

RECEITAS DA VOMA



RECEITAS GRATUITAS
PARA SEGUIDORES

@omacaseiros

RECEITAS DA VAVO



@omacaseiros

MASSA FOLHADA

Ingredientes:

- 250g de farinha de trigo
- 1 colher de cha de sal
- 150g de agua gelada
- 50g de manteiga derretida
- 175g de manteiga gelada em bloco

Preparação:

- Em um recipiente, coloque a farinha e o sal, misture e abra um buraco no centro.
- Coloque a água gelada nesse buraco e vá misturando com a mão em movimentos circulares de dentro para fora. Adicione a manteiga derretida e misture tudo. Sove ligeiramente a massa até obter uma massa lisa e compacta.
- Em uma superfície limpa e enfarinhada, coloque a massa e com o auxílio de um rolo de massa abra-a em formato retangular.
- Coloque ao centro da massa 2 cubos de manteiga e feche, dobrando as duas pontas da massa sobre a manteiga. Alise com a ajuda do rolo, esmagando a manteiga dentro da massa. Reserve na geladeira por 30 minutos.
- Retire a massa da geladeira e abra novamente em forma retangular com o rolo. Acrescente mais 2 pedaços de manteiga ao centro, dobre ao meio e volte a alisar com o rolo. Repita este processo mais duas vezes, reservando na geladeira por 30 minutos entre cada etapa.
- Quando terminar de adicionar toda a manteiga à massa, reserve na geladeira por 1 hora e está pronta para ser usada.

@omacaseiros

RECEITAS DA AVM



CHOCOLATE COM LARANJA

Ingredientes:

- 200 g de manteiga ambiente
- 180 g de açúcar refinado
- 1 colher de sopa de mel (30 g)
- 1 ovo inteiro (60 g)
- Raspas de 1 Laranja Bahia

- Suco dessa laranja peneirado
- 1 colher de chá fermento em pó
- Pitada de sal
- 30 g de cacau 70%
- De 430 até 500 g de farinha (até chegar o ponto)

Preparação:

- Em misture a manteiga, o açúcar, o mel e uma pitada de sal até que tudo fique homogêneo. Junte o ovo inteiro, misture, as raspas da laranja e o suco e mexa até que os ingredientes estejam homogêneos.
- Acrescente o fermento, o cacau, em seguida o trigo aos poucos até obter uma massa firme e lisa. (Vá adicionando aos poucos o trigo pois pode variar a quantidade devido os líquidos).
- Abra a massa, corte com cortador de sua preferência.
- Asse em forno 170g até ficarem levemente dourados.
- Retire e deixe esfriar.
- DICA: não asse muito pois podem ficar duros.

@omacaseiros

RECEITAS DA VAVO



@omacaseiros

BISCOITO DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 2 xícaras (240g) de farinha de trigo
- 1/4 xícara (21g) de cacau 100% em pó
- 1 e 1/2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 240g de chocolate amargo 60% cacau finamente picado
- 12 colheres de sopa (169g) de manteiga sem sal
- 3/4 xícara (159g) de açúcar mascavo claro
- 1/2 xícara (99g) de açúcar granulado (demerara ou cristal)
- 4 ovos grandes em temperatura ambiente (54g cada)
- 1/3 xícara (76g) de creme de leite
- 1/4 xícara (57ml) de óleo vegetal neutro ou óleo de canola
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 2 xícaras de gotas de chocolate OPCIONAL

Preparo:

- Em uma tigela média, misture a farinha, o cacau em pó, o fermento e o sal. Reserve até que seja necessário.
- Em uma tigela grande para micro-ondas, misture o chocolate e a manteiga. Aqueça no micro-ondas, em potência baixa, em intervalos de 15 segundos, mexendo entre cada um, até que a manteiga e o chocolate derretam completamente e possam ser facilmente batidos. Deixe esfriar um pouco.
- Em uma tigela grande misture os açúcares e os ovos, batendo até incorporar bem. Junte o creme de leite, o óleo e a baunilha. Em seguida, envolva o chocolate derretido, mexendo até ficar homogêneo.
- Usando uma espátula de borracha, misture os ingredientes secos aos molhados, mexendo apenas até incorporar. Não misture demais nessa fase! OPCIONAL – nesse momento junte as gotas de chocolate, mexendo até que tudo esteja bem combinado.
- Leve à geladeira por 2 horas. 30 minutos antes de assar, pré-aqueça o forno a 180 graus. Forre as assadeiras grandes com papel manteiga.
- Usando uma colher média para biscoitos, faça bolinhas de massa (cerca de 65 gramas cada) e enrole-os em bolas com as mãos.
- Coloque bolas nas assadeiras preparadas, deixando 5 cm entre cada biscoito para espalhar.
- Asse por 12 a 14 minutos ou até que os biscoitos estejam inchados e a parte superior comece a rachar. Deixe os biscoitos esfriarem completamente – pelo menos 20 minutos – nas assadeiras antes de retirá-los.

Rendimento médio de 24 unidades
Validade de 20 dias em pote hermético ou embalagem selada 15 dias

@omacaseiros

RECEITAS DA OMA



VARIAÇÃO PARA O BISCOITO DE CHOCOLATE

Essa é uma variação da receita do nosso biscoito de chocolate craquelado, esse é dos Crinkles da Oma.

