

Preparação da Massa

MATERIAL

- 2 xícaras das de chá de maizena
- 2 xícaras das de chá de cola cascorez extra rótulo azul
- 2 colheres das de sopa de vaselina líquida
- 1 colher das de sopa de suco de limão
- 1 colher das de sopa de creme para mãos não gorduroso
- tigela de vidro (para microondas) ou panela com revestimento interno antiaderente (para fogão)
- colher de pau



Sobre o Limão

Algumas receitas de massa para biscoit recomendam o uso do formol como conservante. Este produto, além de ser de difícil aquisição comprovadamente causa danos à pele e à saúde. Nossa receita o substitue pelo limão, fácil de ser encontrado e inócuo à saúde, possui o mesmo poder de conservar a massa após os trabalhos prontos.

Sobre o Creme para Mãos

Usado somente no momento se sovar a massa e apenas 1 colher das de sopa. Deve necessariamente ser não gorduroso pois o creme com gordura deixa a massa esfarelada. As marcas mais utilizadas são Bella Bel, Yamá, Magilena e Searly, encontradas facilmente em lojas de cosméticos, farmácias e supermercados.

Misture todos os ingredientes na tigela com exceção do creme para mãos não gorduroso. Mexa bem até dissolver completamente a Maizena.



Dica: - A cola, o principal ingrediente da receita, deve necessariamente ser Cascorez Extra, a do rótulo azul. Outras marcas de cola não proporcionam uma boa consistência à massa.



Coloque a tigela no microondas e ligue-o durante 3 minutos em potência máxima. A cada minuto passado abra o forno e mexa a massa com a colher de pau para que cozinhe toda por igual. Variações na rede elétrica, diferenças no tamanho da xícara usada como medida e os diferentes modelos de fornos de microondas podem alterar o tempo de cozimento da massa. Por isso é essencial que você observe-a minuto a minuto. Se necessário, cozinhe-a por mais um ou dois minutos em potência alta, até que



esteja cozido por igual, sempre mexendo a cada minuto passado. A consistência da massa cozida é semelhante às massinhas de modelar coloridas usadas pelas crianças.

Assim que a massa estiver cozida, espalhe o creme para mãos não gorduroso (apenas 1 colher das de sopa, como indica a receita) sobre uma superfície de pedra ou mármore.



Despeje a massa ainda quente sobre o creme para mãos. Quanto mais quente a massa estiver ao ser sovada, melhor o resultado. Sove-a por vários minutos seguidos, quanto mais você sovar, melhor ela ficará para trabalhar.



Quando a massa estiver bem sovada faça um rolo maciço evitando assim a formação de bolhas de ar.



Coloque a massa num saquinho plástico bem fechado ou envolva-a em filme plástico de cozinha para evitar que resseque.



Dicas

- O segredo de uma boa textura está em sovar a massa enquanto ainda estiver bem quente, utilizando apenas a quantidade de creme para mãos indicada na receita: 1 colher das de sopa.
- A massa só pode ser utilizada assim que estiver completamente fria. Não é preciso guardá-la na geladeira.
- Quando a massa estiver totalmente fria, o plástico que a envolve ficará com gotas de água. É sempre bom limpar a massa com um pano para que fique bem seca e colocá-la novamente em outro saco plástico. Isso ajuda a conservar a massa por mais tempo.
- Quando estiver trabalhando, mantenha toda a massa que não estiver sendo utilizada recoberta por um plástico ou for filme de cozinha, para que não resseque. Esta dica vale também para tiras, trançados e massa passada pelo cilindro que você não estiver utilizando naquele momento.
- Muito importante: se você trabalhar com crianças, não deixe que coloquem a massa na boca e muito menos que engulam-na. A cola utilizada tem baixo grau de toxicidade mas mesmo assim não deve ser ingerida.

Como preparar a massa no fogão

Misture bem todos os ingredientes (exceto o creme para mãos) numa panela antiaderente. Leve ao fogo brando, mexendo sempre com	a colher de pau até que a massa forme uma bola e solte do fundo e dos lados da panela. Importante: cuide para que as sobras que muitas vezes se	alojam nas bordas da panela não se incorporem à massa. O restante do processo é o mesmo do cozimento no microondas.
--	---	---