



*Livro de Receitas da
Pousada Papaya
por Lizze Gobato*

www.jeripapaya.com

55+ (88) 3669-2219

Biscoitos de Polvilho + coco

Ingredientes:

100gm de margarina
1 ½ x. de açúcar
1 colher(café) de sal
500gm de polvilho doce
2 ovos
1 colher de suco de limão
Coco ralado a gosto



Modo de preparo:

Bata a margarina, o a ugar, o sal e os ovos até obter uma mistura cremosa e leve.

Misture o coco ralado, e adicione aos poucos o polvilho doce;...amasse com as mãos até a massa ficar homogênea e soltar dos dedos.

Em uma superfície salpicada com o polvilho divida a massa, faça cordões e v  cortando em pedacinhos de aproximadamente 2cm. > faça bolinhas e amasse-as delicadamente com um garfo.

Coloque em uma assadeira untada e leve ao forno pré-aquecido (180 C) por +- 15 min.

OBS.: o ideal é fazer apenas a metade desta receita, pois rende muito...também   possível adicionar fubá   massa.



Livro de Receitas - *Lizze Gobatto*

www.jeripapaya.com 55+ (88) 3669-2219

Bolo de Tapioca

Ingredientes:

- 1 xícara(s) (chá) de manteiga
- 2 xícara(s) (chá) de açúcar
- 1 xícara(s) (chá) de farinha de trigo
- 3 xícara(s) (chá) de farinha de tapioca
- 1 xícara(s) (chá) de leite
- 4 unidade(s) de ovo
- 1 vidro(s) de leite de coco (200ml)
- 2 colher(es) (chá) de fermento químico em pó
- coco ralado



Modo de preparo:

Bata os ovos, vá adicionando o açúcar, a manteiga, depois de bater bem a farinha de trigo e o fermento. Desligue a batedeira e coloque o restante dos ingredientes, adicione o coco ralado. Mexa suavemente com uma colher e coloque em uma forma pequena untada e polvilhada. Asse em forno quente.

Dicas:

Deixe a farinha de tapioca de molho por 1 hora, em seguida esprema para tirar toda a água. Depois utilize na receita.

Decore com coco ralado.



Livro de Receitas - *Lizze Gobatto*

www.jeripapaya.com 55+ (88) 3669-2219

Brioches

Ingredientes:

500gm de farinha
35gm de fermento biológico fresco
250ml de leite
120gm de manteiga
2 ovos
100gm de açúcar
½ colher de sal
Raspas de ½ limão

Modo de Preparo:

Misturar a farinha, o leite e o fermento, e deixar repousar por 10min.
Derreter a manteiga e juntar com o açúcar, os ovos e as raspas de limão.
Juntar essa mistura á massa em repouso, sovar bem e deixar repousar por 15min.

Modelar os brioches, pincele-os com 1 gema e deixe repousar por + 10min.



Livro de Receitas - *Lizze Gobatto*

www.jeripapaya.com 55+ (88) 3669-2219

Cookies de Chocolate com castanhas

Ingredientes:

200gm de farinha
120gm de manteiga ou margarina
1 colher (café) de fermento em pó
3 colheres de cacau ou 4 colheres de chocolate em pó
100gm de açúcar
1 pitada de sal
Castanhas picadas a gosto
60ml de água



Modo de Preparo:

Bata a margarina com o açúcar, até formar um creme liso e fofo...adicione o cacau, o sal e a água...vá adicionando a farinha peneirada aos poucos até obter um composto homogêneo, por ultimo acrescente a castanha picada, e misture delicadamente.

Numa forma previamente untada, vá colocando colheradas desta massa, amassando levemente com as costas da colher ou com os dedos. Levar em forno médio (180°C) previamente aquecido, por cerca de 20min.

OBS.: não deixar assar muito, para não ficarem muito duros.



Livro de Receitas - *Lizze Gobatto*

www.jeripapaya.com 55+ (88) 3669-2219

Cookies de Baunilha com chocolate

Ingredientes:

3 colheres margarina

1 colher baunilha

1 ovo levemente batido

200gm farinha (2 ½ x.)

2 colheres de leite

120gm de açúcar mascavo

170gm de chocolate meio amargo picado ou em gotas

½ colher (chá) de fermento em pó

Modo de preparo:

em uma vasilha misturar bem a margarina, ovo e o açúcar, em seguida colocar a essência de baunilha.

Aos poucos, peneire a farinha por cima, juntamente com o leite e o fermento.

Por último adicione os pedacinhos de chocolate.

modelar os biscoitos e assar numa forma com papel manteiga untado.

Levar ao forno médio (180°C) pré aquecido, até ficarem dourados.

OBS.: não deixar assar muito, para não ficarem muito duros.