Para a cobertura de açúcar:

- 1 xícara (199g) de açúcar granulado
- 1 xícara (114g) de açúcar de confeiteiro peneirado

Faça todo processo de preparo da massa, reserve conforme indicado, em seguida faça o passo a passo seguinte :

- Faça os biscoitos como indicado no modo de preparo, em seguida passe o biscoito no açúcar granulado e depois logo passe no açúcar de confeiteiro .Você quer ter certeza de que cada bola de massa de biscoito está bem revestida de açúcar. Bode deixar bem grossa a camada.
- Coloque as bolas biscoito na assadeira preparada, deixando 5 cm entre cada biscoito para espalhar.
- Assim que os biscoitos saírem do forno, coloque a assadeira sobre uma grade de resfriamento para esfriar completamente! Retire somente apos frios.
- Armazenar biscoitos de chocolate é fácil! Basta transferir os biscoitos totalmente resfriados para um recipiente hermético com tampa bem ajustada.
- Sugiro colocá-los em uma única camada, se possível. Ou, se precisar empilhá-los, coloque algumas folhas de papel manteiga entre cada camada.

@omacaseiros

RECEITAS DA VAVO



CRACKER - CEBOLINHA VERDE

Essa é uma variação da receita do nosso biscoito salgado mais vendido. É crocante, saboroso e fácil de fazer.

Ingredientes:

- 150g de farinha
- 2g de fermento biológico
- 1g bicarbonato de sódio
- 60g de leite 30g de manteiga sem sal derretida
- 35g de cebolinha verde picada
- 2g de sal
- 10g sementes de gergelim (opcional)

Faça todo processo de preparo da massa, reserve conforme indicado, em seguida faça o passo a passo seguinte :

- Em uma bacia, adicione o trigo, o leite, a manteiga derretida (fria), fermento biológico, bicarbonato de sódio, sal, a cebolinha verde picadinha.
- Misture todos os ingredientes delicadamente. Não amasse, nem sove.
- Assim que a massa ficar homogênea, e macia, deixe na bacia tampada, descansando por aproximadamente 30 a 40 minutos.
- Pré- aqueça o forno em 180°C.
- Após esse tempo descansando, abra a massa entre dois pedaços de papel manteiga ou um saco plástico, na espessura de 3mm. Bem fininha.
- Corte ele em tirinhas com uma faca ou utilize um cortador de sua preferencia.
- Asse em uma forma com papel manteiga ou tapete de silicone.
- Leve ao forno por cerca de 15 min. (dependendo do forno).
- Retire do forno, deixe esfriar, e pode se deliciar. #receitasomacaseiros

RECEITAS DA OMO



BISCOITO AMANTEIGADO

Ingredientes:

- 200g açúcar
- 180g de manteiga
- 15g extrato baunilha
- 1 ovo
- 380g a 400g trigo
- Doce de Leite para recheio

Preparação:

- Misture a manteiga, o açúcar em creme, acrescente o ovo, baunilha, misture e adicione o trigo até a massa ficar homogênea, lisa e firme. Leve a geladeira por 1 hora.
- Abra a massa com 4 mm de espessura, corte no formato desejado
- Asse em forno 180°C ate ficar levemente dourados. Deixe esfriar e pode recheiar.
- Validade 15 dias

RECEITAS DA VAVO



@omacaseiros

GRISSINO - GRISSINIS

Esse é a receita do nosso biscoito salgado pedido. É crocante, saboroso e fácil de fazer. E com uma unica receita de massa , pode-se criar inumeros sabores.

MASSA

- 250 g (2 xícaras) de farinha de trigo
- 3 g ($\frac{1}{2}$ colher de sopa) de fermento biológico seco instantâneo
- 5 g ($\frac{1}{3}$ colher de sopa) de sal
- 140g a 150 g ($\frac{1}{2}$ xícara) de água
- 30 g ($\frac{1}{4}$ xícara) de azeite de oliva

@omacaseiros

COBERTURA DE PARMESÃO

- 1 ovo batido c/ um pouco de água
- 10 g de queijo parmesão
- 2 g de pimenta calabresa em flocos

COBERTURA DE GERGELIM

- 30 g de gergelim (5 g para cada palito)

EXISTEM OUTRAS OPÇÕES DE SABORES DISPONÍVEIS.

Junte os ingredientes como a massa de pão e deixe descansar até crescer. Faça pequenos palitos com a massa, pincele o ovo batido e coloque o gergelim ou parmesão ,a seu gosto. Asse os palitos a 180°C e assim que estiverem levemente dourados, estarão prontos.

