

Receitas  
cheias  
de carinho



**Dona  
Benta**  
Receita de carinho

# Sumário:



## Doces

BOLO DE CHOCOLATE COM DOCE DE LEITE	02
BISCOITO DELICIOSO ENFEITADO	04
BOLO BÁSICO	06
BROWNIE COM CHOCOLATE BRANCO	08
TASTEMADE: PÃO RECHEADO COM CHOCOLATE	10

## Salgados

RONDELE FRISADO	12
ESPAGUETE À CARBONARA	15
TASTEMADE: PÃO RECHEADO	18
BISCOITOS DE BACON E QUEIJO	21
BOLINHOS SURPRESA	24

Doces



Bolo de  
Chocolate  
com Doce de  
Leite





## Ingredientes

3 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

3/4 xícara (chá) de leite

1 pacote de 450g de MISTURA PARA BOLO DONA  
BENTA CHOCOLATE

2 xícaras (chá) de doce de leite

2 xícaras (chá) de pé de moleque triturado

8 colheres (sopa) de leite

## Modo de preparo

- . Prepare a MISTURA PARA BOLO DONA BENTA CHOCOLATE conforme as instruções da embalagem. Asse em uma forma redonda, em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até que espetando um palito no centro, este saia limpo. Deixe esfriar.
- . Para o recheio, misture 1 xícara (chá) de doce de leite, 1 xícara (chá) de pé de moleque triturado e 4 colheres (sopa) de leite. Mexa até ficar cremoso.
- . Desenforme o bolo, corte formando dois discos e espalhe sobre a base o recheio. Coloque a tampa do bolo e cubra com o doce de leite, já misturado com o leite. Polvilhe o pé de moleque.

Rende: 12 porções

Tempo de preparo: 60 minutos



Doces



Biscoitos  
deliciosos  
enfeitados





## Ingredientes

### Massa:

12 colheres (sopa) de manteiga

1 $\frac{1}{4}$  xícara (chá) de açúcar

1 colher (café) de sal

1 ovo grande

1 colher (sopa) de essência de baunilha

4 xícaras (chá) de FARINHA DE TRIGO COM  
FERMENTO DONA BENTA

### Decoração:

4 corantes alimentícios de sua preferência

2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro peneirado

2 colheres (sopa) de água

### Preparo:

Misture  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de açúcar e pingue gotas de corante até ficar na cor desejada. Aos poucos, vá acrescentando a água e misture até obter um creme não muito espesso.

## Modo de preparo

. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar e o sal, até formar um creme claro. Acrescente o ovo e a baunilha e continue batendo até misturar bem. Diminua a velocidade e vá acrescentando a FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO DONA BENTA, aos poucos, até formar uma massa homogênea. Forme uma bola, cubra com filme-plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

. Abra a massa, sobre uma superfície enfarinhada, até obter 0,5cm de espessura. Com um cortador redondo, de 5 cm de diâmetro, corte e disponha os discos em assadeiras untadas. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos ou até dourar levemente, tomando o cuidado para não dourar muito.

. Quando os biscoitos esfriarem, coloque um pouco do glacê sobre os biscoitos e, com uma colher, faça arabescos, riscos e traços que desejar. Espere secar e sirva. Se preferir, guarde em potes que fecham hermeticamente para manter crocante.



