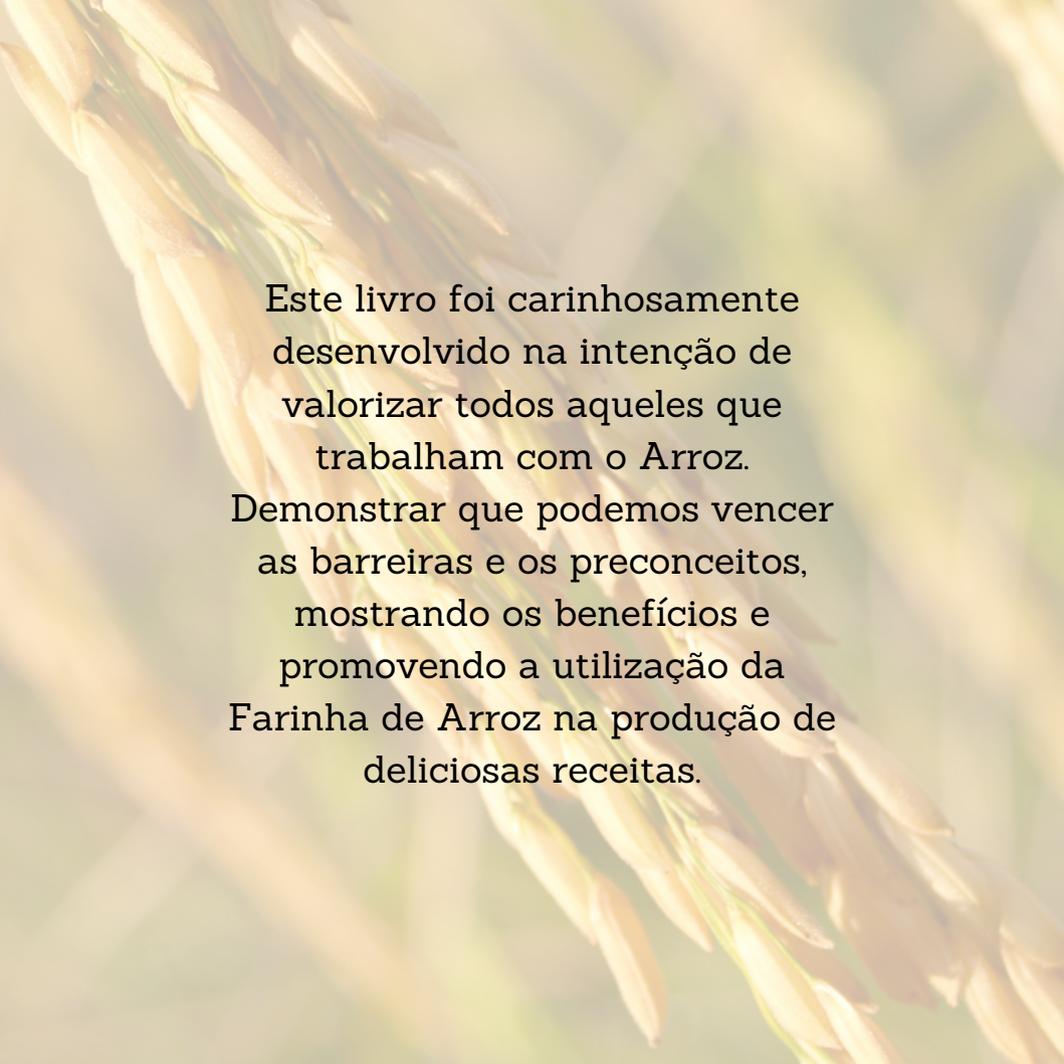




# Receitas

Arroz e Farinha de Arroz

Receitas típicas do Litoral Norte Gaúcho



Este livro foi carinhosamente desenvolvido na intenção de valorizar todos aqueles que trabalham com o Arroz. Demonstrar que podemos vencer as barreiras e os preconceitos, mostrando os benefícios e promovendo a utilização da Farinha de Arroz na produção de deliciosas receitas.



"Os Sonhos são como estrelas, não  
se pode tocá-las, mas se você  
segui-las...  
Elas vão guiar seu destino"

*Peter Pan*



Em julho de 2015 durante uma conversa entre as amigas **Livia Pinzon de Carvalho** e **Marlene Meyer dos Santos** surgiu a ideia de criar um trabalho que valorizasse o produtor de arroz e o produto que o mesmo produz, surge então a Confraria do Arroz, hoje somos um grupo que se uniu para divulgar receitas à base de arroz e derivados, incentivando o seu uso por aqueles que procuram uma alimentação mais saudável e livre de glúten.

**You**Tube



Inscreva-se no nosso canal no YouTube e acompanhe o passo a passo de nossas receitas.

