

BOLACHA E BISCOITO



Receitas Práticas

Bolacha amanteigada tradicional

Receita passo a passo

Variações com chocolate e especiarias

As bolachas amanteigadas são clássicas da confeitaria tradicional e representam uma das formas mais simples e versáteis de se trabalhar massas doces. Fáceis de fazer e com ingredientes acessíveis, elas oferecem uma base perfeita tanto para consumo direto quanto para decoração em datas comemorativas como Natal, Páscoa ou aniversários.

A seguir, você aprenderá a receita básica, com orientações claras para iniciantes, e também algumas variações criativas que utilizam chocolate, especiarias e aromas naturais para transformar a bolacha tradicional em um produto ainda mais saboroso e personalizado.

Receita tradicional de bolacha amanteigada

Ingredientes:

- 200 g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 ovo inteiro
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)

- 1 pitada de sal

Modo de preparo:

1. Cremagem da manteiga e açúcar

Em uma tigela grande, bata a manteiga com o açúcar até obter um creme claro e fofo. Esse processo é essencial para dar leveza à massa e garantir uma textura delicada.

2. Incorporação dos líquidos

Adicione o ovo e a essência de baunilha, batendo até que estejam bem integrados.

3. Adição dos secos

Aos poucos, acrescente a farinha de trigo peneirada com o sal, misturando até formar uma massa homogênea e maleável. Se necessário, ajuste a quantidade de farinha — a massa deve desgrudar das mãos, mas ainda ser macia.

4. Modelagem e descanso

Modele a massa em formato de bola, embrulhe em plástico filme e leve à geladeira por cerca de 30 minutos. Isso facilita o corte e evita que as bolachas deformem no forno.

5. Corte e assamento

Abra a massa com um rolo em superfície levemente enfarinhada até atingir espessura de cerca de 0,5 cm. Corte com moldes ou à mão. Disponha em assadeira forrada com papel manteiga, deixando espaço entre elas. Asse em forno preaquecido a 180 °C por 12 a 15 minutos, ou até as bordas começarem a dourar levemente.

6. Resfriamento e armazenamento

Deixe as bolachas esfriarem sobre uma grade antes de guardar. Armazene em potes herméticos para manter a crocância.

Variações com chocolate e especiarias

A receita tradicional pode ser facilmente adaptada para criar novas versões com diferentes perfis de sabor. Aqui estão algumas sugestões:

► Bolacha amanteigada com chocolate

Adição:

- 2 colheres (sopa) de cacau em pó (preferencialmente 100%) – substitua parte da farinha por cacau.
- Gotas de chocolate meio amargo ou ao leite podem ser adicionadas à massa ou usadas como cobertura após o forno.

Dica: Acrescente raspas de laranja ou essência de café para um toque aromático.

► Bolacha amanteigada com especiarias (estilo natalino)

Adição:

- 1 colher (chá) de canela em pó
- ½ colher (chá) de gengibre em pó
- 1 pitada de noz-moscada ou cravo-da-índia em pó

Essas especiarias dão à bolacha um aroma aquecido e acolhedor, muito associado às festas de fim de ano. Você pode moldar em formato de estrelas ou bonequinhos e decorar com glacê real.

► Bolacha amanteigada com baunilha e limão

Adição:

- Raspas de limão siciliano ou tahiti
- Algumas gotas de suco de limão para acentuar o frescor
Essa variação é perfeita para climas mais quentes e combina bem com chá gelado ou café leve.

Considerações finais

A bolacha amanteigada é uma base versátil e elegante para confeitaria. Além de fácil de preparar, permite infinitas personalizações com ingredientes acessíveis. É ideal tanto para o consumo diário quanto para a produção artesanal de lembranças e presentes. Com um pouco de criatividade, cada fornada pode se transformar em uma nova experiência de sabor.

Referências bibliográficas:

- CORRIHER, Shirley O. *BakeWise: The Hows and Whys of Successful Baking*. Scribner, 2008.
- GISSLEN, Wayne. *Professional Baking*. Wiley, 2017.
- BERANBAUM, Rose Levy. *The Baking Bible*. Houghton Mifflin Harcourt, 2014.
- OLIVEIRA, Rafael da Silva. *Ciência dos Alimentos para Confeitaria*. Editora SENAC, 2015.
- LOURENÇO, Fabiana. *Confeitaria para Iniciantes: Bases Técnicas e Receitas*. Editora SENAC São Paulo, 2019.
- SILVA, Carla C.; REIS, Débora. “Receitas clássicas da confeitaria artesanal brasileira”. *Revista Brasileira de Gastronomia*, v. 9, n. 1, 2021.



