

Receitas com derivados de cana de açúcar

EMATER. Rio Grande do Sul.

Volante / 2003

Cód. Acervo: 52857

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52857>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:53

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

RECEITAS COM DERIVADOS DE CANA DE AÇÚCAR

79/03

O melado e o açúcar mascavo são fontes de cálcio, fósforo, ferro, e potássio. São alimentos auxiliares no de anemias.

100g fornecem 90 calorias e equivalem ao valor clórico frutas.

1ml de álcool fornece 7calorias.

O Ministério da Saúde adverte que o álcool traz malefícios saúde.

LICOR DE MARACUJÁ

Ingredientes:



5 a 6 maracujás

½ litro de cachaça

5 amêndoas (opcional)

2 xícaras (chá) de xarope.

Modo de fazer:

1º Retirar as sementes do maracujá e pôr o suco em infusão com as amêndoas cortadas durante cinco dias.

2º Após este tempo, coar e misturar com o xarope. (Ver receita básica).

XAROPE (RECEITA-BÁSICA)

Ingredientes:



4 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de água.

Modo de fazer:

1º Misturar o açúcar com a água numa panela e levar ao fogo.

2º Não mexer. Ao ferver, baixar o fogo e cozinhar lentamente, até o açúcar dissolver completamente e ficar em calda.

3º Deixar esfriar antes de misturar com o licor.

BOLO DE MORANGOS

Ingredientes:

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

Modo de fazer:

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

RAPADURINHAS

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:

1º Misturar os açúcares numa panela e levar ao fogo até derreter.
2º Juntar a essa mistura os demais ingredientes e mexer até desprender do fundo da panela.
3º Depois de pronto colocar em forma umedecida e deixar esfriar. Cortar em quadradinhos.

PÃO DE LÓ

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
1 colher de sopa de manteiga.

Modo de fazer:

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