Livro de Receitas - *Lizze Gobato*

www.jeripapaya.com 55+ (88) 3669-2219

Creme de Abacaxi

Ingredientes:

- 1 ½ x. de açúcar
- 1 abacaxi cortado em cubinhos
- 1 copo Água
- 1x. Leite
- 1 ½ colheres de maizena

Modo de preparo:

Levar ao fogo o açúcar com a água, até levantar fervura, em seguida adicionar o abacaxi e deixar ferver por cerca de 30min. > depois disso, adicionar o leite com a maizena dissolvida, mexer bem até se formar um creme espesso e desgrudar da panela.

OBS.: caso o leite talhe ao ser misturado com a calda de abacaxi, será necessário cozinhar por + tempo, até o cheiro de coalhado passar.



Livro de Receitas - *Lizze Gobatto*

www.jeripapaya.com 55+ (88) 3669-2219

Cruca de Banana

Ingredientes:

Massa:

- 2 colheres margarina
- 2 x. açúcar
- 2 ovos
- 2 x. farinha de trigo
- 1 copo de leite morno
- 1 pitada de sal
- 1 ½ colher de fermento Royal
- 4 ou 5 bananas nanicas
- Uva passa a gosto



Farofa:

- 2 ½ colheres de farinha de trigo
 - 3 colheres de açúcar
 - 1 colher de margarina
 - Canela á gosto
- (MISTURAR TUDO CUIDADOSAMENTE COM AS MÃOS)

Modo de preparo:

Misture a margarina, o açúcar e os ovos até obter um creme homogêneo, vá acrescentando aos poucos a farinha e o leite, misturando bem até formar a massa, depois de pronto adicione as uvas passas.

Despeje numa forma untada e enfarinhada, e coloque as bananas cortadas em tiras por cima da massa.

Por último colocar a farofa sobre tudo, polvilhar um pouco de canela e levar ao forno médio (180°C) até desgrudar do palito.



Livro de Receitas - *Lizze Gobato*

www.jeripapaya.com 55+ (88) 3669-2219

Panqueca Doce

Ingredientes:

- 1 ½ x. de leite
- 2 ovos
- 2 colheres de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 x. farinha de trigo

Modo de preparo:



Bater tudo no liquidificador, e despejar cuidadosamente em uma frigideira com um fio de óleo, o suficiente para cobrir o fundo,...quando se desgrudar da panela, virar a dourar do outro lado.

Após fazer todas as panquecas colocar o recheio de sua preferência.

OBS.: quanto + fina a massa, melhor é.



Livro de Receitas - *Lizze Gobatto*

www.jeripapaya.com 55+ (88) 3669-2219

Pão Caseiro

Ingredientes:

1 kg de farinha de trigo
½ colher de sal
15gm de fermento biológico seco
Água morna
Óleo (½ x.) (ou o q bastar para a massa desprender dos dedos)



Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes secos, e ir acrescentando aos poucos a água morna, por ultimo adicionar o óleo até a massa despregar dos dedos, e reserve a massa em formato de bola.

Deixar descansar numa tigela redonda, coberto com um pano de prato, por 1h.

Abrir a massa com um rolo e fechar novamente, deixar descansar + 15min. Modelar os pães, colocar em uma forma...esperar um pouco até q cresçam novamente.

Levar em forno médio (180°C), até dourar.

OBS.: com esta receita base é possível fazer vários tipos de pão: se pode misturar outros tipos de farinha (integral, farelo de trigo, linhaça, etc.), e colocar açúcar pra fazer o pão doce.



Livro de Receitas - *Lizze Gobatto*

www.jeripapaya.com 55+ (88) 3669-2219

Pão de Mel

Ingredientes:

2x. Farinha de trigo
1x. Açúcar mascavo
1x. Água
½ x. leite
½ x. mel
2 colheres de chocolate em pó
½ colher de bicarbonato de sódio
½ colher de canela
2 ovos
Nós moscada a gosto
Chocolate em barra para a cobertura



Modo de preparo:

> ferva o açúcar mascavo com a água até ficar encorpado; reserve e deixe esfriar.

> bata as claras em neve, e reserve;

Numa tigela: misture todos os ingredientes secos á calda (menos o bicarbonato);

Dissolva o bicarbonato no leite com as gemas, e adicione á mistura, coloque o mel aos poucos e por ultimo as claras em neve, mexendo delicadamente.

Assar em forno médio por cerca de 20min.

OBS.: depois de pronto, derreter o chocolate, e colocar ainda quente sobre o 'bolo'.



