

PARINHA DE TRIGO
Dona Maria

ARRAIÁ

DONA MARIA

2026



O ARRAIÁ DONA MARIA CHEGOU!
E O SABOR JÁ TÁ GARANTIDO.

Sobre este E-book

Procurando receitas deliciosas para deixar o seu São João ainda mais saboroso?

Preparamos um eBook especial com receitas práticas e irresistíveis para você celebrar as festas juninas com muito sabor, tradição e aquele toque caseiro que aquece o coração. São opções perfeitas para reunir a família e os amigos ao redor da mesa e viver momentos inesquecíveis.

Ainda não decidiu o cardápio do arraiaá? No nosso eBook, você encontra desde os clássicos juninos até receitas criativas para deixar sua festa ainda mais especial — tudo preparado com muito carinho e sabor.

Porque São João é tempo de celebrar, compartilhar alegria e manter vivas as tradições que tornam essa época tão especial.

Arraiá Dona Maria — mais sabor nas suas receitas de São João!



TEM COISA MIÓ QUE RECEITA COM
CAPRICO E FEITA COM QUALIDADE?



BOLINHO DE CHUVA



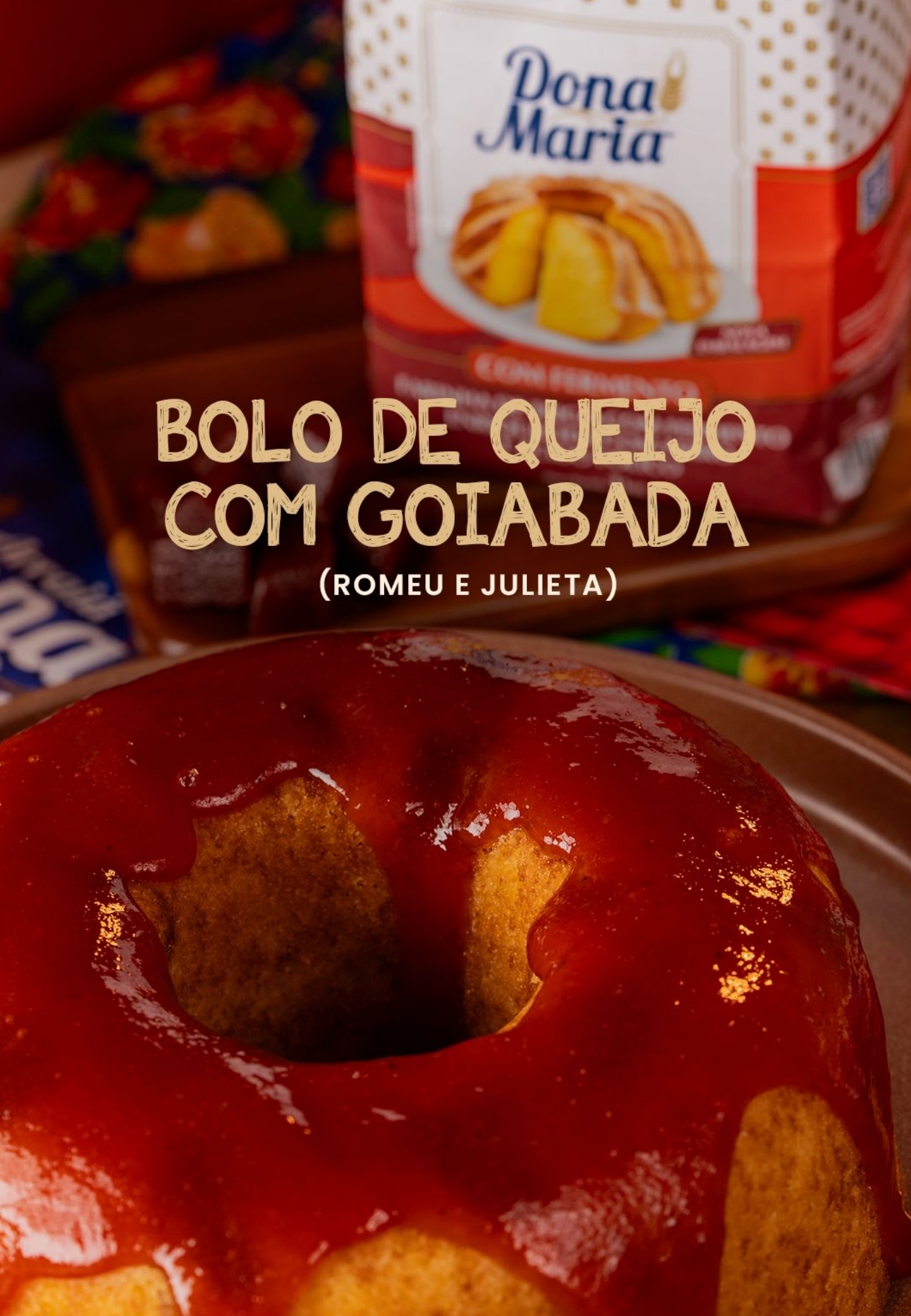
Bolinho de Chuva

Ingredientes:

- 2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo Dona Maria (cerca de 350 g)
- 2 ovos médios
- ½ xícara (chá) de açúcar (120 g)
- 1 xícara (chá) de leite em temperatura ambiente (240 ml)
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (14 g)
- Óleo para fritar (de 500 a 800 ml)
- 1 xícara (chá) de açúcar (200 g) e 1 colher (chá) de canela (2 a 5 g) para finalizar

Modo de preparo:

1. Em uma tigela, misture os ovos, o açúcar e o leite até ficar homogêneo.
2. Adicione aos poucos a farinha de trigo Dona Maria, mexendo sempre para não empelotar.
3. Quando a massa estiver lisa, incorpore o fermento em pó e misture delicadamente.
4. A consistência deve ser firme, mas cremosa, o suficiente para cair lentamente da colher.
5. Aqueça o óleo em fogo médio.
6. Com a ajuda de duas colheres, molde os bolinhos e frite até ficarem douradinhos por igual.
7. Retire e coloque sobre papel-toalha para escorrer o excesso de óleo.
8. Passe os bolinhos ainda mornos na mistura de açúcar com canela e sirva em seguida.
9. Dica: Frite poucos bolinhos por vez para não esfriar o óleo e garantir que fiquem sequinhos e macios por dentro.



BOLO DE QUEIJO COM GOIABADA

(ROMEU E JULIETA)

Bolo de queijo com goiabada

Ingredientes:

Para a Massa:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo Dona Maria
- 3 ovos grandes
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 200g de manteiga ou margarina (em temperatura ambiente)
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado (ou queijo meia cura ralado)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 200g de goiabada cortada em cubinhos
- Um pouco de farinha de trigo Dona Maria para envolver a goiabada

Para a Cobertura (Goiabada Cremosa):

- 200g de goiabada (em barra ou cascão)
- ½ xícara (chá) de água
- Queijo parmesão ralado grosso para polvilhar

Modo de preparo

Preparo da Massa:

1. Preaqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de furo central grande (aproximadamente 24 cm).
2. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até obter um creme claro e fofo.
3. Adicione os ovos, um por vez, batendo bem a cada adição.
4. Em velocidade baixa, acrescente a farinha de trigo Dona Maria e o leite, alternadamente, começando e terminando com a farinha. Bata apenas até incorporar.
5. Com a batedeira desligada, adicione o fermento em pó e o queijo ralado, misturando delicadamente com uma espátula.
6. Envolve os cubinhos de goiabada em um pouco de farinha de trigo Dona Maria para que não afundem. Misture-os suavemente à massa.
7. Despeje a massa na forma e leve ao forno por 35 a 45 minutos, ou até que, ao espetar um palito, ele saia limpo.

Preparo da Cobertura:

8. Em uma panela, coloque a goiabada picada e a água.
9. Leve ao fogo baixo, mexendo até derreter e formar um creme espesso.
10. Se necessário, adicione mais um pouco de água para ajustar a textura.

Finalização:

11. Desenforme o bolo já frio.
12. Espalhe a goiabada cremosa por cima.

BOLO DE MILHO



Bolo de Milho

Massa:

- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo Dona Maria (ajuda na textura)
- 3 ovos
- 1 lata de milho (use a lata como medida)
- 1 lata de açúcar
- 1 lata de leite
- ½ lata de óleo
- ¾ de lata de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 100 g de queijo parmesão ralado ou mussarela (opcional)

Modo de Preparo:

1. Preaqueça o forno a 180°C e unte uma forma retangular (aproximadamente 25 x 20 cm).
2. No liquidificador, coloque o milho, os ovos, o leite, o açúcar e o óleo.
3. Bata até obter uma mistura lisa.
4. Adicione o fubá, a farinha de trigo Dona Maria e o fermento em pó.
5. Bata por mais alguns segundos, apenas até misturar bem.
6. Despeje a massa na forma untada.
7. Se desejar, salpique o queijo ralado por cima. Se não for usar queijo, adicione uma pitada de sal à massa antes de levar ao forno.
8. Leve ao forno preaquecido por 40 a 50 minutos, ou até dourar e firmar.



TEM DONA MARIA?

Então o São João tá garantido!





GRANDE MOINHO CEARENSE S.A.

📷 📺 📱 📞 📠 farinhadonamaria

🌐 donamaria.com.br

🌐 moinhocearense.com.br