CONFREIRAS

*Bruna Santos*  
*Clarice Azeredo de Azeredo*  
*Ester Vargas*  
*Iara Maria Santana dos Santos*  
*Joneisa Lopes Boeira*  
*Liege P. Lopes Ferreira*  
*Liliane Wagner Magnus*  
*Livia Carvalho*  
*Marlene Meyer dos Santos*  
*Shirlei Souza*  
*Sinara Fogaça*  
*Sônia Maria Lucas de Oliveira Fogaça*  
*Vera Mattos*

PARTICIPAÇÕES ESPECIAIS

*Alex Corrêa*                      *Joselle Giacomuzzi Pires*  
*Deisi Bauermann*           *Maria Francisca Barbosa*  
*Denize Vogg*                      *Marjara Favre*  
  
*Monice Santana dos Santos*

# Índice

## RECEITAS DOCES

BOLO DE FRUTAS  
BOLACHINHAS DE LEITE CONDENSADO  
BISCOITO DE BAUNILHA  
BOLO DE ARROZ CRU  
BOLO DE GELATINA  
CUCA DE MAÇÃ  
WAFFLE  
CREPE SUZETTE  
BOLO DE LARANJA  
BOLO DE LIMÃO  
BOLO DE AMENDOIM  
DOCINHO DE ARROZ COM COCO  
PANETONE  
BOLO DE LARANJA COM CASCA  
TORTA DE BANANA  
QUEIJADINHAS  
TORTA BRANCO E PRETO DE ABACAXI  
BROWNIE  
BOLO TOALHA FELPUDA  
MÃE BENTA  
TORTA ESPECIAL DA CONFRARIA DO ARROZ

# Índice

## RECEITAS SALGADAS

TORTA FRIA  
PIZZA ALTA  
PÃO COM ARROZ CRU  
PÃO DE AIPIM  
NHOQUE  
QUICHE  
EMPADINHAS  
PANQUECAS  
PANELINHAS  
PÃO SEM GLÚTEN  
PIZZA CROCANTE  
EMPADINHA MARGHERITA

# Arroz & Saúde

## Derivados de arroz, um caminho para o futuro

Em janeiro de 2015 iniciei um trabalho de divulgação da farinha de arroz e derivados em Palmares do Sul e Capivari do Sul, no Litoral Norte Gaúcho, um trabalho gradual, na busca da inserção dos derivados de arroz no dia a dia da população, pois embora estes derivados estejam presentes e a disposição dos consumidores nas grandes redes de supermercados, é pequeno o seu consumo e o conhecimento sobre eles. Uma diversa quantidade de produtos que possuem o arroz na sua formulação são usados nas dietas restritivas dos celíacos, alérgicos ao trigo, sensíveis ao glúten ou que buscam diminuir o seu consumo.

O glúten é encontrado no trigo, na aveia, no centeio e na cevada e seu consumo é matéria debatida entre médicos e nutricionistas. Ressalvo que não se deve cortá-lo da alimentação sem consultar um especialista.

O Arroz e seus derivados são fontes de proteínas, que reduzem o risco de diabetes e doenças cardíacas, fortalecem os ossos por ser rico em manganês, que aumenta a absorção do cálcio, ajuda a controlar o colesterol, é hipoalergênico, de fácil digestão e alto índice de saciedade, além de não conter glúten.

A farinha de arroz é uma opção para a alimentação mais saudável, derivada de matéria-prima de alta qualidade produzida no estado do Rio Grande do Sul, razão de orgulho aos arrozeiros que produzem obedecendo rigorosas normas ambientais, gerando empregos e renda aos municípios.

Temos apoiado e incentivado mais municípios arrozeiros a buscarem um novo momento para a cultura do arroz, visando ampliar a demanda.

O desafio neste momento é desencadear um esforço conjunto que agregue produtores, entidades e indústria alimentícia para tornar a cultura arrozeira mais viável, beneficiando todos os elos da cadeia produtiva.

*Livia Carvalho*

Diretora da Associação de Arrozeiros de  
Palmares do Sul, Capivari do Sul, Osório, Cidreira e Balneário Pinhal.



RECEITAS

DOCES

# Bolo de Frutas

## INGREDIENTES

- 1 cenoura média picada
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de óleo
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 3 xícaras de **Farinha de Arroz**
- 1 maçã com casca, lavada e picada
- 2 xícaras de frutas cristalizadas, uvas passas pretas, brancas e nozes picadas
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 "colher de sopa rasa" de canela em pó
- 1 "colher de sopa bem cheia" de fermento para bolo (químico)

## MODO DE PREPARO

- No liquidificador bater os ovos, a cenoura picada e crua, o óleo e o açúcar.
- Em um recipiente colocar os demais ingredientes, adicionar à mistura do liquidificador. Misturar.
- Colocar em forma redonda untada com óleo e polvilhada com **Farinha de Arroz**. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C.
- Assar por 45 minutos.
- Desenformar com cuidado e colocar a cobertura no bolo ainda quente.

## COBERTURA

### Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de açúcar de confeiteiro
  - Suco de um limão
- Misturar aos poucos o suco ao açúcar de confeiteiro. A mistura deve ficar bem consistente e cobrir o bolo.
- Decorar com frutas cristalizadas, passas e nozes.