Doces



Bolo  
Básico





## Ingredientes

1 ½ xícara (chá) de açúcar

3 gemas

1 xícara (chá) de margarina

**3 xícaras (chá) de FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO**

**DONA BENTA**

½ colher (sopa) de raspa de laranja

1 xícara (chá) de leite

3 claras em neve

## Modo de preparo

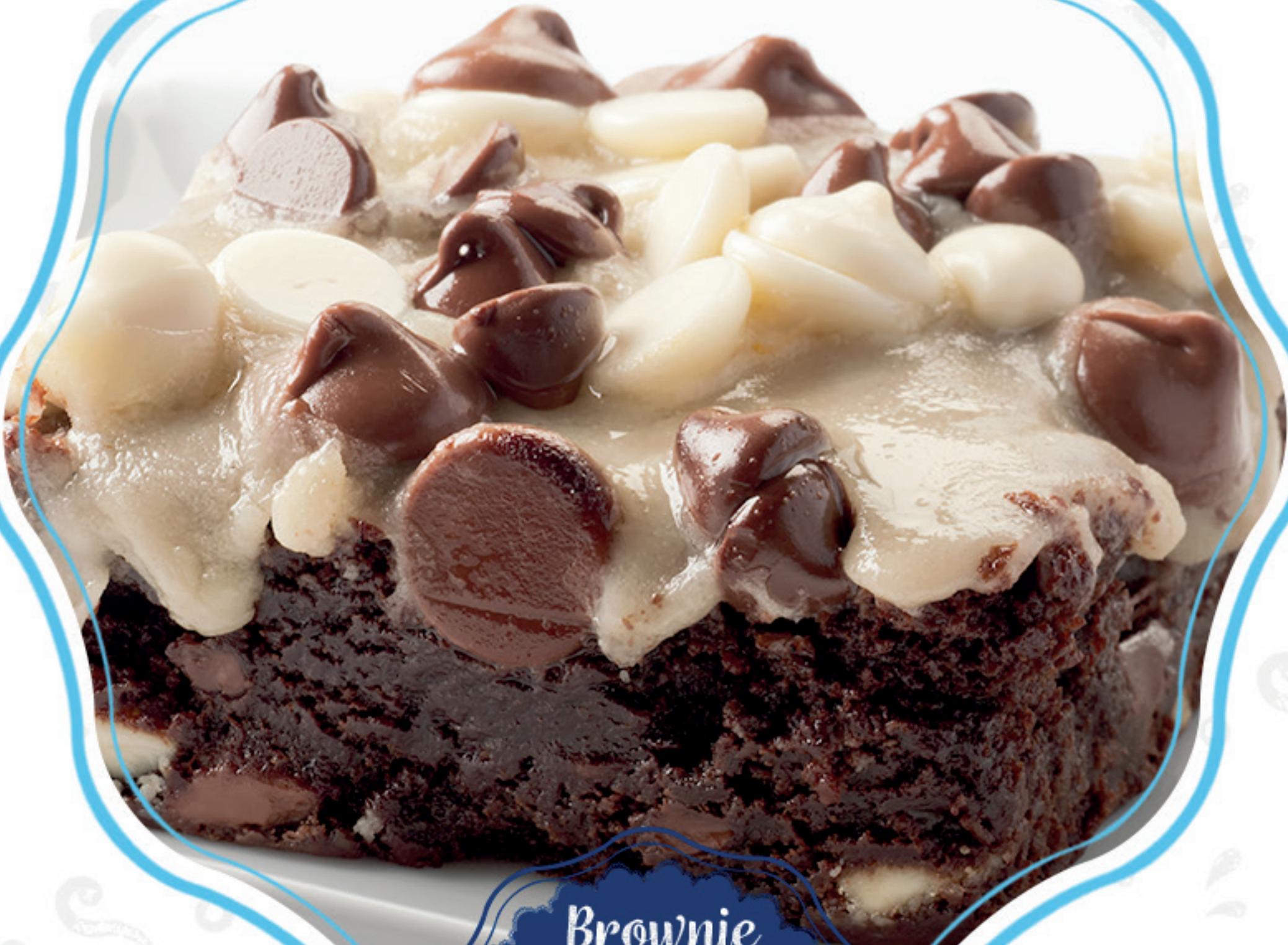
- . Em uma batedeira, bata o açúcar com as gemas e a margarina até obter um creme.
- . Acrescente, alternadamente, a FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO DONA BENTA, as raspas de laranja e o leite.
- . Adicione as claras em neve e misture delicadamente.
- . Coloque em uma forma média de furo central, untada e enfarinhada.
- . Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até que, espetando um palito no centro do bolo, este saia limpo.

