



EBOOK DE RECEITAS VEGANMIX

*RECEITAS COM A FARINHA VEGANA,
QUE PROPORCIONA ELABORAR PRODUTOS QUE NECESSITAM
UMA MASSA COM MAIOR ELASTICIDADE SEM UTILIZAR
OVOS NO PREPARO.*





Pastel Frito ou Assado

Ingredientes

- 450g de VeganMix
- 300ml de água fria
- 3 colheres de sopa de óleo vegetal (25g)
- 1 colher de sobremesa de sal (12g)
- 50g de VeganMix para enfarinhar

Modo de preparo

- Misturar os ingredientes em batedeira por 2 minutos ou sovar a mão até formar uma massa lisa e homogênea. (adicione a água aos poucos até dar o ponto da massa)
- Para abrir a massa, utilize um rolo ou cilindro. Divida a massa em 5 porções e vá afinando aos poucos até abrir em uma espessura bem fina! Enfarinhe com o mix reservado para facilitar e não grudar na mesa ou cilindro.
- Cortar em discos redondos e rechear com o recheio de sua preferência. Fechar com um garfo pressionando as bordas.
- Fritar: em óleo quente (200°C) até dourar dos dois lados.
- Assar: em forno pré-aquecido a 180°C, assar por 20 minutos em uma forma untada.



Macarrão

Ingredientes

- 450g de VeganMix
- 300ml de água fria
- 3 colheres de sopa de óleo vegetal (25g)
- 1 colher de sobremesa de sal (12g)
- 50g de VeganMix para enfarinhar

Modo de preparo

- Adicionar todos os ingredientes e misturas até formar uma massa lisa e homogênea.
- Abrir a massa com um rolo para massas na espessura desejada (quanto mais fino melhor).
- Caso queira, poderá utilizar um plástico para aberto para não grudar na mesa ou pulverizar ou pulverizar um pouquinho da própria mistura para abrir a massa.
- Cortar a massa conforme desejar (tipo talharim)
- Cozinhar em água fervente até o ponto desejado.
- Resfriar em água fria para sessar o cozimento.
- Adicionar o molho de sua preferência.



Lasanha

Ingredientes

- 450g de VeganMix
- 300ml de água fria
- 3 colheres de sopa de óleo vegetal (25g)
- 1 colher de sobremesa de sal (12g)
- 50g de VeganMix para enfarinhar

Modo de preparo

- Adicionar todos os ingredientes e misturas até formar uma massa lisa e homogênea.
- Abrir a massa com um rolo para massas na espessura desejada (quanto mais fino melhor).
- Caso queira, poderá utilizar um plástico para aberto para não grudar na mesa ou pulverizar ou pulverizar um pouquinho da própria mistura para abrir a massa.
- Cortar a massa em retângulos.
- Cozinhar em água fervente até o ponto desejado.
- Resfriar em água fria para sessar o cozimento.
- Em uma travessa que vá ao forno, coloque no fundo um pouco de molho, e uma camada de massa, e assim repita as camadas até completar a travessa.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 25 minutos.