RENDIMENTO: 12 palitos de 30 cm de comprimento
#receitasomacaseiros

RECEITAS DA OMÔ



CRACKERS - SEM GLUTÉN

Esse é a receita do nosso biscoito sem glúten. É crocante, saboroso e fácil de fazer. E a partir dessa receita você criar outros sabores. (troque as ervas, acrescente outros grãos ou sementes)

MASSA

- 250g de flocos ou farelo de aveia (se necessário, certifique-se se tem glúten)
- 60g de sementes de linhaça
- 1/2 colher de chá de sal fino
- 2 colheres de sopa de azeite oliva
- 180 a 200 ml de água quente
- 1 a 2 colheres de sopa de mistura de ervas, conforme o gosto

@omacaseiros

Preparo

- Ligue o forno a 180°C.
- Forre a forma com papel manteiga ou tapete de silicone.
- Misture o farelo de aveia com as sementes de linhaça, o sal e as ervas. (caso não tenha o farelo, triture no processador ou liquidificador a aveia ate obter um farelo).
- Misture o azeite na água quente e pouco a pouco vá colocando sobre a mistura da aveia. Lentamente, amassando com as mãos até obter uma massa fácil de abrir e que se despega facilmente da tigela.
- Coloque pequenas porções de massa entre duas folhas de papel manteiga e com o rolo da massa estenda até ficar com 2 ou 3 milímetros de espessura.
- Corte as crackers com um corta-massas (tipo cortador de pizza) ou utilize uma faca. Coloque na forma .
- Leve ao forno cerca de 15-20 minutos (dependendo do seu forno) , até estarem bem secos e crocantes.
- Retire, deixe esfriar e guarde em num recipiente bem fechado, hermético.

RENDIMENTO: vai depender do formato que vc fizer, mas em torno de 380 a 400g
#receitasomacaseiros

RECEITAS DA VAVI



BISCOITOS DE PARMESÃO E ALECRIM

Esse é a receita do nosso biscoito salgado saboroso e fácil de fazer. E a partir dessa receita você criar outros sabores. (troque por, manjericão, oregano ou lemon peper, use a criatividade)

INGREDIENTES:

- 100 g de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de alecrim picado
- 45g de manteiga
- 70g de parmesão ralado
- 25g de água
- 1 pitada de pimenta calabresa (opcional)

@omacaseiros

Preparo

1. Em um Bowl (bacia), misture a farinha, a pimenta e o alecrim picado. Adicione a manteiga cortada em cubos e o parmesão. Esfarele com a ponta dos dedos para soltar a massa a massa, intensificando os sabores.
2. Adicione a água e forme uma bola com a massa. Forme um cilindro, como um salame, embrulhe em filme plástico e leve para refrigerar por 30 minutos.
3. Retire a massa e corte em rodelas.
4. Coloque-os em uma assadeira coberta com papel manteiga ou tapete de silicone.
5. Bata uma gema de ovos e passe por cima de cada biscoito e decore com um raminho de alecrim, cada um.
6. Asse por aproximadamente 15 a 18 minutos no forno pré-aquecido a 180°C. Dependendo de seu forno. Até estar levemente dourado.

RENDIMENTO: vai depender do formato que vc fizer, caso siga o sugerido, rende de 20 a 25 biscoitos.

#receitasomacaseiros

RECEITAS DA VAVI



COOKIE DE PAÇOCA E GOTAS DE CHOCOLATE

Uma receita versatil e rapida para agregar ao cardapio junino. Um cookie delicioso para o ano inteiro, mas que tem seu destaque nas festas Juninas.

INGREDIENTES:

- 110 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente;
- 100 g de açúcar demerara ou cristal;
- 120 g de açúcar mascavo;
- 8 Paçocas esfareladas
- 1 ovo;
- 155 g de farinha de trigo;
- 3 g de bicarbonato de sódio;
- 2 g de sal;
- 150 g de gotas chocolate;

@omacaseiros

OPCIONAL

- 100 g de amendoim torrado sem pele e sem sal picado (opcional).

PREPARO:

- Na batedeira, adicione a manteiga com os açúcares e a paçoca.
- Em seguida, adicione o ovo e bata ate formar um creme.
- Incorpore os secos e o amendoim (opcional) e, então, adicione as gotas de chocolate. (reserve parte das gotas para decorar)
- Quando a mistura estiver homogênea, deixe a massa descansar na geladeira por aproximadamente 1 hora.
- Faça bolinhas de aproximadamente 60 g. Coloque na forma, e em cima coloque as gotas de chocolate restantes, aleatoriamente em cada um.
- Em seguida, asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 12 minutos.

Validade : 7 dias.

#receitasomacaseiros

RECEITAS DA OMA



DELÍCIA DE CHOCOLATE DA OMA

Essa receita é prática e tem um sabor maravilhoso. Fácil de produzir, com ingredientes de fácil acesso e tem excelente aceitação comercial.

INGREDIENTES:

- 150g de manteiga a temperatura ambiente
- 100g de açúcar de confeiteiro
- 2 ovos
- 1 colher de chá de baunilha
- 1 pitada de sal
- 130g de farinha de trigo
- 30g de cacau em pó (70%)
- Cobertura Blend

@omacaseiros

Dica: se a manteiga tiver sal, não necessita da pitada de sal

PREPARO:

- Em uma vasilha misture o trigo e o cacau.
- Em outro recipiente, bata a manteiga com açúcar, até obter um creme. Adicione os ovos a baunilha.
- Misture aos poucos os secos a esse creme, até ficar tudo homogêneo.
- Coloque em um saco de confeitar, utilize o bico de sua preferência (foi utilizado o 6B grande)
- Na forma forrada com papel manteiga ou tapete de silicone, faça aplicação da massa, em seguida faça uma pequena cavidade no centro.
- Asse a 180 graus por aproximadamente 10 a 12 min (dependendo do forno) ou ate o biscoito estar firme.
- Deixe esfriar e coloque na cavidade o chocolate (cobertura blend).
- Enquanto o biscoito esfria, prepare o chocolate. Derreta no microondas de 30 em 30 segundos, até amolecer e poder colocar no saco de confeitar para gotejar no biscoito.