Rende: 14 porções    Tempo de preparo: 40 minutos

Dica: Não abra o forno antes do bolo estar assando há, pelo menos, 20 minutos.



Doces



Brownie  
com  
Chocolate  
Branco





## Ingredientes

1 pacote de 400g de **MISTURA PARA BOLO DONA BENTA TIPO BROWNIE**

3 ovos

5 colheres (sopa) de manteiga  
350gr de chocolate branco

## Modo de preparo

- . Misturar o conteúdo do pacote com os ovos e a manteiga ou margarina.
- . Bata em velocidade baixa durante aproximadamente 1 minuto, ou bata a mão durante 3 a 4 minutos, até obter uma massa lisa e homogênea.
- . Despeje a massa em forma untada, rale o chocolate em pequenos pedaços e derreta em banho-Maria, despeje sobre a mistura e com uma faca vá desenhando na parte superior, mesclando o chocolate escuro com o branco, leve ao forno.
- . Asse de acordo como tempo previsto para cada tipo de forma. Não abra o forno antes de terminar o tempo indicado.

### Montagem:

Deixe esfriar, desenforme soltando as laterais, se necessário, e sirva

Rende: 12 porções    Tempo de preparo: 40 minutos



Doces



Pão  
de  
Chocolate





## Ingredientes

1 xícara de leite morno  
10g de FERMENTO BIOLÓGICO SECO  
INSTANTÂNEO DONA BENTA FERMIX  
4 xícaras de FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL  
**DONA BENTA**  
xícara de açúcar  
1 colher de chá de sal  
1 ovo

1 gema  
150g de manteiga em temperatura ambiente  
400g de chocolate meio amargo picado  
50g de manteiga cortada em cubos  
4 colheres de sopa de mel  
½ xícara de nozes picadas  
½ xícara de açúcar demerara  
½ xícara de água

## Modo de preparo

- . Misturar o leite morno com o fermento e deixar descansar por 5 minutos.
- . Em um recipiente, juntar a farinha, o açúcar e o sal. Reservar.
- . Adicionar os ovos e a gema na mistura de fermento e juntar aos poucos a mistura de secos. Souvar por 2 minutos. Juntar a manteiga, misturar bem até que esteja completamente incorporada à massa. Cobrir com um pano e deixar a massa crescer por 1 hora.
- . Em banho maria, derreter o chocolate com a manteiga. Deixar esfriar até estar em temperatura ambiente e misturar 3 colheres de sopa de mel. Reservar.
- . Em uma superfície enfarinhada, abrir a massa, com a ajuda do rolo, em forma de retângulo.
- . Cobrir a massa com o chocolate, adicionar as nozes em pedaços, enrolar como um rocambole e levar a geladeira por 1 hora. Dividir ao meio, cortar cada parte, novamente, ao meio no sentido do comprimento e trançar a massa. Dispor em formas untadas e assar em forno preaquecido a 180 graus por, aproximadamente, 45 minutos. Em uma panelinha, levar ao fogo o açúcar demerara, a água e o mel até formar uma calda. Pincelar com a calda e servir.



Salgados



Rondele  
Frisado





# Ingredientes

## Recheio:

1 cebola grande picada  
4 colheres (sopa) de óleo  
3 dentes de alhos espremidos  
1 abobrinha italiana ralada  
**2 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubos pequenos**  
500g de ricota esfarelada  
Sal e pimenta-do-reino a gosto

## Molho:

1 cebola grande picada  
2 colheres (sopa) de óleo  
4 dentes de alhos espremidos  
**2,5kg de tomates maduros e cortados em 6 partes**  
1 colher (sopa) de açúcar  
Sal e pimenta-do-reino a gosto

## Massa:

**1/2 pacote de 500g de LASANHA OVOS DONA BENTA**

## Para polvilhar:

100g de queijo parmesão ralado





## Modo de preparo

### Recheio:

Refogue a cebola no óleo quente, acrescente o alho e deixe dourar. Junte a abobrinha e os tomates, e cozinhe por mais 2 minutos. Fora do fogo, misture a ricota e tempere com sal e pimenta-do-reino.

