

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DO PARÁ
EMATER-PARÁ

Receitas

IGUARIAS DE FARINHA DE TAPIOCA

A photograph showing a wooden bowl filled with white tapioca pearls (cuscuz) on a wooden surface. Some pearls have spilled out onto the table. The background is a soft, out-of-focus white.

**Marituba-Pará
2023**

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DO PARÁ
EMATER-PARÁ

IGUARÍAS DA FARINHA DE TAPIOCA

(Receitas, 4)

Carlos Marcelo Costa Pinto
Lindalva Ferreira da Cunha
Ronaldo da Silva Sanches

Marituba-Pará
2023

Obra editada pela
Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará - EMATER-PARÁ
Rodovia BR 316, Km 12 - S/N. CEP: 67200-970 Marituba-Pará
Tel.: (91) 3299-3400 / 3404

Normalização:
Bibliotecária Ana Cristina Barata Ferreira-CRB-2/1420

Arte da Capa/Diagramação/Editoração Eletrônica
Printer Shirley Cristina Vieira Soares
Socióloga Rosa Helena Campos de Melo

Impressão/Acabamento: Gráfica EMATER-PARÁ

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)
Biblioteca da EMATER, Marituba-PA

Pinto, Carlos Macedo Costa.
P645i Iguarias de farinha de tapioca /Carlos Macedo Costa Pinto; Lindalva Ferreira da
Cunha; Ronaldo da Silva Sanches.
Marituba: EMATER-PARÁ, 2015. rev. atual.
24 p. : il. __ (Culinária, 4)

Inclui Bibliografias.

1. Farinha de Mandioca. 2. Mandioca. 3. Título.

CDD: 21.664.23641.695

APRESENTAÇÃO

A Empresa Pública de Assistência Técnica e Extensão Rural do Governo do Estado do Pará - EMATER-PARÁ é o órgão responsável em prestar serviços especializados nas áreas de ciências agrárias e humanas por meio de informações tecnológicas e interação de conhecimentos que venham a contribuir para a melhoria da qualidade de vida das pessoas que trabalham no meio rural.

A Empresa tem como missão contribuir com soluções para a agricultura familiar com serviços de assistência técnica, extensão rural e pesquisa, baseados nos princípios éticos e agroecológicos.

Deste modo, a instituição apresenta a cartilha “Iguarias da Farinha de Tapioca”, com o objetivo de orientar no sentido de subsidiar informações aos técnicos, agricultores familiares, e ainda, pessoas interessadas no assunto, sobre o bom aproveitamento do produto da fécula, extraída da mandioca para a fabricação da farinha de tapioca, no intuito de contribuir para a perspectiva da geração de renda e segurança alimentar, tendo como base o desenvolvimento sustentável.

SUMÁRIO

RECEITAS	11
1 BOLO DE FARINHA DE TAPIOCA	13
2 BOLO DE FARINHA DE TAPIOCA COM CALDA	14
3 BOLO DE TAPIOCA (COCADINHA)	15
4 BOLO BRANCO	16
5 CUSCUZ DE TAPIOCA	17
6 PAVÊ DE FARINHA DE TAPIOCA	18
7 PUDIM DE FARINHA DE TAPIOCA	19
8 PIZZA DE FARINHA DE TAPIOCA	20
9 TORTA DE CUPUAÇU COM FARINHA DE TAPIOCA	21
10 TORTA SALGADA DE FARINHA DE TAPIOCA	22

Receitas

1 BOLO DE FARINHA DE TAPIOCA

INGREDIENTES

2 litros de farinha de tapioca
250 gramas de manteiga
4 ovos
100 gramas de coco ralado
250 gramas de açúcar
1 xícara de farinha de trigo com fermento
2 copos (americano) de leite líquido
1 pitada de sal

RECHEIO

1 vidro de leite de coco (250ml)
100 gramas de coco ralado

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, bata a manteiga, o açúcar e os ovos. Em seguida, acrescente o trigo, o coco ralado, leite, sal e a farinha de tapioca. Coloque a mistura em forma untada com farinha de trigo. Leve ao forno pré-aquecido para assar durante 30 a 40 minutos. Desenformar o bolo, umedecer com leite de coco e polvilhar o coco ralado.



2 BOLO DE FARINHA DE TAPIOCA COM CALDA

INGREDIENTES

1 litro leite líquido
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 litro de farinha de tapioca

CALDA

2 xícaras de açúcar
1/2 copo de suco de fruta

MODO DE PREPARO

MASSA

Em uma panela, coloque o leite líquido e leve ao fogo para ferver. Após levantar a fervura, desligue o fogo e acrescente o leite condensado, o creme de leite e a farinha de tapioca. Despeje em forma caramelizada.