Validade : 30 dias.

#receitasomacaseiros

RECEITAS DA VAVI



COOKIE DE CAFÉ COM CHOCOLATE

Conseguiu sentir o sabor dessa combinação? Facil de produzir, com ingredientes de facil acesso e tem excelente aceitação comercial. Um Sabor diferente para incluir em seu cardápio.

INGREDIENTES:

- 200 g de manteiga sem sal
- 1 ovo inteiro
- 140g de chá de açúcar mascavo
- 60 g de açúcar refinado
- 1 xícara de chá rasa de Café forte já filtrado ou (café solúvel 2 colheres de chá diluidas)
- 1 xícara de chá de leite em pó
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 xícara de chá de farelo de aveia
- 2 xícaras e meia de chá de farinha de trigo
- 1 tablete de chocolate ao leite picado (170g) ou gotas de chocolate
- 1 colher de chá de fermento em pó

@omacaseiros

PREPARO:

- Em uma batedeira, bata a manteiga o ovo e os açúcares até obter um creme claro e de textura bem macia. Diminua a velocidade e adicione aos poucos o Café , o leite em pó, a essência de baunilha e a aveia.
- Desligue a batedeira e misture a farinha de trigo, o chocolate em pedaços e o fermento em pó. Prepare as assadeiras (papel manteiga ou tapete de silicone) e, com o auxílio de duas colheres de chá ou dosador de biscoitos pequeno, coloque pequenas porções de massa.
- Dica: garanta uma distância mínima entre os cookies, para que eles não grudem uns nos outros quando assarem.
- Coloque as assadeiras em forno médio (180°C), já pré-aquecido, e asse por aproximadamente 20 minutos ou até que eles fiquem firmes, dourados e crocantes.

@omacaseiros

Validade : 10 dias. #receitasomacaseiros

RECEITAS DA OMARIA



BROWNIE FUDGE

Esse é aquele Brownie faz toda a diferença. Sabor, textura e aquela apariencia diferenciada.

INGREDIENTES:

- 170gr. de manteiga
- 255gr. de chocolate 70%
- 30gr. de chocolate ao leite
- 3 ovos
- 1 gema
- 300gr. de açúcar refinado
- 94gr. de farinha de trigo
- 1 colh. (chá) de baunilha
- 1 pitada de sal

@omacaseiros

PREPARO:

- Em uma panela (banho maria) derreter os dois chocolates com a manteiga. Reservar.
- Na batedeira, bater o açúcar com os ovos e a gema por aproximadamente 3 minutos.
- Fora da batedeira, adicionar os chocolates derretidos, o sal e a baunilha.
- Por fim adicionar a farinha de trigo com movimentos leves.
- Colocar a mistura em uma forma de 20x20 untada ou com papel manteiga.
- Assar em forno pré-aquecido a 150°C por aproximadamente 20min. ou até que o palito saia com gruminhos. O palito não deve sair seco

@omacaseiros

Rendimento: 9 pedaços 6x6

Dificuldade de preparação : Fácil

Validade: 5 dias em embalagem bem fechada para comercialização

#receitasomacaseiros

RECEITAS DA OMÔ



BISCOITO CROCANTE - CRACKER SALGADO

Imagine um Biscoito Crocante e saboroso. Além de facil , tem ingredientes simples e facil acesso.

INGREDIENTES:

- 270 g de farinha
- 120 g de farinha de trigo integral
- 220 g de água (1 -1,5 xícaras)
- 60 g de mistura de sementes gosto (5 colheres de sopa)- gergelim dourado e preto, linhaça, etc
- 40 g de azeite de oliva (um quarto de copo de chá)
- 10 g de sal (1 colher de chá) [@omacaseiros](#)
- 1 colher de chá de tomilho seco
- 1 colher de chá de páprica defumada ou tradicional - a seu gosto
- 1 colher de chá de alho em pó

PREPARO:

- Misture todos os ingredientes até obter uma massa levemente dura, divida em 2 partes e deixe descansar por 25-30 minutos. [@omacaseiros](#)
- Abra a massa bem fina entre duas folhas de papel manteiga (essa parte é importante, se for grosso vai ficar duro), cortar com um copo ou cortador de biscoitos de sua preferencia.
- Coloque em uma assadeira com papel manteiga ou tapete de silicone, faça furos com um garfo, para dão dar bolhas e manter a crocância.
- Vamos assar por 15-20 minutos a 180 graus tipo turbo, o tempo irá depender do modelo de forno.
- DICA : Se estiver macio, você pode assar por mais 5-6 minutos depois de esfriar.
Mantenha em pote hermético ou saco tipo Zip para vedar bem.

A massa tem que ser bem fininha, para manter sua crocância.

Rendimento: de acordo com o modelo de cortador que optar

Dificuldade de preparação : Fácil

Validade: 20 dias em embalagem bem fechada para comercialização

#receitasomacaseiros

RECEITAS DA OMARIA



BISCOITO CARACOL - BICOLOR

Essas são duas receitas de massa para biscoito, podem ser utilizadas para cortes variados. As receitas que encontramos são sempre muito variadas nas quantidades e modo de preparo, vai de cada um se adaptar a melhor receita. Siga de acordo com indicado, qualquer alteração ou substituição vai sim mudar o resultado da receita publicada.

