



Universidade de Brasília

# Oficina de Páscoa sem Glúten



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

# 1) Ovo de Páscoa recheado sem Glúten

## Ingredientes:

- 1kg de Chocolate em barra sem glúten ao leite

## Ingredientes do Recheio:

- 1 xícara de chá de Uvas passas
- ½ xícara de chá de Castanha de Caju
- ½ xícara de chá de Água

## Modo de preparo:

### Temperagem do chocolate (choque térmico):

Cortar o chocolate em pedaços. Dividir em três partes. Em banho-maria, derreter  $\frac{2}{3}$  do chocolate, sem deixar a água ferver ou entrar em contato com o chocolate. Quando estiver derretido, retirar do banho-maria e adicionar o  $\frac{1}{3}$  restante do chocolate picado. Misturar até todo o chocolate derreter. Apoiar a panela com todo o chocolate em uma bacia com água e gelo e esperar a temperatura do chocolate cair para 29°C, sempre mexendo. Para saber se está no ponto, fazer o teste do palitinho no lábio inferior. Se estiver com a sensação “frio”, está no ponto. Colocar nas fôrmas para ovo de páscoa e colocar em geladeira por aproximadamente 10 minutos, até a fôrma ficar levemente “esbranquiçada” e o chocolate começar a se desprender sozinho.

### Recheio:

Bater no liquidificador ou processador as uvas passas, as castanhas e a água. Reservar. Forre a forma de ovo com chocolate, fazendo uma camada não muito grossa. Leve à geladeira. Depois que o chocolate endurecer, acrescente um pouco do recheio no centro da forma e cubra com chocolate novamente. Leve à geladeira e espere ficar pronto, quando o chocolate estiver no ponto de desprender da forma.

## 2) Torta de Atum sem glúten e sem leite

### Ingredientes:

- 1 xícara de chá cheia de Molho de tomate
- 1 ½ xícara de chá de Farinha de arroz flocada
- 3 ovos
- 1 colher de chá rasa de Sal
- 1 colher de chá rasa de Orégano
- 2 latas de Atum
- 4 colheres sopa cheia de Cebola
- 5 colheres de sopa cheias de Pimentão
- 1 colher de sopa cheia de Amido de milho
- ¼ xícara de chá de Óleo de soja
- 1 colher de sopa cheia de Fermento biológico seco
- 1 dente de Alho médio
- 2 colheres de sopa médias de Azeitona
- 1 xícara de Água
- Margarina e farinha de arroz para untar

### Modo de preparo:

Bater ovos, farinha de arroz flocada, água, sal, orégano, amido de milho, óleo, alho e fermento até que adquira uma boa consistência. Refogar o pimentão e a cebola em fogo baixo e logo em seguida acrescentar atum, molho de tomate e azeitona. Untar uma forma com margarina e farinha de arroz, espalhar metade da massa, em seguida, por cima colocar o recheio e por fim o restante da massa. Deixar a 180° no forno por aproximadamente 40 minutos. Servir quente.

### 3) Bolo Bombom

#### Ingredientes da Massa:

- 1 xícara de chá de Amido de milho
- ¼ xícara de chá de Fécula de batata
- 2 xícaras de chá cheias de Farinha de arroz
- 1 colher de sopa cheia de CMC
- 1 colher de café de Sal
- 1 ½ xícara de chá de Açúcar
- 1 copo americano de Água
- 1 colher de sopa de Fermento químico em pó
- 2 Ovos
- 3 ½ colheres de sopa de Margarina
- 1 colher de sobremesa rasa de Essência de baunilha
- 2 colheres de sopa rasa de Chocolate em pó
- 1 colher de chá de Bicarbonato de sódio

#### Ingredientes do Recheio:

- 1 lata de Leite condensado
- 1 colher de sopa de Margarina
- 1 pacote de 100g de Coco ralado
- Cobertura: 500g de Chocolate ao leite fracionado sem glúten

#### Modo de preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C (temperatura média). Unte uma fôrma retangular de 22 cm de largura com margarina e polvilhe com um pouco de farinha de arroz. Reserve. Na batedeira, junte as gemas, o açúcar e a manteiga e bata por 5 minutos em velocidade alta ou até obter um creme esbranquiçado. Acrescente farinha de arroz, a fécula de batata e o amido de milho, alternando com a água. Às vezes, acrescenta-se um pouco mais de água. Coloque a baunilha e o fermento e bata por mais 1 minuto. Retire a massa da batedeira e reserve. Bata as claras até o ponto neve. Incorpore-as delicadamente à massa reservada e misture com uma colher.

Na fôrma untada, despeje a massa. Leve a fôrma ao forno pré-aquecido para assar por, aproximadamente, 50 minutos ou até que a massa comece a se desprender da lateral da fôrma e a superfície fique dourada. Retire do forno e deixe esfriar. Para o recheio, misture os ingredientes em uma panela em fogo baixo por aproximadamente 15 minutos. Reserve o recheio e deixe esfriar. Corte o bolo ao meio e despeje o recheio sobre metade do bolo, em seguida cubra com a outra metade da massa. Corte o bolo em pedaços quadrados ainda na fôrma e coloque-o no congelador por no mínimo 2h ou no refrigerador por 6 h. Derreta o chocolate fracionado em banho Maria. Com auxílio de uma colher coloque cada pedaço do bolo dentro da vasilha com o chocolate derretido de forma que, o pedaço do bolo fique todo coberto. Retire o excesso de chocolate e coloque em cima do papel alumínio até secar.