3/4 xícaras de chá (400g) de polvilho azedo AMAFIL;
- 1 pitada de sal AMAFIL;
- 15 gotas de adoçante;
- 1 ovo;
- 1 xícara de chá (200ml) de óleo quente;
- 1 xícara de chá (200ml) de leite.

MODO DE PREPARO:

Em uma vasilha adicione o polvilho azedo AMAFIL, o óleo quente e misture. Coloque o restante dos ingredientes e misture bem até obter uma massa homogênea. Coloque a massa em um saco de confeitar e modele as roscas em uma assadeira lisa. Leve para assar em forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 20 minutos.

Tempo de preparo:
50 Minutos

Rendimento:
20 unidades

Receita:

Rosquinha de Polvilho Doce

INGREDIENTES:

- 3 xícaras de chá (500g) de polvilho doce AMAFIL;
- 3 e 1/2 xícaras de chá (450g) de farinha de trigo;
- 2 xícaras de chá (400g) de açúcar;
- 2 colheres de sopa (80g) de margarina;
- 1 colher de sopa (10ml) de óleo;
- 1 colher de chá (15g) de bicarbonato de sódio;
- 1 colher de sopa (20g) de fermento químico em pó;
- 2 colheres de sopa (30g) de coco ralado;
- 6 ovos.

MODO DE PREPARO:

Misture o polvilho doce AMAFIL, a farinha de trigo e o açúcar em uma tigela grande. Acrescente a margarina e o óleo e mexa bem. Transfira a massa para uma superfície enfarinhada. Adicione o bicarbonato, o fermento, o coco ralado e os ovos. Trabalhe a massa até que fique bem lisa. Faça pequenas bolas com a massa e enrole-as formando rosquinhas. Coloque-as em uma assadeira untada com margarina e enfarinhada, espaçando-as bem. Leve para assar em forno moderado, preaquecido, até que fiquem ligeiramente douradas. Retire do forno e deixe esfriar.

Tempo de preparo:
60 Minutos

Rendimento:
100 unidades

Receita:

Rosquinha Light de Fubá

INGREDIENTES:

- 1 e 1/4 xícaras de chá (250g) de polvilho azedo AMAFIL;
- 6 e 1/2 xícaras de chá (800g) de fubá AMAFIL;
- 1 colher de café rasa (5g) de sal AMAFIL;
- 1 caixa (200g) de creme de leite light;
- 1/2 xícara de chá (100g) de adoçante em pó;
- 1/2 xícara de chá (100ml) de leite desnatado;
- 10 ovos;
- 2 colheres de sopa (45g) de fermento químico em pó;
- 2 xícaras de chá rasas (250g) de farinha de trigo.

MODO DE PREPARO:

Escalde o fubá com o creme de leite fervendo. Misture bem e deixe esfriar. Adicione os demais ingredientes e misture bem até obter uma massa homogênea. Modele as rosquinhas a seu gosto. Arrume em uma assadeira untada e enfarinhada. Leve para assar em forno preaquecido a 200°C até dourar.

Tempo de preparo:
50 Minutos

Rendimento:
22 Porções

Receita:

Sagu com Sorvete

INGREDIENTES:

- 3/4 xícara de chá (100g) de sagu AMAFIL;
- 3 xícaras de chá (600ml) de leite de coco;
- 6 colheres de chá (90g) de açúcar de confeiteiro;
- 2 mangas maduras cortadas em cubos;
- 10 morangos;
- 4 bolas pequenas de sorvete de creme;
- Folhas de hortelã para decorar.

MODO DE PREPARO:

Em uma panela coloque o sagu AMAFIL juntamente com o leite de coco e deixe descansar por 5 minutos. Em seguida leve ao fogo brando por mais 15 minutos ou até que as bolinhas estejam transparentes. Deixe esfriar e reserve. Em uma taça coloque a fruta picada (morango ou manga), espalhe açúcar de confeiteiro e acrescente a bola de sorvete. Cubra com colheradas do sagu reservado. Decore com folhas de hortelã.
Para a versão com morangos, fazer da mesma forma, mas na hora de colocar as frutas, trocá-las por morangos picados e colocar o sorvete de creme, o açúcar e cobrir com colheradas de sagu e leite de coco. Decorar com folhas de hortelã.

Tempo de preparo:
40 Minutos

Rendimento:
4 Porções

Receita:

Sonho

INGREDIENTES MASSA:

- 1 colher de café (5g) de sal AMAFIL;
- 2 colheres de sopa (30g) de fermento biológico fresco;
- 1 xícara de chá (200ml) de leite morno;
- 2 colheres de sopa (60g) de açúcar;
- 2 colheres de sopa (80g) de margarina;
- 2 ovos;
- 2 gemas;
- Farinha de trigo até dar o ponto;
- Gotas de essência de baunilha à gosto;
- Óleo para fritar;
- Açúcar para polvilhar.

INGREDIENTES RECHEIO:

- 1 e 1/2 xícaras de chá (300g) de Mistura para Creme de Confeiteiro AMAFIL;
- 3 xícaras de chá (750ml) de leite.

MODO DE PREPARO RECHEIO:

Em uma panela coloque o leite juntamente com a Mistura para Creme de Confeiteiro AMAFIL e leve ao fogo. Mexa até engrossar. Desligue o fogo e mexa o creme por 1 minuto aproximadamente.

MODO DE PREPARO MASSA:

Em um recipiente esfarele o fermento, adicione o sal AMAFIL e mexa até obter um líquido. Coloque o leite morno, misture e reserve. Em outro recipiente, coloque o açúcar, a margarina, os ovos com as gemas levemente batidas, a baunilha e o fermento reservado. Mexa com o auxílio de uma colher. Acrescente a farinha de trigo até obter uma massa uniforme. Transfira a massa para uma superfície lisa enfarinhada e sove bem. Deixe descansar por 15 minutos. Pegue porções da massa e faça bolinhas. Acomode-as em uma assadeira polvilhada com trigo. Cubra com plástico e deixe dobrar de volume. Frite os sonhos em óleo não muito quente. Escorra em papel absorvente e deixe esfriar. Corte-os ao meio com o auxílio de uma faca, distribua o recheio e polvilhe açúcar sobre eles. Sirva.

Tempo de preparo:
120 Minutos

Rendimento:
30 unidades

Receita:

Tapioca Pronta Amafil com Banana, Castanha de Cajú e Mel

INGREDIENTES:

- 3 colheres de sopa (60g) de Massa para Tapioca AMAFIL;
- 1 banana nanica picada em rodelas;
- 4 castanhas de cajú picadas grosseiramente;
- 2 colheres de sopa de mel.

MODO DE PREPARO:

Preaqueça em fogo médio uma frigideira antiaderente de aproximadamente 21 cm de diâmetro sem untar. Logo após coloque a Massa para Tapioca AMAFIL e modele a tapioca como panqueca na frigideira. Deixe assar apenas de um lado até desgrudar do fundo. Desligue o fogo e acrescente a banana picada, as castanhas e o mel. Dobre a tapioca e sirva quente.

Tempo de preparo:
10 Minutos

Rendimento:
1 Porção

AMAFIL®

O sabor do Brasil

www.amafil.com.br