### Conversão:

-  = 180ml (volume da xícara)



# Bolachinhas de Leite Condensado

---

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 200g de margarina
- 200g de amido de milho
- 300g de **Farinha de Arroz** ou um pouco mais até dar o ponto
- 1 "colher de sopa" de fermento para bolo (químico)

---

## MODO DE PREPARO

- Misturar todos os ingredientes, amassando bem a massa. Faça bolachinhas.
- Levar ao forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 15 minutos



# Biscoito de Baunilha

---

## INGREDIENTES

400g de **Farinha de Arroz**  
200g de açúcar  
180g de manteiga sem sal  
2 ovos  
2 "colheres sopa" de açúcar de baunilha

---

## MODO DE PREPARO

Bater os ovos com a manteiga, açúcar e baunilha. Colocar em um recipiente e acrescentar a **Farinha de Arroz**.  
Fazer biscoitinhos, colocar em forma com papel manteiga untado, assar em forno pré-aquecido a 170°C.



# Bola de Arroz Cru

---

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz deixado de molho em água de um dia para o outro (meça após escorrer completamente a água)
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 4 ovos
- 1 xícara de coco ralado
- 1 xícara de queijo ralado
- 1 "colher de sopa" de fermento para bolo (químico)

---

## MODO DE PREPARO

Bater o arroz previamente escorrido com o leite no liquidificador. Adicionar o açúcar, o óleo e os ovos e bater novamente. Juntar o coco e o queijo ralado e bater apenas para misturar. Sem bater, incorporar o fermento.

Despejar em forma de cone central e levar ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 40 minutos ou até dourar.

Desenformar quando estiver frio.

Cobertura: Brigadeiro mole.

Conversão:

 = 200ml (volume da xícara)



# Bolo de Gelatina

---

## INGREDIENTES

- 3 xícaras de **Farinha de Arroz**
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 caixinha de gelatina em pó sabor limão
- 4 ovos
- 1 "colher de sopa cheia" de manteiga
- 1 "colher de sopa" de fermento para bolo (químico)

---

## MODO DE PREPARO

- No liquidificador bater todos os ingredientes.
- Adicionar o fermento e mexer com colher.
- Colocar em forma untada e enfarinhada e levar ao forno pré-aquecido a 180°C.

---

## COBERTURA

- 1 caixinha de leite condensado e suco de 2 limões, misturar e colocar por cima do bolo, feitar com rapas de limão.

Conversão:

 = 200ml (volume da xícara)



# Cuca de Maçã

## INGREDIENTES

- 200g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 xícaras de açúcar (160g)
- 2 e 1/2 xícaras de **Farinha de Arroz** (200g)
- 2 xícaras de amido de milho (160g)
- 1 colher de sopa cheia de fermento para bolo (químico)
- Rasps de limão
- 2 "colheres de sopa" de açúcar de baunilha
- 4 claras e uma gema
- 2 "colheres de sopa" de banha ou gordura de coco

## MODO DE PREPARO

Acrescentar todos os ingredientes em um recipiente e misturar, sem necessidade de batedeira. Quando a massa estiver bem homogênea untar e enfarinhar uma forma, colocando a massa que terá a consistência de espalhar com a colher. Distribuir sobre a massa fatias finas de maçã e polvilhar canela e açúcar. Levar ao forno pré-aquecido a uma temperatura de 180°C.

Conversão:

 = 180ml (volume da xícara)



# Waffle com farinha de arroz

## INGREDIENTES

- 3 ovos ligeiramente batidos
- 100g de manteiga derretida
- 1 "colher de café" de sal
- 2 "colheres de sopa" de açúcar
- 2 "colheres de sopa" de açúcar de baunilha
- 1 "colher de sopa generosa" de fermento para pão (biológico)
- 3 xícaras de **Farinha de Arroz**
- 1 xícara de amido de milho
- Leite suficiente para dar ponto

## MODO DE PREPARO

Misturar os ovos, a manteiga derretida, o açúcar de baunilha, o sal, o açúcar e o fermento até ficar cremoso, peneirar em cima da mistura a **Farinha de Arroz** e o amido de milho, misturar bem e colocar leite suficiente para a massa ficar mais firme que para panqueca. Deixar descansar por uma hora na geladeira.  
Aquecer muito bem a forma de waffle e untar com manteiga ou banha, só na primeira, colocar a massa no centro e espalhar, deixar assar.

Servir com geleias, mel, creme de avelã, leite condensado, nata; opções não vão faltar.

Obs: A massa pode ficar na geladeira por dois ou três dias, pode assar o waffle quando der vontade.

Conversão:

 = 180ml (volume da xícara)



# Crepe Suzette

à nossa moda

---

## INGREDIENTES

### Massa:

- 2 "colheres de sopa" de **Farinha de Arroz**
- 1 "colher de chá" de açúcar
- 1/2 xícara de leite (100ml)
- 15g de manteiga ou uma "colher de sopa rasa"
- 1 "colher de sopa" de açúcar de baunilha
- 1 ovo

### Calda:

- 1 "colher de sopa" de açúcar
- 200ml de suco de laranja (coado)
- 50ml de conhaque

---

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador. Aqueça a frigideira untada com manteiga e faça os crepes.

