

# Oficina de Festa Junina



Renata Zandonadi, Naara Caroline Souza, Amanda Rosa, Isabela Feitosa, Marcela Novais, Luana de Oliveira, Alana Sampaio, Thamires Marinho, Giuliana, Larissa Berber.

# 1) Pastel de carne frito

## Ingredientes da massa:

- 2 ¼ de xícara de Farinha de arroz
- 1 xícara de Fécula de batata
- ½ xícara de Polvilho doce
- 1 col. de café de Sal
- 1 col. de café nivelada de CMC
- 1 unidade de Ovo
- 2 col. de sopa de Óleo
- 3 col. de sopa rasa de Cachaça
- 1 ½ xícara de chá de Água morna

## Ingredientes do Recheio:

- 6 col. de Arroz ch de Carne bovina (moída)
- 2 col. de sopa cheia de Óleo
- 1 unidade pequena de Cebola
- 2 dentes de Alho
- ½col. de chá de Cominho
- ½col. de café de Pimenta do reino
- 1 col. de chá de Sal
- 1 col. chá ch de Açafreão

## Modo de preparo:

Misturar bem as farinhas com o sal e o CMC. Em uma tigela, abrir um buraco no meio da farinha. Acrescentar o ovo e misturar. Em seguida, adicionar a água aos poucos, misturando bem. Acrescentar o óleo. Por último, adicionar a cachaça e sovar a massa até que fique homogênea. Deixar a massa descansar por 15 minutos coberta por um pano úmido. Abrir a massa com um rolo e cortar no formato que desejar. Para preparar o recheio, em uma panela, refogar o alho e a cebola juntamente com o óleo e depois acrescentar a carne moída, sal, açafreão, pimenta do reino e cominho. Colocar o recheio no pastel. Em uma panela, coloque o óleo, o quanto baste para fritar e após ficar bem quente adicionar os pastéis. Após fritá-los, retirar e colocar em algum recipiente com um guardanapo.

## 2) Enroladinho de Salsicha

### Ingredientes da massa:

- $\frac{1}{4}$  de xícara de chá de Farinha de arroz;
- 2 xícaras de chá de Polvilho doce;
- 2 colheres de chá de Goma Xantana;
- 3 colheres de sopa de Açúcar refinado;
- 2 colheres de sopa de Fermento Biológico seco;
- 1 colher de sobremesa de sal;
- 2 ovos;
- 3 Gemas de ovo;
- 5 colheres de sopa de Margarina com sal;
- $\frac{3}{4}$  de copo de requeijão de Leite morno;
- Margarina para untar.

### Ingredientes do Recheio:

- $\frac{1}{2}$  pacote de molho de tomate sem glúten
- 12 unidades de salsicha sem glúten;
- 3 copos de requeijão de água.

### Modo de preparo:

Em um recipiente, misturar a farinha de arroz, o polvilho doce, o açúcar refinado, o fermento, o sal e a goma xantana até formar uma mistura homogênea. Esquentar o leite por 40 segundos no micro-ondas coloca-lo á mistura juntamente com os ovos e a margarina. Misturar e sovar a massa até que se torne homogênea. Reservar. Em uma panela, ferver as salsichas na água. Reservar. Com a massa, formar trouxinhas e recheá-las com uma colher de chá de molho de tomate e meia salsicha. Untar uma forma com a margarina e dispor as trouxinhas sobre ela. Passar uma colher de chá de gema de ovo sobre cada trouxinha. Assar por 20 minutos a 200°C.

### 3) Paçoca

#### **Ingredientes:**

- 1 xícara de chá de Amendoim sem pele;
- ½ xícara de chá de Uva passa;
- 4 Ameixas secas sem semente.

#### **Modo de preparo:**

Retirar das embalagens plásticas dos produtos e pesar a quantidade a ser utilizada. Colocar o amendoim em uma forma e levar ao forno a 200°C já previamente aquecido por 15-20 minutos, mexendo de vez em quando. Com auxílio das mãos ou de um pano esfregar o amendoim até que saia a casca. Cortar as ameixas ao meio e retirar as sementes. Bater no liquidificador ou processador de alimentos o amendoim, a uva passa e a ameixa por 20 minutos ou até atingir uma consistência pastosa. Forrar uma forma com papel manteiga, colocar a mistura por cima e levar a geladeira por 1 hora. Retirar da geladeira e cortar em quadrados

## 4) Bolo de Banana

### Ingredientes:

- 4 bananas nanicas maduras;
- 2 xícaras de chá de açúcar orgânico;
- 3 xícaras de chá de fécula de batata (ou mistura de farinhas sem glúten: 1 xícara de chá de fécula de batata, a mesma medida de farinha de arroz e mais 1 xícara de chá de amido de milho);
- 3 ovos inteiros;
- ½ xícara de chá de óleo de milho;
- 1 colher (de sobremesa) de fermento em pó;
- Canela em pó (para polvilhar).

### Modo de Preparo:

Amasse as bananas com um garfo e, aos poucos, acrescente os ingredientes na ordem em que aparecem na lista. Misture até obter uma massa encorpada. Unte a forma com óleo e povilhe canela com açúcar. Leve ao forno pré aquecido em 180 º, por aproximadamente 30 minutos, ou até o ponto de firmeza no palito. Dica: Você pode salpicar um pouquinho de canela em pó na hora em que estiver misturando a massa.