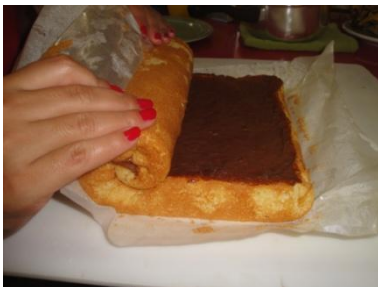
Livro de Receitas - *Lizze Gobbato*

www.jeripapaya.com 55+ (88) 3669-2219

Rocambole

Ingredientes:

1 x. Açúcar
1 x. Farinha de trigo
1 colher (sobremesa)
fermento químico
4 ovos
6 colheres de leite
Baunilha a gosto



Modo de Preparo:

untar o papel manteiga e colocar numa forma;
bater as claras em neve;
numa tigela com o leite, peneirar as gemas + a baunilha;
bater até obter uma espuma, e ir adicionando o açúcar aos poucos, até obter um creme leve e claro;
adicionar ao creme as claras em neve + a farinha com o fermento peneirados;
mexer delicadamente e levar ao forno médio (180°C) por +- 13 minutos.
Desenformar com o papel manteiga, ainda quente, mas não muito, colocar o recheio e enrolar no próprio papel.
Por ultimo a cobertura.

Dica: nunca assar muito, para não ficar seco e quebrar na hora de enrolar.



Livro de Receitas - *Lizze Gobatto*

www.jeripapaya.com 55+ (88) 3669-2219

Torta de Banana com creme + Canela

Ingredientes:

- 2 x. Açúcar refinado
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) margarina
- 1 x. leite
- Farinha até dar o ponto da massa (+- 2x.)
- Canela a gosto
- 1 e ½ colher de fermento químico



Preparo:

- Bater o açúcar + margarina + 1 ovo por vez, até obter um creme homogêneo,...ir adicionando aos pouco o leite e a farinha até dar o ponto da massa;
- Colocar um pouco de canela e acrescentar o fermento por último.

CREME: pode ser o creme de confeitiro com um pouco de canela + passas, ou então, usar um pudim de caixinha, que é muito simples de preparar (só misturar 500ml de leite + o conteúdo da caixinha, levar ao fogo brando, mexendo sempre, até levantar fervura, e mexer por + 1 min.). Em uma forma untada e enfarinhada, colocar a massa, por cima colocar o creme e por ultimo as bananas fatiadas + canela e mel à gosto. Levar ao forno pré-aquecido (180°C), por +- 40min. Ou até desprender do palito.



Livro de Receitas - *Lizze Gobatto*

www.jeripapaya.com 55+ (88) 3669-2219

Torta de Maça

Ingredientes:

3 ou 4 pães dormidos;
300ml de leite;
4 colheres de açúcar;
1 ovo;
Canela à gosto.



Modo de preparo:

Cortar o pão em fatias, untar cada uma dos 2 lados com margarina e colocar numa forma, de modo q fiquem bem juntinhas;...bater no liquidificador o leite, o ovo, o açúcar e a canela.

Despejar lentamente a mistura sobre as fatias de pão, e deixar descansar por 15min., ou até q o pão absorva todo o liquido.

Creme de confeito: 2 colheres (sopa) de farinha de trigo, 250ml de leite, 1 colher de margarina, 5 colheres de açúcar, uvas passas, baunilha à gosto. misturar bem a farinha em um pouco de leite, e juntar todos os ingredientes e levar ao fogo brando, e mexer até obter um creme homogêneo.

Montagem: despejar cuidadosamente o creme sobre o pão e ralar 3 maçãs pequenas em cima de tudo, por ultimo polvilhar a canela e um fio de mel. Levar ao forno médio (180°C) por cerca de 30min., ou até dourar.



Livro de Receitas - *Lizze Gobatto*

www.jeripapaya.com 55+ (88) 3669-2219

Crostatine de Limão (Tortinha)

Massa:

120gm de açúcar
1 ½ x. de farinha
2 colheres de maizena
1 pitada de sal
1 colher (café) de fermento Royal
50g margarina
1 ovo



Preparo: Misturar bem todos os ingredientes secos, e adicionar o ovo e as 2 colheres de margarina; amassar bem até obter uma massa homogênea e lisa.

Abrir a massa em forminhas de muffins.

Levar ao forno médio (180°C) pré-aquecido, até dourar.

Creme Limão:

½ x. suco de limão
2/3 lata leite

Preparo: misturar aos poucos e delicadamente até obter a consistência e sabor desejados.

OBS.: essa massa rende cerca de 12 tortinhas, para fazer 1 quantidade maior sem dobrar a receita, basta adicionar + 1 ovo, e colocar + 2 colheres de margarina, e ir adicionando a farinha aos poucos, até a massa atingir o ponto desejado.



Livro de Receitas - *Lizze Gobatto*

www.jeripapaya.com 55+ (88) 3669-2219



Pousada Papaya

Rua das Dunas, 74,
Jericoacoara, Ceará, Brasil
pousadapapaya@hotmail.com
www.jeripapaya.com

55+ (88) 3669-2219

55+ (85) 9946-1955

Atendimento de 10h às 22h

EMBRATUR: 06.000612.20.0001/9