Biscoito de polvilho assado

Receita simples de forno

Versão frita e dicas de textura

O **biscoito de polvilho** é um clássico da culinária brasileira, especialmente popular nos estados de Minas Gerais, Goiás e em partes do interior do Sudeste. Leve, crocante e de preparo simples, esse biscoito é tradicionalmente servido com café e costuma despertar memórias afetivas de infância e da vida rural.

Embora existam variações industriais e artesanais, o preparo caseiro ainda é bastante comum, tanto na versão **assada** quanto **frita**. Ambas compartilham a mesma base: **polvilho (doce ou azedo), óleo ou gordura, água ou leite, sal e ovos**.



Receita simples de biscoito de polvilho assado

Ingredientes:

- 500 g de polvilho azedo
- 1 xícara (chá) de água
- ½ xícara (chá) de óleo (ou banha de porco)
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ovos grandes

Modo de preparo:

1. Escaldar o polvilho

Coloque o polvilho em uma tigela grande. Ferva a água com o óleo e o sal e despeje sobre o polvilho, mexendo bem com uma colher de pau até formar uma farofa úmida. Essa etapa é fundamental para garantir a textura leve e o crescimento no forno.

2. Adicionar os ovos

Após o polvilho escaldado esfriar um pouco, acrescente os ovos um a um, mexendo até obter uma massa elástica e lisa. Se a massa estiver muito dura, pode-se adicionar um pouco de água morna. Se estiver muito mole, adicione mais polvilho.

3. Modelar os biscoitos

Coloque a massa em um saco de confeitar ou molde com as mãos, formando palitos ou anéis. Disponha em uma assadeira levemente untada.

4. Assar

Leve ao forno preaquecido a 200 °C por aproximadamente 20 a 25 minutos, ou até os biscoitos ficarem inflados e levemente dourados. Não é necessário virar durante o assamento.

Versão frita: mais crocância e sabor intenso

A versão frita é tradicional em muitas regiões do Brasil e segue praticamente os mesmos ingredientes da versão assada. A diferença está na consistência da massa, que deve ser mais firme e modelada em bastões menores para evitar rompimentos no óleo quente.

Dicas para fritar com segurança e sabor:

- Aqueça o óleo a 160 °C, mantendo o fogo médio-baixo para evitar que o biscoito doure por fora antes de cozinhar por dentro.
- Frite poucos por vez para controlar a temperatura.
- Retire com escumadeira e escorra em papel absorvente.

Essa versão resulta em biscoitos mais sequinhos e com textura mais firme e estaladiça.

Dicas de textura: crocante, leve ou aerada?

A textura final do biscoito depende de alguns fatores importantes:

► Tipo de polvilho

- O **polvilho azedo** gera biscoitos mais **crocantes** e com mais crescimento (efeito aerado).
- O **polvilho doce** resulta em biscoitos mais **macios** e densos.

► Quantidade de líquido e gordura

- Mais gordura = mais maciez e sabor.
- Menos líquido = mais firmeza.
- Massa muito mole tende a espalhar demais no forno e comprometer a forma.

► Escaldamento correto

Escaldar o polvilho com a mistura quente de água e óleo é essencial para garantir a textura elástica da massa e o crescimento adequado no forno.

Considerações finais

O biscoito de polvilho é um patrimônio culinário afetivo e prático. Além de ser **naturalmente sem glúten**, é fácil de preparar e pode ser armazenado por alguns dias em potes fechados, mantendo a crocância. A escolha entre assado ou frito dependerá do gosto pessoal, mas ambas as versões carregam o sabor da tradição brasileira.

Referências bibliográficas:

- OLIVEIRA, Rafael da Silva. *Ciência dos Alimentos para Confeitaria*. Editora SENAC, 2015.
- NEVES, Cláudia. “O biscoito de polvilho e a tradição mineira”. *Revista de Cultura Alimentar*, v. 12, n. 2, 2019.
- SANTICH, Barbara. *Looking for Flavour*. Wakefield Press, 1996.
- LOURENÇO, Fabiana. *Confeitaria para Iniciantes: Bases Técnicas e Receitas*. Editora SENAC São Paulo, 2019.
- MOURA, Leticia. *Culinária Popular Brasileira: Receitas Regionais*. Editora do Brasil, 2016.
- SILVA, Carla C. “Panificação e Cultura no Brasil”. *Revista Brasileira de Gastronomia*, v. 8, n. 1, 2020.

Cookies americanos

Receita base e personalizações

Segredos para ficar macio ou crocante

O **cookie americano** é um dos biscoitos mais populares do mundo e um verdadeiro símbolo da confeitaria caseira dos Estados Unidos. Tradicionalmente feito com **manteiga, açúcar mascavo, ovos e gotas de chocolate**, o cookie ganhou inúmeras variações e se tornou um produto versátil, que pode ser adaptado com diferentes sabores, coberturas e texturas.

