

1) CUCA DE CASTANHA DE BARU

Ingredientes (12 porções)

- 1 ovo inteiro
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 colher de (sopa) fermento em pó
- Raspas de limão ou essência de baunilha

Farofa

- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de castanha de baru triturada

Modo de preparo

1. Não precisa de batedeira.
2. Misturar o ovo, margarina e açúcar, até virar um creme homogêneo.
3. Acrescente o trigo, alternando o leite, coloque as raspas de limão ou essência de baunilha.
4. Por último o fermento.
5. FAROFA: Misture todos os ingredientes até formar uma farofa.
6. Coloque a massa numa forma untada e enfarinhada, jogue a farofa por cima.
7. Leve ao forno médio à 200°, até ficar dourada ou que o palito saia seco.

2) BOLO DE CAPIM LIMÃO

Ingredientes

Massa

- 15 folhas de capim limão (cidreira) frescas picadas;
- 1 xícara de chá de leite (200ml);
- Suco de 1 limão tahiti grande (antes de espremer raspe a casca e reserve);
- 1/2 xícara de chá de óleo;
- 3 ovos;
- 2 xícaras de chá de açúcar;
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;

Modo de Preparo

1. Bata no liquidificador as folhas do capim limão, o leite e o suco do limão. Coe e volte para o copo do liquidificador;
2. Em seguida, acrescente o óleo, ovos, açúcar, a farinha de trigo e bata bem até obter uma massa homogênea;
3. Acrescente em seguida o fermento em pó e as raspas de limão que estavam reservadas;
4. Misture tudo rapidamente, pois o fermento não pode ser batido demais para não perder suas propriedades;
5. Leve para assar em forma untada e enfarinhada, com forno médio pré-aquecido por, aproximadamente, 30 minutos.

3) BRIGADEIRO DE BARU

Ingredientes:

- 400g de leite condensado
- 200g de creme de leite fresco

3 colheres (sopa) de farinha de baru
2 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
Farinha de castanha de baru para polvilhar os brigadeiros
Manteiga para untar

Modo de preparo:

Farinha de baru

Para ser transformada em farinha, a castanha de baru deve estar torrada. Retire a casca e bata as amêndoas no liquidificador ou processador.

Brigadeiro

Em uma panela, coloque o leite condensado, a farinha de baru, o creme de leite e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela por cerca de 10 minutos. Retire-o do fogo, transfira o conteúdo para um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Unte as mãos com manteiga, faça esferas e finalize com a farinha de baru.

4) PANQUECAS DE MILHO VERDE

Ingredientes

1 xícara de milho verde (2 espigas médias debulhadas)
1 colher (sopa) de farinha de linhaça
2 colheres (sopa) de água filtrada
½ xícara de leite
1 colher (sopa) de óleo vegetal ou azeite de oliva + para untar a frigideira
½ xícara de farinha de aveia
½ colher (sopa) de fermento em pó
2 talos de cebolinha verde picados
Sal e pimenta do reino

Modo de fazer

Reserve um pouco dos grãos de milho inteiros.

Misture a farinha de linhaça com a água filtrada em uma tigelinha. Reserve por alguns minutos para hidratar.

Bata no liquidificador o milho, a linhaça hidratada, o leite, óleo vegetal e a araruta (ou farinha de aveia) até ficar homogêneo.

Junte o fermento, o milho reservado, a cebolinha e tempere com sal e pimenta. Misture somente para incorporar.

Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio. Unte com óleo ou azeite usando papel toalha.

Coloque colheradas da massa na frigideira. Deixe dourar por 3 minutos de cada lado.

Repita com o restante da massa e sirva em seguida.

5) RAPADURA DE BURITI

Ingredientes:

300g. Fécula de Buriti (seco ou massa)
2 Rapaduras (grandes)
1 Pires de leite

Modo de Preparo:

Em um tacho de cobre, derreta a rapadura com o leite até o ponto de puxa. Acrescente o buriti, mexa mais um pouco e teste o ponto de puxa novamente.

Retire do fogo, bata até formar rapadura, espalhe em uma pedra de mármore e deixe esfriar. Corte em pedacinhos.