

Receitas com derivados de Cana de Açúcar

EMATER. Rio Grande do Sul.

Fôlder / 1997

Cód. Acervo: 21596

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/21596>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:42

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

03/97



RECEITAS COM DERIVADOS DE CANA DE AÇÚCAR

Ingredientes:

- 5 a 6 maracujás
- ½ litro de cachaça
- 5 amêndoas (opcional)
- 2 xícaras (chá) de xarope.



LICOR DE MARACUJÁ

Modo de fazer:

- 1 Retirar as sementes do maracujá e pôr o suco em infusão com as amêndoas cortadas durante cinco dias.
- 2 Findo este tempo, coar e misturar com o xarope.

Ingredientes:

- 4 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de água.



XAROPE (RECEITA BÁSICA)

Modo de fazer:

- 1 Misturar o açúcar com a água numa panela e levar ao fogo.
- 2 Não mexer. Quando ferver, abaixar o fogo e cozinhe lentamente, até o açúcar dissolver completamente e ficar em calda.
- 3 Deixar esfriar antes de misturar com o licor.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- ½ coco ralado (ou 1 pacote de coco ralado)
- ½ garrafa de cachaça.



LEITE DE ONÇA

Modo de fazer:

- 1 Bater tudo no liquidificador.
- 2 Conservar em geladeira.



Ingredientes:

- 1 ½ xícara de água
- 1 ½ xícara de farinha de trigo
- 1 colherinha de fermento em pó
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- morangos picados
- melado.

**Modo de fazer:**

- 1 Bater as claras em neve, juntar as gemas, o açúcar e a água, mexendo bem.
- 2 Acrescentar a farinha e o fermento peneirados juntos, misturando bem.
- 3 Forrar a forma com o melado e colocar os morangos picados ao redor e no fundo da forma.
- 4 Despejar a massa na forma, sobre os morangos.
- 5 Assar em forno quente.
- 6 Após cozido, retirar da forma deixando os morangos para cima.

Ingredientes:

- 3 xícaras de açúcar mascavo
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 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 em quadradinhos.

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 xícara de melado
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de milho
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de sal amoníaco
- 1 xícara de maizena.

**Modo de fazer:**

- 1 Bater as claras em neve, juntar as gemas e o açúcar. Bater bem.
- 2 Juntar o leite fervido com a manteiga, o melado e o sal amoníaco.
- 3 Acrescentar a maizena e por último a farinha de milho, mexendo lentamente.
- 4 Colocar a massa em forma untada.
- 5 Assar em forno quente.