



RECEITAS
Natalinas

Sobre este E-book

Procurando receitas deliciosas para o Natal?

Preparamos uma seleção especial de pratos que vão deixar sua ceia ainda mais saborosa! Com nosso eBook, recheado de receitas práticas e deliciosas, você vai surpreender a família e os amigos nesta temporada natalina.

Ainda não decidiu o cardápio? Que tal começar por um panettone especial? No eBook, você encontra desde clássicos até opções para criar um Natal verdadeiramente inesquecível — com muito amor e carinho em cada preparo.

O Natal é tempo de celebrar, reunir quem amamos e compartilhar momentos de alegria. E nada representa melhor essa união do que uma mesa farta, repleta de sabores que aquecem o coração.

Natal Mágico Dona Maria — dê um toque de tradição à sua ceia!



**Dona
Maria**

NOVA
EMBALAGEM

TIPO 1

TRADICIONAL

**FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA
COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO**

PARA TODAS AS RECEITAS

Peso líquido: **1kg**

**Dona
Maria**
TRADICIONAL

Chegou o Natal!

**É tempo de preparar momentos
deliciosos com Dona Maria.**


Dona
Maria


Dona
Maria

TRADICIONAL




*Quiche de Ricota
com Espinafre*


Quiche de Ricota com Espinafre

Massa:

- 250 g de Farinha de Trigo sem Fermento Dona Maria
- 125 g de manteiga sem sal, bem gelada e cortada em cubinhos
- 1 ovo
- ½ colher (chá) de sal
- 3 a 5 colheres (sopa) de água gelada (somente se necessário)

Recheio:

- 1 maço de espinafre (aprox. 300 g de folhas)
- 400 g de ricota fresca (ou creme de ricota)
- 1 cebola pequena picada
- 1 colher (sopa) de azeite ou manteiga
- ½ colher (chá) de sal
- Pimenta-do-reino e noz-moscada ralada na hora a gosto
- Tomates-cereja cortados ao meio (para finalizar)

Para o creme (royale):

- 3 ovos grandes
- 1 caixinha de creme de leite
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Massa:

1. Em uma tigela, misture a Farinha de Trigo sem Fermento Dona Maria com o sal.
2. Adicione a manteiga gelada e misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa grossa. Acrescente o ovo e misture.
3. Se a massa estiver seca, adicione a água gelada aos poucos até que fique lisa e unida.
4. Modele uma bola, envolva em filme plástico e leve à geladeira por, no mínimo, 40 minutos.

Recheio Espinafre:

1. Lave bem as folhas e cozinhe-as no vapor ou em água fervente por 2 a 3 minutos, até murcharem.
2. Escorra e esprema bem o espinafre com as mãos ou com um pano limpo, retirando o máximo de água possível.
3. Em uma frigideira, aqueça o azeite ou a manteiga e refogue a cebola até ficar transparente.
4. Adicione o espinafre picado, tempere com sal, pimenta e noz-moscada, e refogue por mais 2 minutos. Reserve.

Prepare o creme:

1. Em uma tigela, bata levemente os ovos.
2. Adicione o creme de leite e tempere com sal e pimenta. Misture até ficar homogêneo.

Montar a Quiche e Assar:

1. Misture a ricota esfarelada com o espinafre refogado.
2. Acrescente o creme preparado e mexa até incorporar bem.
3. Abra a massa com um rolo e forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível.
4. Fure o fundo com um garfo e despeje o recheio.
5. Finalize com tomates-cereja cortados ao meio sobre o recheio.
6. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 35 a 45 minutos, até que esteja dourada e o recheio firme.
7. Retire do forno e deixe amornar antes de desenformar e servir.



**Dona
Maria**
FARINHA DE TRIGO

***Panetone
Tradicional
Natalino***

Panetone

Tradicional Natalino

Ingredientes:

- 250 g de Farinha de Trigo Sem Fermento Dona Maria
- 5 g de fermento biológico seco
- 125 ml de água levemente morna
- 60 g de açúcar
- Raspas de 1 laranja
- Raspas de 1 limão
- 1 ovo inteiro
- 1 gema
- 60 g de manteiga ou margarina (com 80% de lipídios)
- 10 ml de óleo
- 20 g de leite em pó integral
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 150 g de recheio a gosto (gotas de chocolate ou frutas cristalizadas)

Modo de preparo

1. Em uma tigela, misture o açúcar com as raspas de laranja e de limão, esfregando com as pontas dos dedos para liberar os óleos das frutas.
2. Adicione a essência de baunilha, a água morna e o fermento, mexendo até dissolver completamente.
3. Acrescente o ovo, a gema, o leite em pó, a manteiga e o óleo. Misture bem.
4. Vá adicionando a Farinha de Trigo sem Fermento aos poucos, mexendo até obter uma massa mole e pesada, com textura semelhante à de um bolo.
5. Com o auxílio de uma colher, bata a massa por cerca de 5 minutos para desenvolver o glúten.
6. Cubra a tigela com um pano e deixe a massa descansar por 30 a 40 minutos, até crescer.
7. Incorpore o recheio escolhido (frutas cristalizadas, passas ou gotas de chocolate).
8. Transfira a massa para uma forma de panetone de 500g.
9. Cubra novamente e deixe crescer em local fechado (como o forno desligado ou microondas), até que falte cerca de 1 dedo para atingir a borda da forma.
10. Pré-aqueça o forno a 180 °C por 5 minutos e coloque o panetone para assar, apoiado sobre uma assadeira.
11. Asse por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.
12. Retire do forno e deixe esfriar completamente antes de cortar, cerca de 1 hora.



Biscoitos Nataílinos

Biscoitos Natalinos

Massa:

- 300 g de Farinha de Trigo Sem Fermento Dona Maria
- 200 g de açúcar
- 150 g de manteiga
- 1 ovo

Modo de Preparo:

1. Em uma tigela, coloque o açúcar, a manteiga, a Farinha de Trigo sem Fermento e o ovo.
2. Misture com as mãos até obter uma massa homogênea e lisa.
3. Abra a massa com um rolo sobre uma superfície enfarinhada, deixando-a com cerca de 0,5 cm de espessura.
4. Corte os biscoitos com cortadores de formatos natalinos, como estrelas, pinheiros ou sinos.
5. Disponha-os em uma assadeira forrada com papel manteiga.
6. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 20 a 30 minutos, ou até que as bordas estejam levemente douradas.
7. Espere esfriar completamente antes de armazenar ou decorar.

Feliz Natal

Que o amor, o
carinho e o
sabor de estar
juntos tornem
esta data
inesquecível.


FARINHA DE TRIGO
**Dona
Maria**





GRANDE MOINHO CEARENSE S.A.

     *farinhadonamaria*

 *donamaria.com.br*

 *moinhocearense.com.br*

