

## Milho: o grão de ouro

Fôlder / 1983

Cód. Acervo: 13250

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/13250>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:37

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: [biblioteca@emater.tche.br](mailto:biblioteca@emater.tche.br)

# BISCOITINHOS DE FARINHA DE MILHO

## Ingredientes:

- 2 xícaras rasas de farinha de milho
- 2 xícaras rasas de farinha de trigo
- 10 colheres de sopa de manteiga
- 15 colheres de sopa rasas de açúcar
- 2 ovos
- 1 colherinha rasa de fermento em pó

## Modo de Fazer:

1. Junte tudo, amasse bem.
2. Faça os biscoitos.
3. Leve ao forno em assadeiras untadas e polvilhadas com farinha.

# BROINHA DE FUBÁ

## Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de milho
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de queijo ralado
- 1 ovo
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar

## Modo de Fazer:

1. Junte todos os ingredientes e amasse bem.
2. Se a massa ficar mole junte mais farinha de milho.
3. Faça bolinhas e asse em forno quente.

# CANJICA



## Ingredientes:

- 1 xícara de canjica
- 1 litro de água
- 1 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 gema
- 1 pedaço de canela em rama, cravo e canela em pó
- 2 xícaras de leite.

## Modo de Fazer:

1. Lave a canjica
2. Deixe a canjica de molho em água fria de um dia para outro.
3. No dia seguinte, leve ao fogo para cozinhar, até o milho ficar macio.
4. Adicione metade do açúcar, o sal, a canela, o cravo e o leite, aos poucos.
5. Deixe ferver até o ponto de arroz de leite.
6. Bata uma gemada com o restante do açúcar e a gema.
7. Retire a canjica do fogo e junte a gemada misturando bem.
8. Coloque em tigelinhas e polvilhe com canela em pó e sirva frio ou quente.

**USE MILHO E SEUS  
DERIVADOS NO  
PREPARO DE PRATOS  
NUTRITIVOS E  
GOSTOSOS!**

# MILHO O GRÃO DE OURO



Tudo se aproveita no grão de milho, de muitas maneiras: na alimentação, na indústria e na medicina.

O MILHO é um alimento para todas as idades e pode ser usado verde, seco e na forma de farinha.

E hoje é preciso usar mais farinha de milho, pois daqui pra frente a farinha de trigo ficará cada vez mais cara.

É hora de pensar em tornar mais barata sua alimentação, criando um bom hábito com o uso de milho em suas refeições.

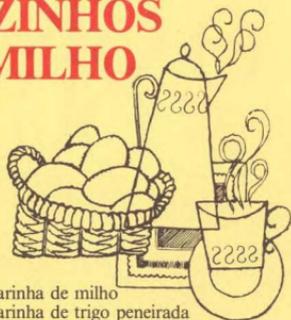
Os pratos com milho ficam mais gostosos e nutritivos quando feitos com leite, carnes, ovos, manteiga e outros alimentos.

Acostume-se a usar o milho ou alimentos feitos à base de milho. Você pode ter certeza de que assim terá uma alimentação forte e saudável.

As receitas deste folheto são para  
você provar o valor do MILHO.

# FAÇA REFEIÇÕES MAIS RICAS PARA A FAMÍLIA

## PÃEZINHOS DE MILHO



### Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de milho
- 1 xícara de farinha de trigo peneirada
- 3 colheres de chá de fermento Royal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 xícara de leite

### Modo de Fazer:

1. Misture os ingredientes secos.
2. Bata bem o ovo.
3. Junte a manteiga derretida.
4. Junte o leite e mexa bem.
5. Junte os ingredientes secos.
6. Mexa rapidamente, só para ligar a massa.
7. Ponha a massa em forminhas untadas.
8. Asse em forno quente, de 20 a 25 minutos.

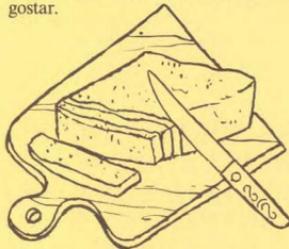
## RAPADURINHA DE FARINHA DE MILHO

### Ingredientes:

- 3 xícaras de açúcar mascavo (de cana)
- 2 xícaras de açúcar comum
- 1 xícara de farinha de milho
- 2 xícaras de amendoim torrado, descascado
- 2 colheres de sopa de nata
- 1 xícara de leite

### Modo de Fazer:

1. Misture os açúcares numa panela e leve ao fogo até derreter.
2. Junte a essa mistura os demais ingredientes e mexa até desprender do fundo da panela.
3. Depois de pronto coloque em forma umedecida e deixe esfriar. Corte como gostar.



## BOLINHOS DE FARINHA DE MILHO



### Ingredientes:

- 1/2 xícara de manteiga
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 2 xícaras de farinha de milho
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres de chá de fermento em pó
- 2 xícaras de leite

### Modo de Fazer:

1. Bata bem, com colher de pau, a manteiga, o açúcar e os ovos.
2. Junte aos poucos o leite, fermento e a farinha.
3. Amasse. Se a massa ficar mole junte mais farinha de trigo.
4. Enrole a massa, e faça pequenas bananinhas.
5. Frite em gordura quente e polvilhe com açúcar.

Comece bem seu dia saboreando no café da manhã um gostoso e nutritivo pãozinho de milho!