### Molho:

Refogue a cebola no óleo quente, acrescente o alho e deixe dourar. Adicione os tomates e o açúcar, e deixe cozinhar em fogo baixo, até ficarem macios. Bata no liquidificador até ficar homogêneo e passe por uma peneira. Volte à panela e deixe aquecer por mais 15 minutos, em fogo brando. Tempere com o sal e a pimenta-do-reino. Reserue.

### Massa:

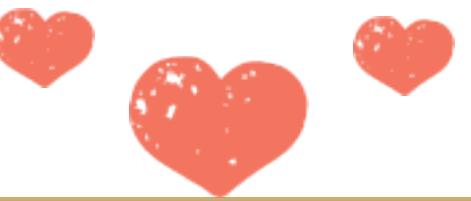
Cozinhe as folhas da LASANHA OVOS DONA BENTA por 5 minutos. Retire e deixe descansar em um recipiente grande e raso.

### Montagem:

Em um refratário, espalhe 2/3 do molho e reserue. Sobre cada folha de lasanha, distribua o recheio, deixando 2 dedos liures em uma das pontas. Enrole como rocambole e coloque em pé sobre o molho. Repita a operação até terminarem as folhas. Despeje o restante do molho sobre os rondeles, polvilhe o queijo ralado e cubra com papel-alumínio. Leve ao forno quente (200°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos, retire o papel-alumínio e deixe mais 10 minutos no forno, ou até dourar levemente.

**Rendimento:** 60 porções

**Tempo de preparo:** 90 minutos



Salgados



Espaguete  
à  
Carbonara





# Ingredientes

## Massa:

350g de MASSA ESPAGUETE OVOS DONA BENTA

## Molho:

1 dente de alho picado fino

200 g de bacon cortado em cubos pequenos

2 colheres (sopa) de azeite

1 ovo inteiro

4 gemas

Sal e pimenta-do-reino a gosto

## Montagem:

350 g de queijo parmesão ralado na hora





## Modo de preparo

### Molho:

Em uma panela, frite o alho e o bacon no azeite. Muito cuidado para o bacon não queimar. Em uma tigela, bata o ovo inteiro e as gemas com sal, pimenta e cerca de 2/3 do queijo ralado até obter uma mistura espumosa. Lembre-se de desligar o fogo assim que o bacon estiver cozido: os cubos não devem queimar. Reacenda o fogo da panela com o bacon e, enquanto isso, escorra a massa, mas deixe um pouco da água do cozimento. Despeje o macarrão na panela com o bacon e acrescente a mistura de ovos e queijo e a água do cozimento. Cozinhe por cerca de 1 minuto para que a massa absorva o molho.

### Massa:

Em outra panela, ferua água para fazer o espaguete. Quando a água feruer, jogue o espaguete, certificando-se de cozinhá-lo apenas um minuto a menos do que o indicado (geralmente bastam 10 minutos).

### Montagem:

Desligue o fogo e sirua o espaguete com o queijo restante.

### Rendimento:

4 porções

### Tempo de preparo:

30 minutos

Salgados



Pão  
Recheado





## Ingredientes

Quer uma receita de pão recheado pra chamar de sua? Então confira receita abaixo, dê um play no vídeo do Tastemade Brasil e aprenda a fazer.

**600g de FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL DONA BENTA**

**2 colheres de chá de sal**

**6g de FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO DONA BENTA**

**FERMIX**

**350ml de água morna**

**100g de presunto em fatias**

**200g de queijo lanche em fatias**

**100g de bacon frito**

**3 talos de cebolinha picada**



## Modo de preparo

- 1. Misturar a farinha com o sal. Reservar.**
- 2. Em uma tigela, dispor o fermento e a água e misturar bem.**
- 3. Dispor a farinha com sal e misturar bem, primeiramente com uma colher de pau e depois com as mãos.**
- 4. Cobrir com um pano e deixar descansar por 10 minutos.**
- 5. Passar para uma superfície enfarinhada e souvar por 5 minutos.**
- 6. Deixar a massa descansar novamente por 1 hora.**
- 7. Em uma superfície enfarinhada, abrir a massa em retângulo.**
- 8. Dispor o presunto, o queijo, o bacon e a cebolinha.**
- 9. Dobrar as extremidades da massa e depois dobrar formando um retângulo.**
- 10. Assar em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até ficar dourado.**

