



TORTA DE ESPINAFRE

Ingredientes:

2 ovos

2 xícaras (chá) de arroz integral cozido

1 xícara (chá) de Farinha de Linhaça Pazze

2 xícaras (chá) de água filtrada

1/2 xícara (chá) de Óleo de Girassol Pazze

1 pitada de sal marinho

Ingredientes para o Recheio

1 molho de espinafre lavado e picado grosso

3 azeitonas picadinhas

Modo de Preparo:

Bata bem todos os ingredientes no liquidificador. Em uma travessa despeje a metade da massa batida. Sobre a massa, disponha uma camada de espinafre e azeitonas. Cubra com o restante da massa. Leve ao forno médio pré-aquecido por 40 minutos.

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



CUCA DE LARANJA OU ABACAXI

Ingredientes:

4 xícaras (chá) de farinha de trigo integral

1 xícara (chá) de Farinha de Linhaça Pazze

1 xícara (chá) de maisena

2 xícaras (chá) de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de raspa de limão

1 colher (chá) de sal marinho

2 ovos

2/3 de xícara (chá) de Óleo de Amendoim Pazze

2 xícaras de caldo de laranja ou de abacaxi

1 xícara (chá) de passas

Ingredientes da farofa:

1 xícara de farinha de trigo integral

1 colher (sopa) de raspa de limão

1 colher (sopa) de manteiga

canela em pó

Modo de Preparo da Farofa:

Misture todos os ingredientes com as mãos até formar uma farofinha.

Modo de Preparo da Massa

Misturar todos os ingredientes secos. Separadamente, bater o Óleo de Amendoim Pazze com os ovos e acrescentar à mistura, juntamente com o suco de laranja. Quando misturar a parte líquida, bata muito lentamente. Colocar num tabuleiro untado. Em seguida acrescente a farofa e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



TORTA INTEGRAL DE BANANA

Ingredientes:

7 bananas nanica bem maduras (cortadas em rodela)

2 xícaras (chá) de trigo integral

1 xícara (chá) de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) de óleo de Canola Pazze

Modo de Preparo:

Misturar a farinha com o Óleo de Canola Pazze, açúcar, sal até formar uma massa farinhenta. Untar a forma, colocar uma camada mais ou menos de 1cm. Colocar uma camada de bananas preenchendo totalmente a forma. Depois colocar outra camada de massa. Repetir o processo sendo a última camada de banana. Misturar uma porção de açúcar com canela e espalhar por cima das bananas. Levar ao forno para assar durante 40 min. Pode-se utilizar no recheio uva-passa, ameixa, coco ralado, castanhas...

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



TORTA DE ARROZ INTEGRAL

Ingredientes:

1 copo de água

1 colher (chá) de sal marinho

4 colheres (sopa) de Óleo de Girassol Pazze

1 ovo

Farinha de trigo integral

Modo de Preparo:

Esta receita é preparada com sobras de refogados (cenoura, milho verde, bardana, ervilhas ou vagens, chicória, acelga, etc), acrescidas de 50% de arroz integral cozido. Aconselhamos o aproveitamento de todas as sobras, pois cada vez que se prepara este prato, o sabor varia e sempre é novidade.

Junte os ingredientes e vá acrescentando farinha de trigo até que a massa se solte das mãos. Amasse muito bem.

Modo de Preparo do recheio:

Numa panela refogue em uma colher (sopa) de Óleo de Girassol Pazze 1 cebola pequena cortada em quadradinhos. Junte as sobras de refogados, o arroz e 1 xícara (chá) de água. Deixe ferver, acerte o sal, engrosse com 3 colheres (sopa) de farinha de trigo e desligue.

Montagem da torta:

Estenda a metade da massa e forre uma forma untada. Espalhe o recheio, adicione rodela de ovos cozidos e azeitonas pretas. Cubra com a outra metade da massa, aperte bem as beiradas e asse em forno quente até dourar.

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



MASSA DE TORTA ENRIQUECIDA COM GÉRMEN

Ingredientes:

1 colher (sopa) de gérmen de trigo

1/4 xícara (chá) de Óleo de Girassol Pazze

1/4 xícara (chá) de água

1 colher (sopa) de açúcar mascavo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral fina

Modo de Preparo:

Amasse bem todos os ingredientes. Forre uma assadeira com fundo removível e use o recheio de sua preferência (escarola, espinafre, milho e queijo).

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



BOLINHO DE CEVADINHA

Ingredientes:

1 xícara (chá) bem cheia de grãos de cevadinha cozida (sobra)

3 ou 4 colheres (sopa) de farinha de trigo integral

1 colher (sopa) rasa de Tahine Pazze

sal marinho e água

1 colher (sopa) de Óleo de Gergelim Pazze

Modo de Preparo:

Amassar bem a farinha de trigo integral com a sobra de cevadinha umedecida com água, Tahine Pazze e sal. Quando der liga, amassar em formato chato e fritar.