Numa frigideira mais funda coloque o açúcar para derreter, coloque então o suco de laranja e 5 lasquinhas da casca da laranja para enfeitar (previamente fervidas para tirar o amargor da casca). Ferver até reduzir pela metade.

Feito isto colocar os crepes dobrados em quatro na frigideira com a calda e dispor os 50 ml do conhaque. Após, flambar os crepes e tampar a frigideira.

---

## FINALIZAÇÃO

Dispor no prato os crepes com o sorvete e colocar a calda por cima.

Sugestão: Enfeitar com as lasquinhas de laranja.



# Bolo de Laranja

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de suco de laranja
- Rasps da casca de laranja
- 3 xícaras de **Farinha de Arroz**
- 1 "colher de sopa" de fermento para bolo (químico)

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bater os ovos, o açúcar, o óleo e o suco de laranja.

Em um recipiente colocar a **Farinha de Arroz**, o fermento em pó e juntar à mistura do liquidificador. Incorporar bem a massa e colocar em forma redonda e levar ao forno pré-aquecido a 180°C e assar por mais ou menos 40 minutos

Após tirar do forno e fazer pequenos furos e colocar o suco de uma laranja por cima para ficar úmido. Colocar a cobertura e enfeitar com as rasps de laranja.

## COBERTURA

- 2 "xícaras de chá" de açúcar de confeiteiro
- Suco de um limão

Misturar aos poucos o suco ao açúcar de confeiteiro. A mistura deve ficar bem consistente e cobrir o bolo.

Decore com rasps de casca de laranja.

Conversão:

 = 180ml (volume da xícara)



# Bola de Limão Siciliano

---

## INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 "colheres de sopa" de fécula de batata
- 40g de manteiga
- 3 xícaras de **Farinha de Arroz**
- 2 "colheres de sopa" de suco de limão siciliano
- 1 xícara de leite ou água
- 1 "colher de sopa" de fermento para bolo (químico)

---

## MODO DE PREPARO

Bater os ovos com o açúcar e a manteiga. Adicionar a **Farinha de Arroz** e a fécula e continuar batendo. Colocar aos poucos a quantidade desejada de suco de limão siciliano. Adicionar o leite e por fim o fermento.

---

## COBERTURA

Sugestão calda de chocolate.

Conversão:

 = 240ml (volume da xícara)



# Bola de Amendoim

---

## INGREDIENTES

- 1 xícara de **Farinha de Arroz**
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de farinha de amendoim
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 3 ovos
- 1 "colher de sopa" de fermento para bolo (químico)

---

## MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes em um liquidificador.  
Colocar a mistura em uma forma de bolo untada.  
Levar ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 45 minutos ou até dourar.

---

## COBERTURA

Fazer um branquinho mole e acrescentar o amendoim previamente picado ou triturado sem a pele.

Conversão:

 = 200ml (volume da xícara)



# Dacinha de Arroz Com coco

---

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz cozido
- 1 xícara de leite em pó
- 1 xícara de coco ralado
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 "colheres de sopa" de margarina

---

## MODO DE PREPARO

- Cozinhar o arroz somente com água, sem temperos.
- Bater o arroz no liquidificador.
- Colocar todos os ingredientes numa panela, leve ao fogo, mexer sempre até desprender do fundo (ponto de doce).
- Colocar num prato, envolver em filme plástico e esperar esfriar.
- Fazer bolinhas e passar no coco ralado.
- Se desejar, decore com cravo da índia.

Conversão:

 = 150ml (volume da xícara)



# Panetone

---

## INGREDIENTES

- 2 ovos
- 4 "colheres de sopa" de açúcar
- 2 "colheres de sopa" de manteiga em temperatura ambiente
- 7 "colheres de sopa" de **Farinha de Arroz**
- 3 "colheres de sopa" de polvilho doce
- 3 "colheres de sopa" de amido de milho
- 1 "colher de sopa" de goma xantana
- 7 "colheres de sopa" de leite
- 2 "colheres de sopa rasa" de essência de panetone
- 2 "colheres de sopa" de frutas cristalizadas
- 2 "colheres de sopa" de uvas passas
- Rum (ou outro destilado, como Cachaça ou Whisky)
- 1 "colher de sopa" de fermento para bolo (químico)
- 1 "colher de sopa" de fermento para pão (biológico)
- 3 "colheres de sopa" de água morna

---

## MODO DE PREPARO

Levedura do fermento (Espanja):

- 3 "colheres de sopa" de água morna
- 1 "colher de sopa" de fermento para pão (biológico)
- 2 "colheres de sopa" de açúcar
- 1 "colher de sopa" de **Farinha de Arroz**

Deixar crescer.

Colocar as uvas passas de molho no rum para hidratar.

Massa:

Na batedeira bater os ovos, 2 colheres de açúcar, bater até dobrar de volume. Acrescentar as farinhas, goma xantana, manteiga, a esponja e essência de panetone, bater. Por último, adicionar as uvas passas já escorridas, as frutas cristalizadas e o fermento químico, bater.

Colocar em uma forma de panetone, levar ao forno a 180°C. Embaixo da grade do forno colocar uma forma com água. Tempo: 40 minutos ou até dourar.