@omacaseiros

INGREDIENTES:

MASSA BRANCA :

- 240g de manteiga sem sal
- 1 xícara de açúcar
- 1 ovo grande
- 1 colher de extrato de baunilha
- 1 colher (chá) noz moscada em pó
- 480g farinha de trigo peneirada
- 1 pitada de sal

MASSA DE CHOCOLATE :

- 120g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 120g de manteiga gelada sem sal
- 1 ovo grande
- 45g cacau em pó
- 225g de farinha de trigo peneirada
- 1 pitada de sal

PREPARO:

O procedimento é o mesmo para ambas as massas.

- Misture os ingredientes iniciais, margarina (ponto de pomada) não bata demais, ovos e açúcar até obter uma massa homogênea, acrescente aos poucos os demais ingredientes.
- Após as massas estarem prontas, abra cada uma entre duas folhas de papel manteiga ou atemplos plásticos, numa espessura de 3mm, leve para resfriar por 15minutos. Retire e junte as mesmas formando um rocambole. Enrole com o plástico ou papel manteiga (como um salame).
- Leve essa massa a geladeira por pelo menos 1 hora.
- Retire e corte na espessura de 3mm , fatias uniformes.
- Coloque na assadeira (com papel manteiga ou tapete de silicone)
- Pré-aqueça o forno 180 graus por 15 minutos e asse os biscoitos até formarem uma leve borda dourada.

DICA: Passe a massa após o ultimo resfriamento no amendoim ou castanhas, assim terá um novo sabor e textura. Tem também a opção de recheiar com creme de avelã e ou de chocolate, criando assim um novo casadinho amanteigado. E com essas receitas vc cria inúmeros outros modelos, mantendo um sabor que todos gostam.

Rendimento: de acordo com a espessura que cortar ou modelo de cortador que optar.

Dificuldade de preparação : Fácil

Validade: 40 dias em embalagem bem fechada para comercialização Somente amanteigados, mas se optar por recheios ou coberturas pode variar a validade. #receitasomacaseiros

RECEITAS DA OMÔNA



BISCOITO CARACOL - BICOLOR

Essas são duas receitas de massa para biscoito, podem ser utilizadas para cortes variados. As receitas que encontramos são sempre muito variadas nas quantidades e modo de preparo, vai de cada um se adaptar a melhor receita. Siga de acordo com indicado, qualquer alteração ou substituição vai sim mudar o resultado da receita publicada.

@omacaseiros

INGREDIENTES:

MASSA BRANCA :

- 240g de manteiga sem sal
- 1 xícara de açúcar
- 1 ovo grande
- 1 colher de extrato de baunilha
- 1 colher (chá) noz moscada em pó
- 480g farinha de trigo peneirada
- 1 pitada de sal

MASSA DE CHOCOLATE :

- 120g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 120g de manteiga gelada sem sal
- 1 ovo grande
- 45g cacau em pó
- 225g de farinha de trigo peneirada
- 1 pitada de sal

PREPARO:

O procedimento é o mesmo para ambas as massas.

- Misture os ingredientes iniciais, margarina (ponto de pomada) não bata demais, ovos e açúcar até obter uma massa homogênea, acrescente aos poucos os demais ingredientes. @omacaseiros
- Após as massas estarem prontas, abra cada uma entre duas folhas de papel manteiga ou dois plásticos, numa espessura de 3mm, leve para resfriar por 15minutos. Retire e junte as mesmas formando um rocambole. Enrole com o plástico ou papel manteiga (como um salame).
- Leve essa massa a geladeira por pelo menos 1 hora.
- Retire e corte na espessura de 3mm , fatias uniformes.
- Coloque na assadeira (com papel manteiga ou tapete de silicone)
- Pré-aqueça o forno 180 graus por 15 minutos e asse os biscoitos até formarem uma leve borda dourada.

DICA: Passe a massa após o ultimo resfriamento no amendoim ou castanhas, assim terá um novo sabor e textura. Tem também a opção de recheiar com creme de avelã e ou de chocolate, criando assim um novo casadinho amanteigado. E com essas receitas vc cria inúmeros outros modelos, mantendo um sabor que todos gostam.

Rendimento: de acordo com a espessura que cortar ou modelo de cortador que optar.

Dificuldade de preparação : Fácil

Validade: 40 dias em embalagem bem fechada para comercialização Somente amanteigados, mas se optar por recheios ou coberturas pode variar a validade. #receitasomacaseiros

RECEITAS DA OMARIA



BISCOITO TRANÇADO - BICOLOR

Essas são duas receitas de massa para biscoito, podem ser utilizadas para cortes variados. As receitas que encontramos são sempre muito variadas nas quantidades e modo de preparo, vai de cada um se adaptar a melhor receita. Siga de acordo com indicado, qualquer alteração ou substituição vai sim mudar o resultado da receita publicada.