CALDA

Em uma panela, leve ao fogo o açúcar até derreter, sem queimar, adicione aos poucos o suco de fruta. Em seguida, coloque a calda em uma forma de furo central.



3 BOLO DE TAPIOCA (COCADINHA)

INGREDIENTES

2 litros de tapioca
1 coco ralado
1 lata de leite condensado
1 xícara de açúcar
2 colheres de margarina
1 xícara de leite líquido

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, coloque em forma untada e enfarinhada, e leve ao forno.



4 BOLO BRANCO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
2 latas de creme de leite
1 vidro de leite de coco (200ml)
500ml de leite líquido
50 gramas de coco ralado
3 litros de farinha de tapioca

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes líquidos. Depois, despeje em um recipiente e misture à farinha de tapioca. Coloque a massa em uma forma de furo central. Deixe na geladeira durante cinco horas ou até ficar consistente.



5 CUSCUZ DE TAPIOCA

INGREDIENTES

1 coco seco
2 xícaras de açúcar
2 litros de farinha de tapioca

MODO DE PREPARO

Bata o coco no liquidificador, retire um litro de leite grosso, adoce e coloque a farinha de tapioca de molho nesse leite por algumas horas. Retire do recipiente e passe para um prato fundo e enfeite com coco ralado. Pode servir.



6 PAVÊ DE FARINHA DE TAPIOCA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
3 gemas de ovos
Gotas de essência de baunilha
1 pitada de sal
2 xícaras de farinha de tapioca
1 litro de leite líquido

RECHEIO

50 gramas de chocolate granulado
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
1/2 xícara de água

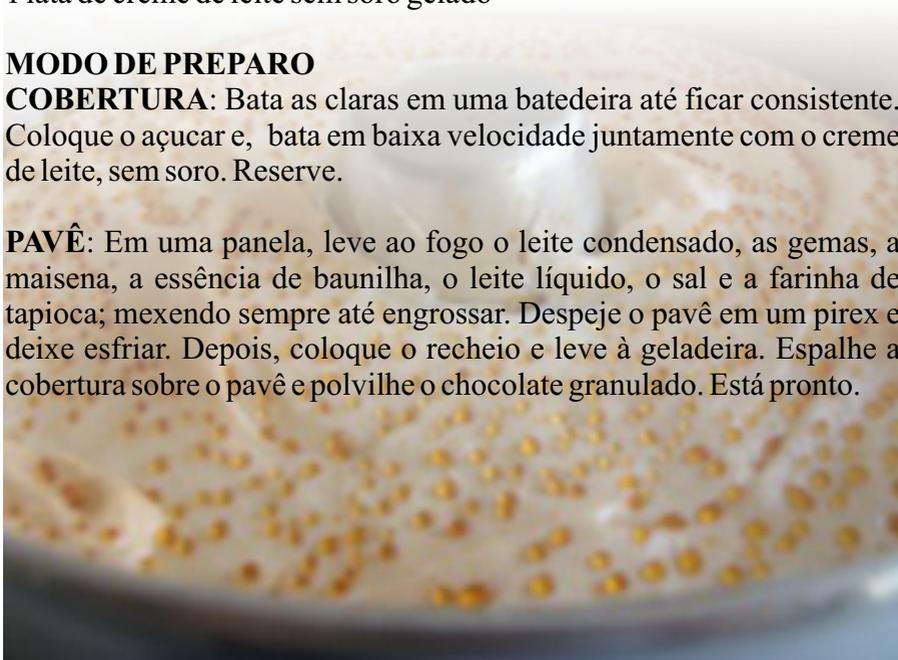
COBERTURA

2 xícaras de açúcar refinado
3 claras em neve
1 lata de creme de leite sem soro gelado

MODO DE PREPARO

COBERTURA: Bata as claras em uma batedeira até ficar consistente. Coloque o açúcar e, bata em baixa velocidade juntamente com o creme de leite, sem soro. Reserve.

PAVÊ: Em uma panela, leve ao fogo o leite condensado, as gemas, a maisena, a essência de baunilha, o leite líquido, o sal e a farinha de tapioca; mexendo sempre até engrossar. Despeje o pavê em um pirex e deixe esfriar. Depois, coloque o recheio e leve à geladeira. Espalhe a cobertura sobre o pavê e polvilhe o chocolate granulado. Está pronto.



7 PUDIM DE FARINHA DE TAPIOCA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

4 ovos

2l atas (medida do leite condensado)deleite comum

1 xícara de farinha de tapioca

2 xícaras de açúcar para caramelizar a forma

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque uma medida de leite para ferver. Após levantar fervura, retire do fogo, acrescente a farinha de tapioca e deixe hidratar, mexendo frequentemente. Reserve.

No liquidificador, bata o leite condensado, os ovos e uma medida de leite. Junte como restante dos ingredientes da panela, misture homogeneamente, em seguida coloque na forma caramelizada. Leve ao fogo em banho-maria durante 35 a 45 minutos.