A receita rende 2 formas de Panetone de 250g cada.



# Bola <sup>de</sup> Laranja *com casca*

---

## INGREDIENTES

3 ovos

1 laranja inteira com casca (tirar as sementes e a parte branca do centro)

1/2 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

1 e 1/2 xícara de **Farinha de Arroz**

1/2 xícara de fécula de batata

1 e 1/2 "colher de sopa" de fermento para bolo (químico)

---

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata bem os 4 primeiros ingredientes, após, acrescente a **Farinha de Arroz** e a fécula de batata, bata mais um pouco e adicione o fermento e mexa com colher para misturar. Colocar em uma forma untada e enfarinhada e levar ao forno pré-aquecido a 180°C. Assar por aproximadamente 30 minutos.

Conversão:

 = 200ml (volume da xícara)



# Torta de Banana

---

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de **Farinha de Arroz**
- 1/2 xícara de aveia em flocos grossos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 "colher de sopa rasa" de canela
- 1 "colher de sopa" de fermento para bolo (químico)
- 1 pitada de sal
- 100 g de manteiga derretida
- 5 "colheres de sopa" de leite
- 2 ovos levemente misturados
- 7 bananas grandes

---

## MODO DE PREPARO

Misturar a Farinha de Arroz, a aveia, o açúcar, a canela, o fermento e o sal. Misturar bem até obter uma farinha. Reservar.

Cortar as bananas em fatias na horizontal e reservar.

Untar uma forma e dispor as bananas e sobre elas colocar um terço da mistura da farinha.

Repetir este processo três vezes.

Em seguida bata levemente os ovos adicione a manteiga derretida e o leite.

Coloque sobre a última camada de farinha fazendo furinhos com o palito para entrar a mistura.

Assar em forno pré-aquecido a 180 graus.

Conversão:

 = 200ml (volume da xícara)



# Queijadinhas

---

## INGREDIENTES

### Massa:

- 2 xícaras de **Farinha de Arroz**
- 1 xícara de amido de milho
- 1 xícara de polvilho doce
- 3 ovos
- 1 "colher de sopa rasa" de fermento para bolo (químico)
- 2 "colheres de sopa" de açúcar
- 100g de manteiga

### Recheio:

- 200g de coco ralado seco
- 200g de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de queijo ralado
- 3 gemas
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de margarina

---

## MODO DE PREPARO

- Misturar os ingredientes da massa e amassar bem. (Reservar)
- Misturar bem todos os ingredientes do recheio. (Reservar)
- Forrar as forminhas untadas com a massa.
- Colocar o recheio.
- Levar ao forno a 200°C até dourar.

### Conversão:

 = 200ml (volume da xícara)



# Torta Branco e Preto de Abacaxi

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de achocolatado
- 1 xícara de água fervente
- 1 "colher de sopa" de fermento químico
- 1 xícara de **Farinha de Arroz**

## MODO DE PREPARO

Bater os ovos, o açúcar, o óleo e o achocolatado, juntar a água quente e deixar esfriar. Acrescentar os demais ingredientes e misturar bem.

Colocar em forma previamente untada e levar ao forno pré-aquecido por 40 mim. Deixar esfriar, cortar em quadradinhos e reservar.

### **Creme de abacaxi**

- 1 lata de leite condensado
  - 1 "colher de sopa" rasa de manteiga
  - 2 medidas (lata) de leite
  - 1 1/2 "colher de sopa" de maisena
- Cozinhar em fogo brando todos os ingredientes. Ponto de creme não muito espesso. Reservar.

### **Creme de chocolate**

- 1 lata de leite condensado
  - 1 "colher de sopa" rasa de manteiga
  - 2 medidas (lata) de leite
  - 1 1/2 "colher de sopa" de maisena
  - 4 "colheres de sopa" de achocolatado
- Cozinhar em fogo brando todos os ingredientes. Ponto de creme não muito espesso. Reservar

### **Montagem:**

Uma lata de abacaxi ou um abacaxi médio, escorrer toda a calda e picar. (Reservar uma fatia para a decoração). O abacaxi picado será misturado no creme branco. Colocar em uma taça grande: uma camada de bolo cortado em cubinhos, uma camada do creme de abacaxi, uma camada de bolo em cubinhos e uma camada do creme de chocolate. Repetir 3 vezes, decorar com a fatia de abacaxi reservada.



# Brownie <sup>dos</sup> Deuses

---

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de achocolatado em pó
- 1 "colher de sopa" de cacau em pó
- 1/2 xícara de óleo
- 1 e 1/2 xícara de **Farinha de Arroz**
- 1/2 xícara de fécula de batata
- 1 "colher de chá" de fermento para bolo (químico)

---

## MODO DE PREPARO

Sem bater, misturar os ovos com o açúcar. Adicionar o achocolatado e o cacau. Juntar o óleo e continuar misturando até ficar uma massa homogênea. Aos poucos, incorporar a **Farinha de Arroz** e a fécula de batata. Colocar o fermento e misturar levemente. Distribuir a massa em uma assadeira e levar ao forno pré-aquecido a 220°C por 20 minutos. Assar por 20 a 30 minutos. Faça o teste do palito que deve sair úmido.

