

Festa Junina^{!!}

em casa



Com ou sem festa, não dá pra deixar essa época passar em branco, né? E pra deixar tudo ainda mais perfeito, nós trazemos aqui quatro guloseimas deliciosas e totalmente GLUTEN FREE!

Tudo pra você fazer no aconchego da sua casa e entrar no clima da melhor festa do ano desde o preparo até a hora de se deliciar.

Bota um modão animado e vem com a gente preparar essa festa inesquecível!

Cookies de Paçoca



Ingredientes

- ½ xícara de Arroz Milani já cozido
- ½ xícara de amendoim torrado sem pele
- 3 colheres de sopa de açúcar cristal
- 2 colheres de chá de sal (não usar se o amendoim já for salgado)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de amido de milho

Preparo

Pré-aqueça o forno e unte as assadeiras ou forre-as com papel manteiga.

Bata o amendoim no liquidificador até se tornar um pó com alguns pedaços pequenos. Adicione os outros ingredientes e bata, adicionando água aos poucos para facilitar a mistura. Despeje num recipiente e misture com o amido de milho para dar ponto. Molde com a ajuda de duas colheres e asse até ficar com uma casquinha levemente dourada.

O interior dos biscoitos continuará cremoso. Guarde em um recipiente fechado antes de esfriar para evitar que perca a consistência e o aroma do amendoim.

Bolo de Arroz Cru



Ingredientes

- 1 xícara de Arroz Milani cru (deixar de molho por 3 horas)
- 1 pote de iogurte natural (aproximadamente 200ml)
- $\frac{3}{4}$ xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 200g de coco ralado
- Frutas secas

Preparo

Pré-aqueça o forno e unte uma forma com margarina.

Bata todos os ingredientes, exceto o fermento. Adicione o fermento e bata por alguns segundos para misturar.

Despeje na forma e asse por cerca de 20 minutos..

Dicas do Milani

- Você pode adicionar uma boa quantidade de frutas-passa e retirar completamente o açúcar de cana, caso você esteja evitando a sacarose. Uva-passa é uma ótima alternativa para isso.

- Na hora de escolher que frutas secas adicionar, lembre-se: ameixas combinam bem com o coco e o iogurte. Damascos deixarão um aroma e um sabor exóticos, mais azedinho. Tâmaras deixarão o bolo incrível, mas cuidado para não ficar muito doce!

Coxinha de Banana da Terra



Ingredientes

- 4 bananas da terra inteiras
- 2 colheres de sopa de fubá + o suficiente para empanar
- ½ cebola pequena
- 3 dentes de alho
- Sal
- Pimenta do reino
- Condimento sírio
- Cominho

Preparo

MASSA:

Aqueça água numa panela média e, enquanto isso, corte as duas extremidades de cada banana e as descasque. Reserve as cascas e descarte as pontinhas. Quando a água estiver fervendo, coloque as bananas para cozinhar. O ponto é quando for possível enfiar um garfo até o centro sem muito esforço.

Depois disso, escorra as bananas e amasse-as com um garfo. Misture as duas colheres de fubá, sal e pimenta a gosto e deixe descansando para ficar mais homogêneo.

RECHEIO:

O recheio pode ser o de sua preferência. Um preparado de palmito ficaria sensacional, carnes, se as você comer também funcionam muito bem com a banana da terra. Entretanto, aqui, escolhemos aproveitar as cascas.

Enquanto as bananas cozinham, desfie as cascas passando um garfo sobre elas pelo lado de dentro, no sentido das fibras. Elas devem assumir a forma de pequenas fibras escuras, exatamente como carne seca desfiada. Quanto mais fina elas ficarem,

Coxinha de Banana da Terra



mais saborosas serão.

Pique e refogue a cebola e o alho, adicione as cascas desfiadas e tempere-as com o sal, o condimento sírio e o cominho. Refogue-as mais um pouco.

Modele a massa em formato de coxinhas ou bolinhos, adicionando o recheio. Empane no fubá ou preparado de sua preferência. Elas podem ser assadas em forno bem quente ou fritas em óleo ou air fryer.

Arroz Doce com Coco



Ingredientes

- 1 xícara de chá de Arroz Milani
- 2 xícaras de água
- 1 litro de leite
- 1 pacote (cerca de 100g) de coco ralado
- 2 ou três pauzinhos de canela
- 4 cravos da índia
- Açúcar a gosto

Preparo

Numa panela, ferva a água e coloque o arroz, a canela e os cravos para cozinhar. Abaixar o fogo. Quando o arroz estiver cozido, acrescentar o leite, o coco e o açúcar, deixando ferver um pouco mais.

Se preferir, polvilhe canela moída na hora de servir.

Bom Appetite!

CEREALISTA
Milani

www.cerealistamilani.com.br