Nesta aula, vamos conhecer a **receita base** do cookie americano, aprender a **personalizá-lo** com ingredientes extras e descobrir os **segredos técnicos** que determinam se o cookie ficará mais **macio ou crocante**.

Receita base de cookie americano

Ingredientes:

- 100 g de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- ½ xícara (chá) de açúcar mascavo
- ¼ xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ colher (chá) de bicarbonato de sódio

- 1 pitada de sal
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de gotas de chocolate meio amargo

Modo de preparo:

1. **Bata a manteiga com os açúcares** até formar um creme claro e fofo.
2. **Adicione o ovo e a baunilha** e misture bem.
3. **Incorpore os ingredientes secos** (farinha, bicarbonato e sal) aos poucos, mexendo apenas até formar uma massa uniforme.
4. Acrescente as **gotas de chocolate** e misture.
5. **Modele bolinhas** e disponha em assadeira forrada com papel manteiga, deixando espaço entre elas (pois os cookies se espalham).
6. Asse em forno preaquecido a 180 °C por 10 a 12 minutos. Retire quando as bordas estiverem douradas, mas o centro ainda macio.
7. **Deixe esfriar** por alguns minutos antes de retirar da assadeira.

Personalizações: adaptando sabores e texturas

Uma das maiores vantagens dos cookies é a possibilidade de personalização. A mesma base pode ser adaptada com diferentes ingredientes, criando sabores únicos:

► Chocolates variados

- Chocolate branco, ao leite, amargo ou caramelizado podem ser usados em gotas ou pedaços.

► **Nozes e castanhas**

- Nozes, castanha-do-pará, avelãs ou amêndoas dão crocância e sofisticação ao cookie.

► **Frutas secas**

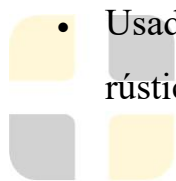
- Uvas-passas, damascos picados, tâmaras e cranberries secas adicionam doçura e complexidade.

► **Especiarias e aromas**

- Canela, gengibre em pó, cardamomo ou raspas de laranja deixam o cookie mais aromático e aquecido.

► **Aveia, coco e granola**

- Usados parcialmente no lugar da farinha, esses ingredientes criam cookies mais rústicos e saudáveis.

 **Cursos Livres**

Segredos para cookies macios ou crocantes

A textura final dos cookies depende de **pequenos ajustes nos ingredientes e no modo de preparo**:

Cookies macios:

- Use **mais açúcar mascavo do que refinado** (mais umidade).
- Adicione **gema extra** ou substitua o ovo inteiro por **1 gema + 1 colher de sopa de leite**.
- Retire do forno **quando o centro ainda estiver levemente cru**.
- Deixe **esfriar na assadeira** para continuar o cozimento residual suavemente.

Cookies crocantes:

- Use **mais açúcar refinado do que mascavo** (menos umidade).
- Asse por **mais tempo**, até que todo o cookie esteja dourado.
- **Achate bem a massa antes de assar.**
- Utilize uma proporção menor de farinha ou aumente ligeiramente a gordura.

Outros fatores, como a **temperatura do forno**, o **descanso da massa na geladeira** e o **formato dos cookies**, também afetam a textura. Massas refrigeradas espalham menos e resultam em cookies mais altos e densos; massas em temperatura ambiente espalham mais, formando cookies finos e crocantes.

Considerações finais

O cookie americano é uma receita democrática, fácil de fazer e perfeita para iniciantes e experientes na cozinha. Com pequenas alterações, é possível agradar todos os gostos — dos amantes de biscoitos macios e chewy aos fãs da crocância. É uma ótima introdução à confeitaria criativa e uma excelente base para experimentações com sabores e ingredientes.

Referências bibliográficas:

- CORRIHER, Shirley O. *BakeWise: The Hows and Whys of Successful Baking*. Scribner, 2008.
- BERANBAUM, Rose Levy. *The Baking Bible*. Houghton Mifflin Harcourt, 2014.
- GISSLEN, Wayne. *Professional Baking*. Wiley, 2017.
- LOURENÇO, Fabiana. *Confeitaria para Iniciantes: Bases Técnicas e Receitas*. Editora SENAC São Paulo, 2019.
- COOK'S ILLUSTRATED. *The Science of Good Cooking*. America's Test Kitchen, 2012.
- MOURA, Letícia. *Culinária Popular Internacional: Receitas e Técnicas*. Editora do Brasil, 2017.