Conversão:

 = 240ml (volume da xícara)



# Bolo Toalha Felpuda

---

## INGREDIENTES

### Massa:

- 150g de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 4 ovos
- 2 xícaras de **Farinha de Arroz**
- 1 "colher de sopa" de fermento para bolo (químico)
- 1/2 xícara de leite
- 1 xícara de leite de coco

### Cobertura:

- 1 pacote de coco ralado
- 1/2 xícara de leite
- 1 lata de leite condensado

---

## MODO DE PREPARO

Bater a manteiga, o açúcar e as gemas até ter um creme fofo.

Juntar a **Farinha de Arroz** peneirada com o fermento e acrescentar o leite de coco.

Misturar delicadamente as claras batidas em neve na massa.

Despejar em forma untada e enfarinhada.

Levar ao forno pré-aquecido a 180°C.

Enquanto isto misturar o coco com o leite para hidratar.

Retirar o bolo do forno, furar com um garfo e cobrir com leite condensado e por cima distribuir o coco ralado hidratado no leite.

### Conversão:

 = 200ml (volume da xícara)



# Mãe Benta

Receita da Família Lisboa de Souza  
de 1872

---

## INGREDIENTES

250g de açúcar  
250g de **Farinha de Arroz**  
6 gemas  
3 claras  
250g de leite de coco  
250g de manteiga  
Raspas de um limão (Sugestão da Confraria do Arroz)

---

## MODO DE PREPARO

Bater a manteiga com o açúcar, juntar as gemas uma a uma, o leite de coco e a farinha de arroz.  
Após bem incorporado todos os ingredientes acrescentar delicadamente as claras batidas em neve.  
Por fim as raspas de um limão. (Sugestão da Confraria do Arroz)  
Leve ao forno em forma de bolo ou forminhas de Cupcake.

Sugestão de cobertura  
Doce de leite

**OBS:** Essa receita não necessita de fermento.



# Torta Especial Confraria do Arroz

## INGREDIENTES

Receita do pão de ló:

(Fazer duas receitas do pão de ló para esta torta)

6 ovos

6 "colheres de sopa" de açúcar

1 "colher de sopa" de fermento químico

6 "colheres de sopa" da mistura mágica

(Mistura Mágica- 3 xícaras de **Farinha de Arroz**, 1

xícara de amido de milho, 1/2 xícara de polvilho doce)

## MODO DE PREPARO

Na batedeira bater as 6 claras em neve, acrescentar as 6 colheres de açúcar até a consistência de suspiro, acrescentar as 6 gemas até ficar bem firme, desligue a batedeira, peneirar as 6 colheres da mistura mágica e 1 colher de fermento e misturar para ficar bem incorporado. Untar a forma com óleo e colocar no fundo o papel manteiga. Forma redonda 27 cm de diâmetro x7cm de altura. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C por uns 20 min. Fazer o teste do palito.

**Recheio 1:** 200g de ameixa sem caroço, 1/2 xícara de açúcar e meia xícara de água, deixar ferver até ficar homogêneo.

**Recheio 2:** 1 lata de leite condensado numa panela de pressão com água cobrindo a lata, deixar ferver por 30 mim, abra depois de fria.

**Recheio 3:** 1 lata de pêssego em calda, escorrer e cortar em fatias finas. Reservar um pêssego para enfeitar.

**Glacê:** Bata na batedeira 1/2 copo de requeijão (medida) de claras e acrescentar 1 copo de açúcar refinado, colocar aos poucos, até o ponto de suspiro.

**Montagem:** Com os Pães de ló assados e frios, cortar cada um deles em 2 fatias horizontais. Colocar a primeira em uma travessa e molhar com guaraná, depois espalhar o recheio de ameixa, colocar a segunda fatia, molhar com guaraná e espalhar o leite condensado, colocar a terceira fatia, molhar com guaraná e espalhar os pêssegos picados, colocar a última fatia e molhar com guaraná, cobrir com o glacê e enfeite a gosto.



CONFRARIA  
do ARROZ



RECEITAS

**SALGADAS**

# Torta Fria

---

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 "colheres de sopa" de **Farinha de Arroz**
- 1 "colher de sopa" de amido de milho
- 1 "colher de sopa" de polvilho doce
- 1 "colher de sopa rasa" de fermento para bolo (químico)
- Maionese

---

## MODO DE PREPARO

Na batedeira, bater os ovos até dobrar de volume. Peneirar as farinhas e o fermento, misturar delicadamente na massa. Em uma forma retangular, com papel manteiga e untada levar ao forno pré-aquecido a 180°C e assar por 10 a 15 minutos. Após esfriar, cortar a massa em três partes. Em um prato retangular montar as camadas, na primeira parte passar maionese e adicionar o recheio, na segunda parte repetir o processo. Por fim, colocar a terceira parte para cobrir, passar maionese e decorar.

Sugestão de Recheio:  
Frango desfiado bem temperado e cenoura ralada.

