

# RECEITAS DA OMIA



RECEITAS GRATUITAS  
PARA SEGUIDORES

**@omacaseiros**



# RECEITAS DA OMA



## MASSA FOLHADA

### Ingredientes:

- 250g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal
- 150g de água 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 OMA



## 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.



# RECEITAS DA OMA



@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 xícaras (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.



# RECEITAS DA OMA



## 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. @omacaseiros
- 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 OM



## 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 até ficar levemente dourados. Deixe esfriar e pode rechear.
- Validade 15 dias



# RECEITAS DA OMA



## 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 OMA



## 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 graos 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 OMA



## 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, manjerição, 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 rodela.
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 OMA



## COOKIE DE PAÇOCA E GOTAS DE CHOCOLATE

Uma receita versátil e rápida para agregar ao cardápio 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 até 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 pratica e tem um sabor maravilhoso. Facil de produzir, com ingredientes de facil 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 preferencia ( 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 OMA



## 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 soluvel 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 OMA



## BROWNIE FUDGE

Esse é aquele Brownie faz toda a diferença. Sabor, textura e aquela aparência 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 OMA



## BISCOITO CROCANTE - CRACKER SALGADO

Imagine um Biscoito Crocante e saboroso. Além de facil , tem ingredinentes 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)- gergelin 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 corânica.
- 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 OMA



## 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 confeitador 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 dois plásticos, numa espessura de 3mm, leve para resfriar por 15 minutos. 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.

@omacaseiros

DICA: Passe a massa após o último resfriamento no amendoim ou castanhas, assim terá um novo sabor e textura. Tem também a opção de rechear 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 OMA



## 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 confeitado 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 15 minutos. 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 último resfriamento no amendoim ou castanhas, assim terá um novo sabor e textura. Tem também a opção de rechear 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 OMA



## 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 confeitador 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

Essa 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 público 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 OMA



## BISCOITO DE AVEIA E MEL

Essa receita de nível fácil e de um sabor incrível. 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)
- 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 espaço de um a dois 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 fiquem 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 OMA



## 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 bicabornato 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 bicabornato 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.
- Achatar 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 OMA



## 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:

- ½ xícara de pasta de amendoim integral
- ¼ de xícara + 2 colheres (sopa) de açúcar de coco ou mascavo
- ⅛ de colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha (opcional)
- ¼ de xícara de leite de amêndoas ou outro
- ½ xícara de farinha de aveia (sem glúten se necessário)
- ½ 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

@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 OMA



## 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 Florcos
- 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 18×18 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.

@omacaseiros



# RECEITAS DA OMA



## BISCOITO GINGERBREAD - VERSÃO FÁCIL

Esse é um Biscoito de Natalino, numa versão mais fácil para quem é iniciante. Não requer muita pratica. 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)

### **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, so 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 fluído 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



# RECEITAS DA OMA



## STOLLEN - PÃO DOCE ALEMÃO

O pão alemão de frutas cristalizadas e amêndoas tem uma longa historia 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  
DESSE MATERIAL