



## **MILKE SHAKE PAZZE – Lanche Verão**

### **Ingredientes:**

350 g. de morangos

100 g. de leite condensado

250 ml de iogurte de morango natural

3 colheres (sopa) de Farinha Linhaça Pazze

Adoçante natural a gosto

Cubos de gelo

### **Modo de Preparo:**

Despeje 250 ml de iogurte de morango no liquidificador, 3 colheres de Farinha de Linhaça Pazze, e 100 g. de leite condensado e bata para misturar bem. Depois despeje os morangos e bata rapidamente para que fiquem em pequenos pedaços. Se preferir adicione adoçante natural junto com o leite condensado.

**Para servir:** Despeje o milke shake em copos, adicione cubos de gelo a gosto e sirva.

**Rendimento:** 6 porções em copos médios.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

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

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)



## **IOGURTE PAZZE**

### **Ingredientes:**

½ litro de Iogurte Natural (sabor a gosto)

2 colheres (sopa) de Farinha de Linhaça Pazze

3 ou 4 folhas de hortelã verde

Adoçante natural a gosto

### **Modo de Preparo:**

Despeje no liquidificador ½ litro de iogurte natural (sabor a gosto), adicione 2 colheres de Farinha de Linhaça Pazze e as folhas de hortelã verde. Deixe o aparelho fazer a mistura por 1 ou 2 minutos até a mistura ficar homogênea. Se preferir adicione adoçante natural a gosto antes de começar a mistura.

**Gelar:** Depois de feita a mistura você pode gelar para tomar como suco ou vitamina ou congelar para saborear como sorvete.

**Rendimento:** 6 porções em copos médios.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

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

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)



## **Vitamina de Banana, Trigo e Mel**

### **Ingredientes:**

1 banana

2 colheres de sopa de germe de trigo

2 colheres (sopa) de Farinha Linhaça Pazze

1 colher de sopa de mel

150 ml Suco de laranja

canela para polvilhar

### **Modo de Preparo:**

Bata todos os ingrediente no liquidificador e sirva polvilhando canela

Rendimento: 2 porções em copos médios

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

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

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)



## **Shake Tropical**

### **Ingredientes:**

1/2 xícara (chá) de manga (100g)

2 colheres (sopa) Farinha Linhaça Pazze

1 xícara (chá) de suco de laranja (200ml)

2 colheres (sopa) de suco de abacaxi concentrado (30ml)

1 colher (sopa) de açúcar (20g)

3 colheres (sopa) de Sustagen Banana (45g)

### **Modo de Preparo:**

Corte a manga em pequenos pedaços, leve ao liquidificador com os outros ingredientes, acrescentando 100ml de água (7 colheres de sopa). Bata e sirva gelado.

**Rendimento:** 2 porções em copos médios

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

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

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://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 Pazze
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 xícaras (chá) de leite de soja
- 1/2 xícara (chá) de Óleo de Canola Pazze
- 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 Pazze, 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](http://www.pazze.com.br)



## **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](http://www.pazze.com.br)



## **MASSA DE MACARRÃO**

### **Ingredientes:**

2 colheres (sopa) de Óleo de Girassol Pazze

4 xícaras (chá) de farinha de trigo integral

1 xícara (chá) de farinha de Linhaça Pazze

1 colher (chá) de sal marinho

água

### **Modo de Preparo:**

Misturar os ingredientes, adicionar água aos poucos até obter uma massa macia. Depois, estender a massa bem fina e polvilhar com bastante farinha de trigo. Deixar secar por 15 minutos. Enrolar a massa como para rocambole e, com uma faca bem afiada, cortar as tiras na largura desejada. Arrumar as tiras de maneira uniforme, e cozinhar em água e sal com um fio de óleo.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

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

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)



## **PÃO COM FRUTAS**

### **Ingredientes:**

750g de farinha de trigo integral

250g de Farinha de Linhaça Pazze

2 tabletes de fermento biológico

2 copos de água morna

1 xícara de Óleo de amendoim Pazze

1 colher (chá) de sal

4 colheres (sopa) de açúcar mascavo

1 xícara de frutas cristalizadas cortadas em pedaços pequenos

1/2 xícara de passas

### **Modo de Preparo:**

Dissolver o fermento na água morna, acrescentar o açúcar, as farinhas, o Óleo de amendoim Pazze e o sal. Amassar bastante. Misturar as frutas e dividir a massa em duas partes iguais. Untar 2 formas e colocar a massa, que deve atingir a metade da altura da forma. Cobrir e deixar crescer por 3 horas. Assar em forno quente.

***PAZZE - Indústria de Alimentos Ltda.***

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

Fone: (55) 3375-3878 [www.pazze.com.br](http://www.pazze.com.br)