Forma: 38x28x06 cm



# Pizza Alta

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de **Farinha de Arroz** (220g)
- 1 xícara polvilho doce (120g)
- 3 "colheres de sopa" de óleo (30ml)
- 1 ovo
- 1 "colher de sopa" de fermento para pão (biológico)
- 1/2 "colher de sopa rasa" de goma xantana (opcional)
- 1 "colher de sopa" de açúcar
- 1/2 "colher de chá" de sal
- 1 xícara de água morna (150ml ou até dar o ponto da massa)

## MODO DE PREPARO

Bater ligeiramente o ovo, juntar o óleo, as farinhas e os demais ingredientes e bater até ficar homogênea. A consistência é uma massa que deve ser espalhada com o auxílio de uma colher. Colocar em forma untada e deixar crescer por 15 minutos. Colocar o recheio que deve ter uma característica mais espessa. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 30 minutos.

Sugestão: Molho de sardinha.

Conversão:

 = 200ml (volume da xícara)



# Pão

Com arroz cru

---

## INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de arroz cru (medido após deixado de molho de um dia para outro e escoando totalmente a água )

1/2 xícara de leite

1 pote de iogurte natural (170g)

1 xícara de queijo ralado

1 "colher de sopa" de manteiga

3 ovos

2 "colheres de chá" de açúcar

1 "colher de chá" de sal

1 "colher de sopa" de fermento para bolo (químico)

---

## MODO DE PREPARO

Bater tudo no liquidificador, com exceção do fermento. A seguir, adicionar o fermento e pulsar levemente.

Colocar em forma untada e enfarinhada e levar ao forno pré-aquecido a 200°C. Assar por uns 40 a 45 minutos.



# Pão de Aipim

---

## INGREDIENTES

- 300g de aipim cozido e amassado
- 1 xícara de fécula de batata
- 1 xícara de leite morno
- 1 xícara de **Farinha de Arroz**
- 2 ovos batidos
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de creme de arroz
- 10g de fermento para pão (biológico)
- 1 "colher de sopa" de açúcar
- 1 "colher de chá" de vinagre de maçã
- 1 "colher de chá" de sal

---

## MODO DE PREPARO

- Misturar o leite com o fermento e reservar.
- Amassar o aipim e juntar a fécula de batata.
- Acrescentar os ingredientes líquidos, depois os secos. Misturar e bater na batedeira.
- Deixar crescer por 40 minutos.
- Levar ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos ou até dourar.

Conversão:

 = 200ml (volume da xícara)



# Nhoque Sem glúten

## INGREDIENTES

- 2 "colheres de sopa" de óleo
- 1 "colher de chá" de sal
- 3 batatas grandes
- 1 xícara de **Farinha de Arroz**

## MODO DE PREPARO

Cozinhar as batatas. Quando estiverem prontas escorrer a água e esmagar bem. Acrescentar sal, óleo e a **Farinha de Arroz**, misturando tudo até formar uma massa homogênea. Cortar do tamanho e formato desejado e cozinhar em panela com bastante água fervente. Cozinhar em pequenas porções para que não grudem ou passem do ponto, retirando da água assim que subir à superfície. Servir com o molho de sua preferência.

Uma boa dica é apostar no molho de nata com ervas finas ou em um molho vermelho bem encorpado.

Conversão:

 = 240ml (volume da xícara)



# Quiche de Tomate Confit e Mozzarella

---

## INGREDIENTES

### Massa:

160g de **Farinha de Arroz**  
40g de polvilho doce  
40g de fécula de batata  
5g de goma xantana  
100g de manteiga  
1 gema  
Pitada de sal  
Pitada de açúcar  
Água se necessário

### Recheio:

150g de tomate cereja  
2 "colheres de sopa" de açúcar cristal  
50g de manteiga  
150g de mozzarella ralado  
2 ovos  
125ml de creme de leite  
Sal  
Pimenta do reino

---

## MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes da massa, se precisar dar mais liga colocar um pouquinho d'água. Aglutinar a massa com a ponta dos dedos sem sovar e colocar para gelar por 30 minutos enrolada em papel filme. Moldar a massa na forma escolhida e colocar em forno pré-aquecido a 170°C por 10 minutos.

### Recheio:

Confit: Em panela aquecida colocar manteiga, açúcar e tomates sem sementes. Desligar ao levantar ferverura. Montagem:

Ao retirar a massa do forno, colocar sobre ela primeiramente o queijo, depois o Confit e por ultimo os ovos levemente batidos e acrescidos do creme de leite e temperos. Retornar ao forno e assar em fogo baixo por mais 20 minutos.



# Empadinhas

---

## INGREDIENTES

- 1/2 xícara de **Farinha de Arroz**
- 2 "colheres de sopa" de amido de milho
- 1 "colher de sopa" de fermento para bolo (químico)
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 2 ovos
- Sal a gosto

---

## MODO DE PREPARO

Colocar no liquidificador primeiro os líquidos, depois os secos e bater tudo.

Untar forminhas, colocar um pouco da massa, colocar o recheio de sua preferência e cobrir com mais massa.

Pré-aquecer o forno por 15 minutos a 180°C.

Sugestão de Recheio:  
Frango com requeijão.

