

# Livro de Receitas



AMIDOS  
Mundo  
NOVO



AMIDOS  
Mundo  
Novo

## *Da Amidos Mundo Novo para você*

Preparamos esse livrinho de receitas com muito carinho pensando em levar a você um pouco do amor que temos por esse ingrediente que é a base da nossa história.

### *Você sabia?*

A fécula de mandioca é o amido extraído da raiz da mandioca e é conhecido comercialmente como polvilho doce.

### *Dica especial*

Uma caixinha de Polville é o suficiente para você fazer uma de nossas receitas. Faça a sua escolha e aproveite junto de quem você ama.





AMIDOS  
**Mundo  
Novo**

# Quindim de Fécula

## Ingredientes:

- 4 colheres (sopa) de fécula de mandioca.
- 4 gemas de ovo.
- 4 colheres (sopa) de açúcar refinado.
- 200ml de leite de coco.
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina.
- Coco ralado ou em flocos a gosto.

## Modo de Preparo:

1. Peneire as gemas e misture com o açúcar.
2. Adicione o restante dos ingredientes e misture bem.
3. Despeje em forma untada com manteiga e açúcar refinado.
4. Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno em banho maria a 180°C por aproximadamente 30 minutos.
5. Deixe esfriar antes de desenformar.



Tempo de preparo:  
40 minutos



# Biscoito Pipoca

## Ingredientes:

- 5 colheres (sopa) de fécula de mandioca.
- 1 clara de ovo.
- $\frac{3}{4}$  de xícara (chá) de açúcar.
- $\frac{1}{2}$  colher (chá) de sal amoníaco.

## Modo de Preparo:

1. Bata as claras com uma batedeira até ficarem em ponto de neve e adicione o sal amoníaco e o açúcar lentamente.
2. Desligue a batedeira e adicione a fécula de mandioca misturando com auxílio de uma colher até ficar em ponto de modelar.
3. Faça pequenos biscoitos de aproximadamente 3 cm de diâmetro e coloque em assadeira untada, bem separados uns dos outros.
4. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até começam a ficar levemente dourados.
5. Retirar do forno e deixar esfriar para ficarem mais crocantes.



Tempo de preparo:  
45 minutos



AMIDOS  
Mundo  
Novo

# *Pururuca de Fécula de Mandioca*

## Ingredientes:

- 180g de fécula de mandioca.
- 150 ml de leite.
- 1 ovo.
- Sal a gosto.
- Caldo de carne para aromatizar ou substituir por temperos naturais a gosto.
- Óleo de soja para fritar.

## Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes.
2. Leve uma frigideira antiaderente ao fogo e faça finas panquecas.
3. Coloque as massas em uma assadeira, separadas umas das outras para que sequem, em ambiente ensolarado, a ponto de ficarem quebradiças.
4. Frite em óleo quente com fogo médio até ficarem levemente douradas, elas expandem e ficam no ponto muito rápido.



Tempo de preparo:  
90 minutos





AMIDOS  
**Mundo  
Novo**

# Farinha de Tapioca

## Ingredientes:

- 180g de fécula de mandioca.
- 100ml de água ou quanto baste.
- Sal a gosto (opcional).

## Modo de Preparo:

1. Colocar a fécula de mandioca em um recipiente e adicionar água aos poucos. A fécula absorverá a água e ficará com um aspecto mais duro e compacto.
2. Misture com a mão para quebrar os grumos da farinha de tapioca.
3. Passe a farinha por uma peneira e armazene em recipiente fechado na geladeira.
4. Faça sua tapioca com o recheio da sua preferência, doce ou salgada.



Tempo de preparo:  
20 minutos

## Tapioca Doce

### Ingredientes:

- 1 xícara (chá) da farinha de tapioca.
- 1 colher (sopa) de coco ralado.
- 1 colher (sopa) de leite de coco.

Sugestão de recheio:

- Creme de avelã com morangos.

### Modo de Preparo:

1. Misture a farinha de tapioca com o coco ralado e o leite de coco.
2. Leve uma frigideira antiaderente ao fogo e cubra o fundo com a mistura e deixe fritar por aproximadamente 2 minutos.
3. Adicione o recheio, dobre a massa e sirva.

## Tapioca Salgada

### Ingredientes:

- 1 xícara (chá) da farinha de tapioca.

Sugestão de recheio:

- Queijo.
- Tomate cereja.
- Orégano.

### Modo de Preparo:

1. Leve uma frigideira antiaderente ao fogo e cubra o fundo com a farinha de tapioca e deixe fritar por aproximadamente 2 minutos.
2. Adicione o recheio, aguarde o queijo derreter.
3. Desligue o fogo, dobre a massa e sirva.



Para ambas as receitas o tempo de preparo: 10 minutos

# *Pudim de Fécula de Mandioca*

## Ingredientes:

- 180g de fécula de mandioca.
- 4 gemas de ovo.
- 1 lata de leite condensado.
- Essência de baunilha a gosto.