8 PIZZA DE FARINHA DE TAPIOCA

INGREDIENTES

3 litros de farinha de tapioca
2 ovos
2 colheres de manteiga
50 gramas de queijo ralado
1 colher (café) de sal
3 copos de leite líquido

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture todos os ingredientes e coloque em formas enfarinhada.

Em forno pré-aquecido, leve para assar por 20 minutos; retire, recheie e coloque novamente no forno por mais 15 minutos.

Obs: recheio a gosto.



9 TORTA DE CUPUAÇU COM FARINHA DE TAPIOCA

INGREDIENTES

100 gramas de coco ralado (cobertura)
1 litro de farinha de tapioca
6 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
Gotas de essência de baunilha

CREME

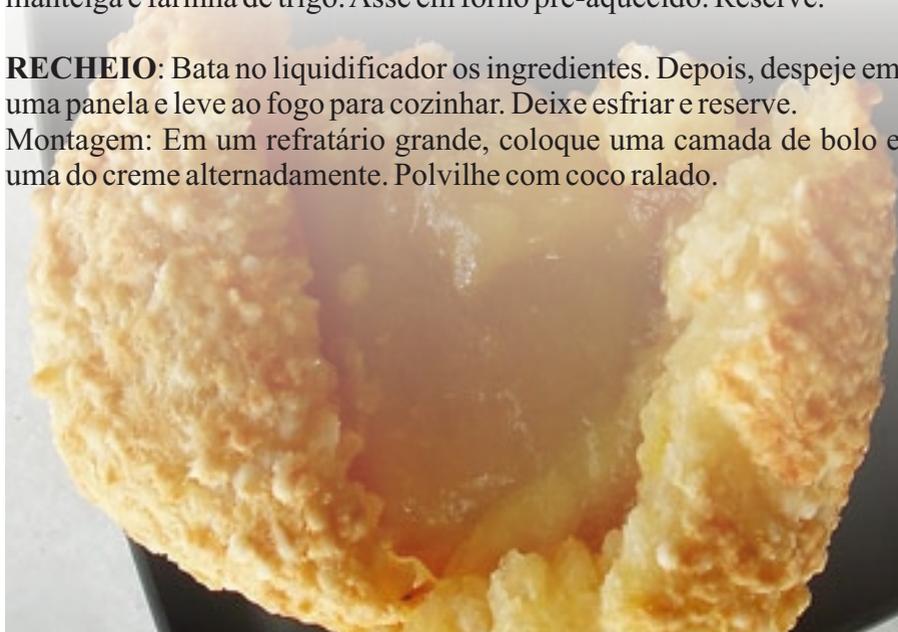
1/2 kg de polpa de cupuaçu
2 latas de leite condensado
1 lata de creme de leite
4 colheres de maisena

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, com baunilha e acrescente aos poucos o açúcar. Em seguida, coloque a farinha de trigo sem bater e, logo após, misture com a farinha de tapioca. Despeje o preparado em bandeja untada com manteiga e farinha de trigo. Asse em forno pré-aquecido. Reserve.

RECHEIO: Bata no liquidificador os ingredientes. Depois, despeje em uma panela e leve ao fogo para cozinhar. Deixe esfriar e reserve.

Montagem: Em um refratário grande, coloque uma camada de bolo e uma do creme alternadamente. Polvilhe com coco ralado.



10 TORTA SALGADA DE FARINHA DE TAPIOCA

INGREDIENTES

3 colheres de manteiga

3 peitos de frango

1 litro de leite líquido

5 litros de farinha de tapioca

1 copo de azeitona

3 ovos

Sal a gosto

1 lata de ervilha

Cebola, cheiro verde, alho, maionese e batata palha

MODO DE PREPARO

MASSA

Coloque o leite, a farinha de tapioca, os ovos, sal e uma cebola picada em um recipiente. Misture tudo e reserve.

RECHEIO

Coloque em uma panela 1/2 xícara de azeitona com alho e cebola para fritar. Em seguida, adicione o frango desfiado e deixe refogar bem. Por último, acrescente o cheiro-verde e a ervilha.

Montagem: Em uma bandeja untada e enfarinhada, coloque a metade da massa e espalhe. Adicione o recheio, cubra com o restante da massa e leve ao forno pré-aquecido, até assar. Passe a maionese e cubra com batata palha.





GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ

Helder Zahluth Barbalho
Governador

Hana Ghassan Tuma
Vice-governadora

Giovanni Corrêa Queiroz
Secretário de Desenvolvimento
Agropecuário e da Pesca



EMATER-PARÁ

Joniel Vieira de Abreu
Presidente

Robson de Castro Silva
Diretor Administrativo

Rosival Possidônio do Nascimento
Diretor Técnico