Conversão:

 = 170ml (volume da xícara)



# Panquecas

---

## INGREDIENTES

- 1 xícara de **Farinha de Arroz** (80g)
- 2 "colheres de sopa" de óleo
- 1/2 "colher de chá" de sal
- 1 ovo
- 1 xícara de leite

---

## MODO DE PREPARO

Bater tudo no liquidificador.

Levar ao fogo numa frigideira untada, quando estiver quente colocar a massa e fazer as panquecas.

Recheio de sua preferência, doce ou salgado.

Conversão:

 = 200ml (volume da xícara)



# Panelinhas com farinha de arroz

## INGREDIENTES

2 xícaras de farinha mágica  
4 "colheres de sopa" de manteiga  
2 ovos  
1 "colher de sopa" de açúcar  
sal

Farinha Mágica:  
3 xícaras de Farinha de Arroz  
1 xícara de maisena  
1/2 xícara de polvilho doce

## MODO DE PREPARO

Bater levemente os ovos e misturar a manteiga em temperatura ambiente, acrescentar o sal e o açúcar. Acrescentar as 2 xícaras da mistura da farinha mágica e incorporar bem os ingredientes com a mão. Se necessário colocar mais um pouco de farinha mágica. Untar as forminhas e forrar com a massa (não muito grossa).  
Levar ao forno pré-aquecido a 150°C.

Montagem:  
Desenformar as panelinhas após esfriar e rechear.

Sugestão de Recheio:  
Pasta de atum e fios de ovos.

Conversão:

 = 180ml (volume da xícara)



# Pão sem glúten

---

## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de **Farinha de Arroz**
- 1 e 1/2 xícara de polvilho doce
- 1 "colher de sopa" de goma xantana
- 1 "colher de chá" de sal
- 3 "colheres de sopa" de banha ou óleo
- 1 "colher de sopa" de vinagre de maçã
- 2 ovos
- 1 e 1/2 "colher de sopa" de fermento para pão (biológico)
- 300 ml de água.

---

## MODO DE PREPARO

Fazer uma esponja com o fermento, 1/2 colher de farinha e um pouco de água. (Reservar)  
Misturar a farinha, o polvilho, a goma e o sal.  
Colocar os ovos, a banha, o vinagre, o fermento e a água.  
Misturar e bater à mão. Colocar em uma forma untada e enfarinhada e deixar crescer até dobrar de volume.  
Colocar para assar no forno a 200°C. Colocar uma forma com água em temperatura ambiente abaixo.  
Assar até dourar. Fazer o teste do palito se achar necessário.

Conversão:

 = 200ml (volume da xícara)



# Pizza Crocante

---

## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de **Farinha de Arroz**
- 1 e 1/2 xícara de polvilho doce
- 1 "colher de sopa" de açúcar
- 1 "colher de chá" de sal
- 1/2 xícara + 1/4 xícara de água morna
- 1 "colher de sopa" de fermento para pão (biológico)
- 2 ovos levemente batidos
- 3 "colheres de sopa" de azeite de oliva ou óleo

---

## MODO DE PREPARO

Fazer uma esponja com o fermento, 1/4 xícara de água e açúcar.  
Colocar em uma vasilha a farinha, polvilho, sal, 1/2 xícara de água e os ovos levemente batidos, misturar tudo.  
Depois colocar o azeite e misturar o fermento.  
Misturar tudo sem sovar. Untar a forma com óleo e passe um pouco de óleo nas mãos.  
Abrir a massa na forma com as mãos.  
Deixar descansar por 20 minutos.  
Pré-assar a massa por 10 minutos, após, colocar o recheio de sua preferência e retorne ao forno.

Conversão:

 = 200ml (volume da xícara)



# Empadinha Margherita

---

## INGREDIENTES

### Massa:

- 2 xícaras de leite quente
- 3 xícaras de arroz cozido
- 1 "colher de sopa" de azeite de oliva
- 2 ovos
- 1 "colher de sopa" de fermento para bolo (químico)
- Sal e pimenta do reino à gosto

### Cobertura:

- 1 xícara de molho de tomate
- 2 xícaras de queijo ralado de sua preferência
- 2 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubos
- Água se necessário

---

## MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador todos os ingredientes da massa. Untar forminhas para empada e adicionar a mistura. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C por 10 minutos. Retirar do forno, pincelar com molho de tomate, polvilhar com tomate, queijo e orégano. Levar novamente ao forno por mais 15 minutos.

Conversão:

 = 240ml (volume da xícara)



CONFRARIA  
do ARROZ



Realengø



DEMELLO  
Alimentos



Alimentos

*Excelência em Qualidade*



Bianchin





**COMMAN**

Comercial de Cereais Maninho Ltda.



**COOPERJA**

Cooperativa Agroaceleradora



**COOPERATIVA ARROZEIRA  
PALMARES**

GRUPO  
VERDESVALES®



CRIAÇÃO  
EDIÇÃO DE ARTE

*Deivid Ferreira*

Contatos profissionais  
Email: [de-ividferreira@hotmail.com](mailto:de-ividferreira@hotmail.com)

