

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
- $\frac{3}{4}$ 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





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 confeitado 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

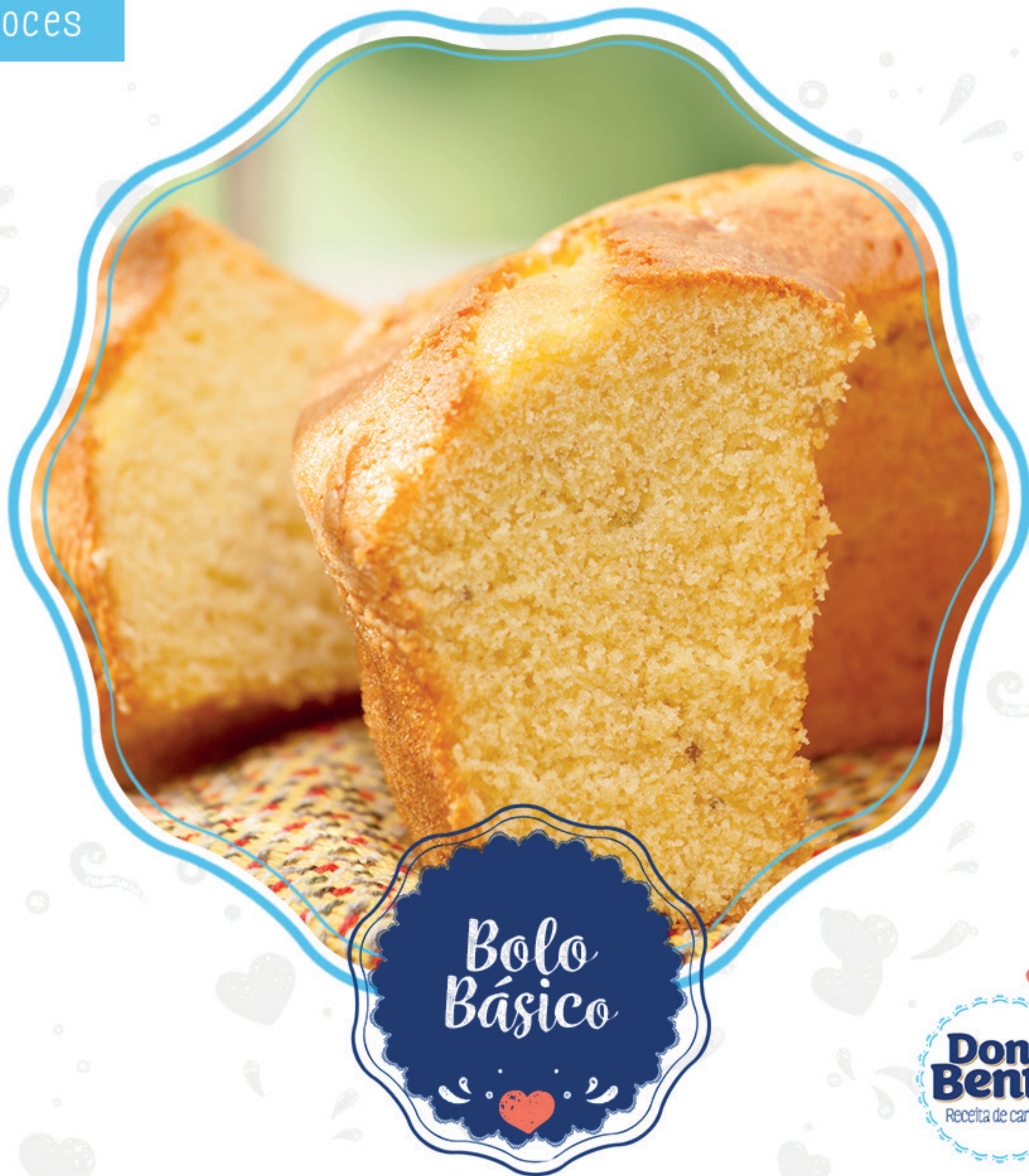
. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar e o sal, até formar um creme claro. Acrescente o ovo e a baunilha e continue batendo até misturar bem. Diminua a velocidade e vá acrescentando a FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO DONA BENTA, aos poucos, até formar uma massa homogênea. Forme uma bola, cubra com 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
1/2 xícara de nozes picadas
1/2 xícara de açúcar demerara
1/2 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. Sovar 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. Reserve.

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 reserve. Sobre cada folha de lasanha, distribua o recheio, deixando 2 dedos livres 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



Espagete
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, ferva água para fazer o espaguete. Quando a água ferver, 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 sirva 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 sovar 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 aferventadas

150g de mussarela cortada em cubos

1 colher (chá) de orégano

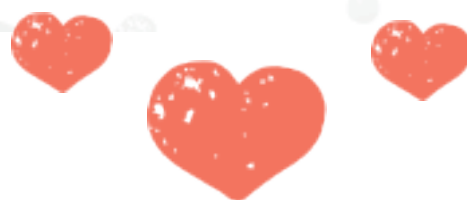
Para empanar

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 rodela. 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 .