Salgados



Biscoitos de  
Bacon  
e Queijo





## Ingredientes

100g de bacon picado

1 envelope de creme de queijo

2 xícaras (chá) de FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL DONA  
BENTA  
7 colheres (sopa) de margarina  
2 gemas



## Modo de preparo

Frite o bacon na própria gordura até ficar bem sequinho. Escorra em papel-absorvente e triture bem. Reserve 2 colheres (sopa) da gordura da fritura. Em uma tigela, misture o creme de queijo, a FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL DONA BENTA, a margarina, as gemas, o bacon e a gordura reservada até obter uma massa lisa que solte das mãos. Abra a massa com 0,5cm de espessura Corte biscoitos com cerca de 3cm de diâmetro, utilizando os cortadores de sua preferência. Arrume-os em assadeiras grandes, deixando pequeno espaço entre eles. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos ou até dourar. Retire do forno e deixe esfriar.

### Dicas

**Dica1:** Para abrir a massa com mais facilidade. Abra-a entre dois filmes plásticos.

**Dica2:** Se preferir, antes de levar ao forno, polvilhe com queijo parmesão, gergelim ou semente de papoula.

**Dica3:** Para triturar o bacon, coloque dentro de um saco plástico e passe o rolo por cima, pressionando bem. Para isso, o bacon deve estar bem frito e sequinho.

**Dica4:** Para embalar os biscoitos é preciso que eles estejam frios.

**Dica5:** Coloque-os em sacos plásticos, retire todo o ar e amarre os saquinhos com prendedores apropriados.

**Dica6:** Se bem armazenados, mantêm o seu crocante e sabor por 1 semana.

**Dica7:** O rendimento poderá variar, conforme o tamanho dos cortadores utilizados.

**Dica8:** Sirva os biscoitos em reunião com amigos, assistindo um futebol, final de tarde, viajando no carro, etc.

**Dica9:** O creme de queijo poderá ser substituído pelo creme de cebola



Salgados



Bolinhos  
Surpresa





# Ingredientes

## Massa

**1/2 embalagem de MASSA ESPAGUETE SÊMOLA DONA BENTA**

**2 ovos**

**1 colher (sopa) de margarina**

**2 batatas médias cozidas e amassadas**

**1 colher (chá) de sal**

## Recheio

**3 salsichas afermentadas**

**150g de mussarela cortada em cubos**

**1 colher (chá) de orégano**

## Para empanar

**2 claras**

**1/2 xícara (chá) de farinha de rosca**

## Para fritar

**Óleo em quantidade suficiente**





## Modo de preparo

Prepare a MASSA ESPAGUETE SÊMOLA DONA BENTA conforme as instruções da embalagem. Escorra e passe pelo espremedor de batatas. Adicione os ovos, a margarina, as batatas e o sal. Amasse até obter uma massa homogênea. Cubra e deixe descansar por 15 minutos.

### Recheio:

Corte cada salsicha em 10 rodelas. Junte a mussarela, tempere com o orégano e reserve.

### Modelagem:

Divida a massa em 25 porções iguais. Recheie cada porção com uma salsicha e um cubo de mussarela e modele em formato de bolinhas. Passe-as pelas claras e depois pela farinha de rosca. Frite-as em óleo quente, coloque em papel-toalha para retirar o excesso de gordura. Sirva quente.

**Rendimento:** 25 porção

**Tempo de preparo:** 60 minutos

### Dicas

Se a massa grudar um pouco nas mãos, polvilhe com FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL DONA BENTA.

