

## 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](mailto: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.