



INFORMAÇÃO EQUIVALENTE DA PORÇÃO:



1 colher de sopa (12,59)





1 ovo inteiro, aproximadamente.

EXEMPLO DE REIDRATAÇÃO:











OU











OVO INTEGRAL DESIDRATADO

80 ovos = 1 kg Água + Desidratado

750g **250**g

Total 1.000 g

GEMA DESIDRATADO

125 gemas = 1 kg Água + Desidratado **550**q **450**g

Total 1.000 g

CLARA DESIDRATADO

250 claras = 1 kg Água + Desidratado

875q **125**g

Total 1.000 g





tempo de preparação

40 min



rende até 12 porções

Bolo de Chocolate

Ingredientes:

- 50 gramas de **Ovo Integral DIM** + 150ml de Água 4 colheres (sopa) de chocolate em pó. 2 colheres (sopa) de manteiga 3 xícaras de farinha de trigo 2 xícaras de açúcar. 2 colheres (chá) de fermento

Calda:

- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó 6 colheres (sopa) de açúcar 2 colheres (sopa) rasas de manteiga 4 colheres (sopa) de leite

Modo de Preparo:

- Bater todos os ingredientes na batedeira (menos fermento) por 5 minutos.
- Adicionar o fermento e misturar com uma espátula delicadamente...
- Leve para assar em uma forma untada e enfarinhada por mais ou menos 30 minutos.

Calda:

- Aqueça a manteiga e acrescente o restante dos ingredientes, misture bem.
- Deslique o fogo e derrame sobre o bolo assado.



Bolo de Laranja

Ingredientes:

- 50 gramas de **Ovo Integral DIM** + 150 Ml de água
 2 xícaras (chá) de óleo
 Suco de 2 laranjas
 Raspas da casca de 1 laranja
 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo:

- Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, o suco e a raspa da laranja.
- Passe para uma tigela e acrescente a farinha de trigo e o fermento.
- Leve para assar em uma forma untada e enfarinhada por mais ou menos 30 minutos.
- Desenforme o bolo e se quiser molhe com suco de laranja.



tempo de preparação 40 minutos



rende até 12 porções





tempo de preparação 40 min



rende até 120 unidades

Pão de Queijo

Ingredientes:

- 100 gramas de **Ovo Integral DIM**1 Kg de polvilho doce
 1 colher (chá) de sal
 500 gramas de queijo meia cura de Minas ralado
 50 gramas de parmesão ralado
 ½ copo de óleo

- ½ copo de água 1 litro de leite aproximadamente

Modo de Preparo:

- Misturar todos os ingredientes menos o leite na vasilha.
- Adicionar o leite gradativamente até dar o ponto.
- Fazer bolinhas com a massa e colocar uma assadeira previamente untada.
- Colocar em forno pré aquecido por aproximadamente 20 minutos.



Omelete

Ingredientes:

- 50 gramas de **Ovo Integral DIM** + 150 ml de água 50 gramas de queijo ralado Sal, cebola, tomate, milho e salsa à gosto.

Modo de Preparo:

- Misturar o **Ovo Integral Desidratado DIM** com a água para hidratação.
- Adicionar o queijo ralado e misturar bem.
- Adicionar os outros ingredientes, sempre homogeneizando bem.
- Fritar normalmente.



tempo de preparação 10 minutos



rende até 04 porções



Arroz Carreteiro

Ingredientes:

- 1 litro de água
- 500g de arroz
- 200g de cenoura picada
- 100g de vagem picada
- 50g de azeitonas picadas
- 200g de linguiça picada
- 250g de carne seca picada em cubos
- 62,5g de **Ovo Integral Desidratado DIM** +
- 187,5g (ou ml) de água para hidratar o ovo em pó
- Óleo, cebola e alho.
- Salsa, queijo ralado e sal a gosto.



tempo de preparação 1h30min



rende até 6 porções

Modo de Preparo:

- Com meia xícara de óleo, fritar o alho e a cebola a gosto.
- Em seguida, adicionar a linguiça, a carne seca escaldada e os outros legumes.
- Adicionar na mistura, o arroz, um litro de água fervente e cozinhar até quase chegar ao ponto.
- Adicionar o Ovo Integral Desidratado DIM na sua água de hidratação e aquecer com agitação para fazer os "ovos mexidos".
- Adicionar os "ovos mexidos" ao arroz quase pronto.
- No final, adicione a salsa picada e o queijo ralado a gosto.

Ovo, Clara e Gema Desidratados.







CONTATO:

Estr. Vicinal Bas 040 Km 03 S. União II | Bastos SP

C.P. 071

/DimAlimentosBr

@dimalimentosbr

comercial@dimalimentos.com.br

) (14) 3478-6297

) (14) 3478-6199

[] (14) 99796-1185

WWW.DIMALIMENTOS.COM.BR