## Modo de Preparo:

1. Misturar todos os ingredientes em um liquidificador.
2. Colocar em forma previamente caramelizada com açúcar.
3. Leve ao forno em banho maria por aproximadamente 40 minutos a 180°C.
4. Deixe esfriar antes de desenformar.



Tempo de preparo:  
60 minutos

# Rolinhos de Fécula de Mandioca

## Ingredientes:

- 1 ovo.
- 100g de açúcar.
- 70g de manteiga.
- 1/2 colher de (chá) de canela.
- 1/2 colher de (chá) de essência de baunilha.
- Quantidade necessária de fécula de mandioca.

## Modo de Preparo:

1. Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro e liso.
2. Adicione o ovo, a canela e a essência de baunilha. Misture bem.
3. Acrescente a fécula de mandioca aos poucos até obter uma massa fofo e moldável.
4. Pegue porções de massa e forme rolos de um centímetro de diâmetro. Corte em pedaços, coloque em uma forma untada com manteiga e fécula de mandioca.
5. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos até dourar.



Tempo de preparo:  
60 minutos

# Bolo Brevidade

## Ingredientes:

- 180g de fécula de mandioca.
- 1 e  $\frac{1}{4}$  xícaras (chá) de açúcar refinado.
- 3 ovos.

## Modo de Preparo:

1. Bata os ovos em uma batedeira até ficarem um creme.
2. Adicione o açúcar e bata até dissolver bem o açúcar.
3. Adicione a fécula de mandioca e mexa um pouco com a ajuda de uma colher e em seguida bata por mais 10 minutos.
4. Unte uma forma com manteiga (ou margarina) e enfarinhe, em seguida despeje a massa.
5. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por 35 minutos, ou até o bolo dourar um pouquinho por cima.



Tempo de preparo:  
60 minutos



AMIDOS  
Mundo  
Novo

# Pão de Queijo

## Ingredientes:

- 180g de fécula de mandioca.
- 30ml de óleo.
- 60ml de leite.
- 60ml de água.
- 1 ovo.
- 80g de queijo minas padrão ralado.
- 20g de queijo parmesão ou meia cura.
- Sal a gosto.

## Modo de Preparo:

1. Em uma pequena caneca coloque a água, o óleo, o leite e o sal. Leve ao fogo médio e ferver.
2. Em uma tigela, coloque a fécula de mandioca e, em seguida, escale com a mistura fervida. Misture bem com a ajuda de uma colher e deixe esfriar um pouco.
3. Acrescente o ovo, amasse um pouco e depois acrescente o queijo. Misture bem.
4. Por fim, faça bolinhas com a massa, coloque-as em uma assadeira e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos ou até os pães ficarem dourados. Depois é só retirar do forno e servir ainda quente.



Tempo de preparo:  
40 minutos



# Chipa Paraguaia

## Ingredientes:

- 180g de fécula de mandioca.
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina.
- 1 ovo.
- 1 e 1/2 xícara (chá) de queijo meia cura, mussarela, prato ou parmesão ralado.
- 5 colheres (sopa) de leite.
- 1/2 colher (sopa) fermento em pó.
- 1 colher (chá) de sal.

## Modo de Preparo:

1. Em uma travessa adicione a fécula de mandioca, o queijo ralado, o fermento em pó, os ovos e a margarina, misture tudo.
2. Adicione aos poucos o leite até que a massa chegue no ponto de não grudar nas mãos.
3. Agora é só modelar pequenas chipas em forma de ferradura.
4. Leve para assar em forma untada, leve ao fogo pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos ou até ficarem dourados.



Tempo de preparo:  
40 minutos

# Pérolas de Fécula de Mandioca

## Ingredientes:

- 180g de fécula de mandioca.
- 90g de açúcar mascavo.
- 10g de cacau em pó.
- 120ml de água.

## Modo de Preparo:

1. Misturar a fécula de mandioca com o cacau e reservar.
  2. Levar ao fogo a água com o açúcar mascavo, sempre mexendo. Assim que levantar fervura adicionar a mistura de fécula com cacau, misturar.
  3. Desligar o fogo e sovar a massa até ficar com consistência lisa e homogênea.
  4. Fazer rolinhos finos e compridos com a massa. Cortar cada rolinho em pequenos pedaços e fazer bolinhas (pérolas). Despejar as bolinhas em uma forma com fécula de mandioca para não colar umas nas outras.
  5. Colocar as pérolas em água já quente e deixar cozinhar por aproximadamente 20 minutos em fogo médio.
  6. Retirar as bolinhas e coloca-las em água gelada, para parar o cozimento e auxiliar na limpeza da goma que fica em sua superfície.
- Sugestão de uso: Faça um chá de sua preferência com leite. Adicione leite condensado e pérolas de fécula de mandioca. Sirva gelado.



Tempo de preparo:  
90 minutos



AMIDOS  
**Mundo  
Novo**



[www.mundonovo.ind.br](http://www.mundonovo.ind.br)

Rodovia BR 163, Km 25 - Mundo Novo - MS  
INDÚSTRIA BRASILEIRA

**SAC (67) 3474-2990**