INGREDIENTES:

MASSA BRANCA :

- 240g de manteiga sem sal
- 1 xícara de açúcar
- 1 ovo grande
- 1 colher de extrato de baunilha
- 1 colher (chá) noz moscada em pó
- 480g farinha de trigo peneirada
- 1 pitada de sal

@omacaseiros

MASSA DE CHOCOLATE :

- 120g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 120g de manteiga gelada sem sal
- 1 ovo grande
- 45g cacau em pó
- 225g de farinha de trigo peneirada
- 1 pitada de sal

PREPARO:

O procedimento é o mesmo para ambas as massas.

- Misture os ingredientes iniciais, margarina (ponto de pomada) não bata demais, ovos e açúcar até obter uma massa homogênea, acrescente aos poucos os demais ingredientes.
- Após as massas estarem prontas, Separe em partes pequenas e iguais, faça pequenos rolinhos da espessura de um dedinho 2mm aproximadamente, de cada uma das massas.
- Entrelace-as como uma trança de 2 pontas. em numa das pontas vá rolando como um caracol, formando assim um biscoito redondo como na imagem.
- Coloque na assadeira (com papel manteiga ou tapete de silicone) e leve para resfriar de 20 a 30 minutos.
- Pré-aqueça o forno 180 graus por 15 minutos e asse os biscoitos até formarem uma leve borda dourada.

@omacaseiros

DICA: Para comercialização, coloque em saquinho de zip com visor, saquinhos de celofane ou até mesmo potes plásticos. Sua aparência será o destaque.

VARIAÇÃO:

- passe parcialmente em cobertura de chocolate branco ou blend na metade do biscoito.
- Outra opção que se destaca é passar o fundo do biscoito no chocolate.

Dificuldade de preparação : Fácil

Validade: 40 dias em embalagem bem fechada para comercialização Somente amanteigados, mas se optar por recheios ou coberturas pode variar a validade. #receitasomacaseiros

RECEITAS DA OMA



BISCOITO CEBOLA E CERVEJA DA OMA BISCOITERIA

Essas receita de massa para biscoito salgado de cerveja, criei a partir de outra. Exclusiva para uma parceria a qual solicitou uma receita para um evento publico de CERVEJA. Como nosso Biscoito de Cebola faz o maior sucesso entre os fãs de cervejinha com biscoito salgado, recriei a receita para se adequar ao Evento. Testada e aprovada.

INGREDIENTES:

- 800g de Farinha de Trigo Tradicional;
- 1 pacote de creme de cebola (Maggi)
- 50g de Manteiga
- 175ml de cerveja;
- Sal se for necessário – 1 pitada

@omacaseiros

Para finalização : 1 pacote de creme de cebola

Modo de preparo

Misture a farinha de trigo, o creme de cebola, depois coloque a manteiga e com a ponta dos dedos vá misturando até virar uma farofa. Quando estiver tudo misturado, acrescente a cerveja. Depois de misturar bem, enrole como bolinhas (8 a 10g cada) e amasse levemente com um garfo, coloque numa assadeira preparada com papel manteiga. Asse em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até dourar levemente.

@omacaseiros

Finalização OPCIONAL: coloque o creme de cebola numa tigela e passe os biscoitos ainda mornos, misture com a ponta dos dedos com cuidado, pois podem quebrar. Isso dará uma leve camada do creme que irá acentuar o sabor de cebola.

DICA: se preferir acrescentar na massa, cebola desidratada em pedaços pequeninos, faz toda diferença. (Encontra com facilidade em loja de produtos naturais).

Variações : acrescentar ervas finas, queijo parmesão a gosto. Algo desidratado.

@omacaseiros

Dificuldade de preparação : Fácil

Validade: 40 dias em embalagem bem fechada para comercialização . #receitasomacaseiros

RECEITAS DA AVO



BISCOITO DE AVEIA E MEL

Essas receita de nível facil e de um sabor incrivel. Testada e aprovada na versão sem glúten e com farinha integral. Para as duas opções de produção.

INGREDIENTES:

- Aveia em flocos 1 xícara (80g)
- Farinha de aveia 3/4 de xícara (53g)
- Farinhas de arroz 1/2 xícara (60g)
- Mel 1/3 de xícara (100g) Manteiga
- 1 colher e 1/2 de sopa (30g) @omacaseiros
- Ovo 1 unidade
- Açúcar mascavo 1/4 de xícara (42g)
- Fermento químico 1 colher de chá (5g)

Modo de preparo:

- Coloque numa tigela a aveia em flocos, a farinha de aveia, açúcar mascavo e o fermento químico, e com ajuda de uma espátula, misture todos os ingredientes secos.
- Em seguida acrescente o Mel, o ovo levemente batido e a manteiga. Mexa a massa com uma colher ou espátula, pois a massa é pegajosa.
- Quando a massa estiver homogênea, utilize um dosador pequeno para cookies ou use duas colheres de café como medida (entre 15 a 18g cada aproximadamente).
- Prepare a forma com papel manteiga untado com um pouco de manteiga (pois esse biscoito gruda) ou tapete de silicone.
- Modele todos e coloque na forma com um espeço de um a dois dedos entre os dedos entre eles. Leve à geladeira os biscoitos modelados por cerca de 15 min.
- Nesse tempo pré-aqueça -aqueça o forno em 180g por uns 15 minutos.
- Retire os biscoitos da geladeira e leve ao forno por cerca de 15 a 20 min ou ficarem levemente dourados, não mais que isso.
- Retire, deixe esfriar, e pode armazenar em pote Hermético

Rendem em média 28 a 30 unidades.