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



BOLO DE FARINHA DE ARROZ INTEGRAL E KINAKO (Farinha)

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de arroz integral
- 1 xícara (chá) de Farinha de Linhaça Pазze
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 xícaras (chá) de leite de soja
- 1/2 xícara (chá) de Óleo de Canola Pазze
- 1/2 xícara (chá) de uva passa
- 2 xícaras (chá) de maçã picada
- 1 colher (rasa de sobremesa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Misturar inicialmente o açúcar mascavo e o Óleo de Canola Pазze, batendo até ficar cremoso. Em seguida acrescentar o leite de soja,. Adicionar aos poucos as farinhas previamente misturadas. Misturar bem com o auxílio de uma espátula. Despejar a massa em uma forma untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo. Assar em forno a 180°, por aproximadamente 35 minutos. Deixar esfriar e servir.

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS
Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



BOLO DE LARANJA PAZZE

Ingredientes:

4 ovos inteiros

2 xícaras (chá) de Farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar refinado

1 xícara (chá) de Farinha de Soja Pazze

1 xícara (chá) de suco de laranja

1/2 xícara (chá) de Óleo de Soja Pazze

1 colher (sopa) de fermento em pó
raspas da casca de 1 laranja

Modo de Preparo:

Bater as claras dos ovos e reservar. Bater as gemas, açúcar e o Óleo de Soja Pazze. Juntar as farinhas e o suco e bater. Misturar com uma espátula as claras em neve e o fermento. Assar em forma previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo em forno médio (180°), pré-aquecido, por aproximadamente 35 minutos.

Cobertura:

2 xícaras (chá) de açúcar de confeitiro

4 colheres (sopa) de água ou suco de laranja

Em uma tigela colocar o açúcar de confeitiro e a água e misturar bem até obter a consistência de creme ou pasta. Despejar sobre a superfície do bolo e espalhar com uma colher.

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



BOLO - MASSA BÁSICA

Ingredientes:

2 gemas/ 2 claras em neve

1 xícara de açúcar mascavo

1 colher (sopa) de canela

3 colheres (sopa) de manteiga bem cheias

2 xícaras de farinha de trigo integral

1 xícara de Farinha de Soja Pazze

1 1/2 copo (grande) de leite

1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio

Modo de Preparo:

Colocar numa vasilha o açúcar, a canela, as gemas e a manteiga. Bater bem até obter uma pasta homogênea; depois adicionar o leite e as farinhas e bater bem por cerca de 10 minutos. Dissolver o bicarbonato em 1/2 xícara de leite ou de erva-doce. Juntar à massa, apenas mexendo sem bater. Untar a forma com óleo e polvilhar com farinha. Derramar uma camada de massa de maneira uniforme e depois uma de recheio, outra de massa e por fim cubra com recheio. Assar em forno previamente aquecido, 10 minutos em fogo alto, depois 25-30 minutos em fogo médio. Não abra o forno porque o bolo sola. No final desse tempo retirar o bolo do forno e enfiar o palito; se a massa estiver sequinha sem grudar no palito é porque já está no ponto. Está pronta a torta!

Sugestões para sabores da torta:

De Banana: alterne camadas de massa com tiras de banana polvilhando sempre com uma mistura de canela e açúcar. A última camada é de bananas com canela. Retirar do forno e pincelar com mel.

De Maçãs com Passas: Alterne camadas de massa com maçãs cortadas em gomos finos e sem casca. Dispor as maçãs da última camada junto com as passas previamente hidratadas e regar com um pouco de mel para levar ao forno.

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



BOLO DE NOZES COM LARANJA

Ingredientes:

Ingredientes a serem misturados na tigela:

3 xícaras (chá) de farinha de trigo integral

1 xícara (chá) de Farinha de Gergelim Pazze

1 colher (chá) de noz-moscada

1 colher (café) de sal marinho

1 colher (sopa) de raspa de laranja

1 xícara (chá) de nozes picadas

Ingredientes a serem misturados no liquidificador:

4 ovos gelados

2 xícaras (chá) de açúcar mascavo

2 xícaras (chá) de suco de laranja

1 xícara (chá) de Óleo de Gergelim Pazze

1 colher (chá) de bicarbonato dissolvido em 1/2 xícara de água (colocar só no final depois de bater bem os demais ingredientes)

Modo de Preparo:

Misturar bem o creme obtido no liquidificador com os ingredientes secos da tigela. Levar ao forno em forma untada, por 30 minutos (10 minutos em fogo alto + 20 minutos em fogo médio).

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br



BOLO INTEGRAL DE MAÇÃ, AVEIA E CANELA

Ingredientes:

1 xícara (chá) de aveia em flocos finos

1/2 copo de iogurte natural (firme)

1 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo

3 ovos

3 maçãs descascadas e cortadas em cubos de 1cm

1 xícara (chá) de farinha de trigo branca

1/2 xícara (chá) de Farinha de Gergelim Pazze

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

1 colher (chá) de canela em pó
frutas para enfeitar

Modo de Preparo:

Em uma tigela, bata o iogurte com uma xícara de chá de açúcar mascavo até obter um creme. Junte os ovos e a maçã e misture bem. Junte a aveia em flocos finos e as farinhas. Misture até obter uma massa espessa. Acrescente canela em pó e por último o fermento. Unte com óleo e polvilhe farinha numa forma com orifício central. Coloque a massa e misture meia xícara de açúcar mascavo restante, e uma colher de canela em pó e polvilhe sobre a massa do bolo ainda crua. Leve ao forno pré-aquecido (180°), asse até formar uma bonita crosta. Desenforme e enfeite com frutas. Se preferir troque a maçã por bananas.

PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS

Fone: (55) 3375-3878 www.pazze.com.br