Receita Tradicional: Se for utilizar farinha de trigo integral ao invés da farinha de arroz, serão então 120g de trigo.

RECEITAS DA OMV



BISCOITO DE CANELA E MEL

Uma receita fácil e prática, com porções pequenas, ideal para quem deseja preparar biscoitos de forma rápida.

Ingredientes:

- 110 g de farinha de trigo com fermento
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de chá rasa de bicarbonato de sódio
- 2 colher de sopa de açúcar mascavo
- 2 colher de sopa de mel
- 50 g de margarina vegetal amolecida

@omacaseiros

Modo de Preparação:

- Coloque a farinha, a canela, o bicarbonato e o açúcar num recipiente e misture.
- Incorpore a margarina, e com ajuda dos dedos até o preparado ficar um crumble (farofa).
- Junte então o mel e até envolver bem (vai parecer uma pasta).
- Divida a massa em pequenas porções de 15 a 20g cada biscoito.
- Molde em bolinhas com as mãos e coloque numa forma forrada com papel manteiga, deixando espaço de dois dedos entre elas.
- Achar um pouco as bolinhas de massa com as costas de uma colher.
- Assar em forno a 180° C durante cerca de 12 min.
- Deixar esfriar e guardar e pote hermético

Rende em média 16 biscoitos
Armazenar em pote hermético
Validade até 20 dias

@omacaseiros



RECEITAS DA OMÔVIA



BISCOITO DE AMENDOIM

Uma receita fácil e prática, com porções pequenas, ideal para quem deseja preparar biscoitos de forma rápida. Além disso, um biscoito Vegano, sem glúten e sem lactose.

Ingredientes:

- $\frac{1}{2}$ xícara de pasta de amendoim integral
- $\frac{1}{4}$ de xícara + 2 colheres (sopa) de açúcar de coco ou mascavo
- $\frac{1}{8}$ de colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha (opcional)
- $\frac{1}{4}$ de xícara de leite de amêndoas ou outro
- $\frac{1}{2}$ xícara de farinha de aveia (sem glúten se necessário)
- $\frac{1}{2}$ colher (chá) de fermento em pó

@omacaseiros

Modo de Preparação:

- Pré-aqueça o forno a 180 graus e unte uma assadeira.
- Em uma vasilha grande, adicione a pasta de amendoim, o açúcar de coco, o sal, o extrato de baunilha e o leite de amêndoas. Misture bem até obter um creme liso.
- Em seguida, adicione a farinha de aveia e o fermento em pó e misture novamente até todos os ingredientes ficarem bem incorporados. A textura da massa é pesada, mas ainda fácil de modelar sem grudar (verifique nas fotos e vídeo). Ajuste se necessário.
- Divida a massa em 10, com a medida de aproximadamente 1,5 colher (sopa). Modele em bolinhas com as mãos e posicione na assadeira reservada, deixando um espaço entre elas. Achate as bolinhas usando um garfo, pressionando levemente.
- Leve para assar por 10 a 12 minutos. Retire do forno ainda macios e levemente dourados, antes de parecerem prontos, pois os cookies continuam assando por mais alguns minutos fora do forno. Transfira para uma grade de resfriamento e deixe esfriarem completamente antes de servir.

@omacaseiros

Como conservar: armazene os cookies fora da geladeira por até 4 dias, na geladeira por até 10 dias ou congele por até 3 meses.

RECEITAS DA VIANA



BROWNIE VEGANO

O Brownie Vegano com Batata-Doce é surpreendente! Fácil de fazer, leva ingredientes simples e fica muito gostoso. Ótima opção de doce ou sobremesa, sem farinha e sem glúten.

Ingredientes:

- 56g de aveia em Flórcos
- 48g de cacau em pó de boa qualidade
- 135g de açúcar cristal ou Demerara
- ¼ de colher (chá) de Sal @omacaseiros
- 250g de purê de batata doce
- 90g de pasta de amêndoas
- ¼ colher (chá) de extrato de Baunilha
- 1 Colher (chá) de fermento em pó
- 100g de chocolate picado ou em gotas
- ½ xícara de nozes Pecan picadas (opcional)

Modo de Preparo

- Pré-aqueça o forno a 200 graus. Unte uma forma ou assadeira de 18x18 cm e reserve.
- Em um processador de alimentos, bata a aveia em flocos, o açúcar, o cacau em pó e o sal até que fiquem bem fininhos, com a textura de uma farinha.
- Adicione o purê de batata-doce, a pasta de amêndoas e o extrato de baunilha e bata novamente, até que os ingredientes fiquem bem misturados. A massa fica cremosa, bem densa e pesada. @omacaseiros
- Retire a lâmina do processador e incorpore o chocolate em gotas e as nozes pecan picadas.
- Distribua a massa na forma preparada e reservada e leve para assar até que o brownie fique firme, com uma casquinha crocante por fora, mas ainda úmido por dentro, em torno de 20 a 25 minutos.
- Espere alguns minutos antes de desenformar e deixe esfriar completamente antes de cortar.

Armazenamento e Consumo

O brownie pode ser armazenado em um pote fechado e mantido fora da geladeira por 3 dias, dentro da geladeira por 1 semana e congelado por até 3 meses.

RECEITAS DA VIMA



BISCOITO GINGERBREAD - VERSÃO FÁCIL

Esse é um Biscoito de Natalino, numa versão mais fácil para quem é iniciante. Não requer muita prática. É ideal para pequenas produções e muito fácil de decorar.

Ingredientes:

- 125g de manteiga com sal em temperatura ambiente
- 120g de açúcar mascavo @omacaseiros
- 30g de açúcar refinado
- 120g de melado de cana
- 1 ovo inteiro
- ½ colher de chá de extrato de baunilha
- 15g de gengibre em pó
- 2 colheres de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato
- ½ colher de chá de noz moscada (pode trocar por cardamomo)
- 360g a 400g de farinha de trigo (pode variar de acordo com a marca)

@omacaseiros

Modo de Preparo:

Numa bacia misture 360g de trigo com gengibre, canela, bicarbonato, noz moscada e misture esses secos. Junte no bowl da batedeira a manteiga e os açúcares, bata até virar um creme, acrescente o ovo, misture, o melado de cana e a baunilha. Misture tudo ate homogeneizar. Adicione aos poucos a mistura seca e bata levemente ou misture a mão. Não bata, apenas agregue os ingredientes ate obter uma massa lisa. Se estiver muito pegajosa, acrescente aos pouco o restante do trigo, só ate poder limpar das mãos e não grudar tanto. A massa é mais delicada e pegajosa. Pode mudar um pouco devido a temperatura ambiente (dia muito quente) Para isso abra a massa entre dois plásticos ou duas folhas de papel manteiga e leve para gelar antes de cortar. Abra a massa em uma espessura de 3mm para mais fino e 5mm para biscoitos maiores para decorar.

@omacaseiros

A temperatura do forno é 180 graus e o tempo é de aproximadamente 10 a 15 minutos, dependendo do forno. A massa vai crescer um pouco, e qdo ela baixar e estiver levemente dourado, está pronto. O glacê real para decoração, recomendo usar o industrializado caso não tenha habilidade para o caseiro (está no E-book de natal). Basta seguir as instruções da embalagem de cada fabricante. E acertar o ponto fluido com um borrifador de agua para chegar no ponto de decoração. Depois de decorados, deixe secar bem antes de guardar em potes herméticos até 30 dias.

@omacaseiros

@omacaseiros

RECEITAS DA OMA



STOLLEN - PÃO DOCE ALEMÃO

O pão alemão de frutas cristalizadas e amêndoas tem uma longa história tradicional , não é de admirar que existam tantas variações.Essa é a Versão da Oma Caseiros.

INGREDIENTES:

MASSA:

- 1 sachet de fermento para pão desidratado
- 175 ml de leite morno
- 1 ovo grande
- 90g de açúcar
- 1 colher e meia (café) de sal
- 90g de manteiga derretida sem sal
- 375g de farinha + farinha para sovar

RECHEIO

- 60g de uvas-passas pretas
- 60g de uvas-passas brancas
- Rum para embeber as uvas-passas (opcional)
- 120g de frutas cristalizadas
- 100g de amêndoas laminadas
- 220g de marzipan (opcional)
- açúcar de confeiteiro

@omacaseiros

MODO DE PREPARO:

- 1.Misture todos os ingredientes para o recheio em uma tigela. Cubra a tigela e deixe descansar por 1 dia ou coloque no micro-ondas por 40 segundos para elas absorverem a bebida.
- 2.Dissolva o fermento para pão no leite morno e reserve.
- 3.Em uma tigela coloque metade da farinha, o sal e o ovo. Mexa bem e adicione a manteiga derretida. Quando tudo estiver bem misturado, acrescente o leite com o fermento. Misture bem. Vá colocando o restante da farinha aos pouquinhos.
- 4.Quando a massa estiver homogênea, adicione as uvas-passas, as frutas cristalizadas e as amêndoas. Mexa bem e transfira a massa para uma bancada enfarinhada.
- 5.Vá adicionando farinha e sove a massa até que ela desgrude das mãos.
- 6.Faça uma bola com a massa e coloque-a em uma tigela untada com óleo. Passe um pouco de óleo também por cima da massa e cubra tudo com plástico filme. Deixe crescer por pelo menos 1 hora.
- 7.Depois que a massa já tiver crescido, abra um retângulo sobre uma superfície enfarinhada e recheie com um rolinho de (pasta de amêndoas) marzipan. A receita tradicional pede o marzipan, mas pode fazer o pão sem ele, sem problemas.
- 8.Embrulhe o marzipan com a massa e leve o pão para crescer em uma forma untada por mais 30 minutos. Asse então em forno pré-aquecido a 180 graus por 10 minutos. Depois, abaixe o forno para 160 graus e asse por mais 40 minutos ou até que ele esteja bem douradinho.
- 9.Ao retirar, passe manteiga derretida (pincele) em seguida polvilhe açúcar de confeiteiro ou açúcar gelado, generosamente. (eu gosto de repetir várias vezes esse processo) Mas não precisa , uma ou duas vezes está ok.
- 10.E bom apetite, agora é só degustar!!

RECEITAS DA OMA



RECEITAS GRATUITAS
PARA SEGUIDORES
@omacaseiros

PROIBIDO COMERCIALIZAÇÃO
DESSA MATERIAL