



## Macaúba

### Processamento

---

#### Polpa

---

Os frutos maduros de cor amarelo-esverdeada podem ser coletados no chão de maio a janeiro. Nessa fase, exala aroma característico e a casca solta-se facilmente da polpa. Quando verde, a casca encontra-se muito aderida à polpa. Depois da coleta, lavá-los bem, deixando-os escorrer. A casca é fina, fácil de ser quebrada o que pode ser feito até com cabo de faca. Retirada a casca, encontra-se a polpa de cor variando de amarelo-alaranjada a amarelo-esverdeada. A separação manual do caroço da polpa é difícil e o rendimento é muito baixo, uma vez que apresenta aspecto ceroso e aderente. Esse processo é feito com faca afiada. A polpa fresca é consumida ao natural ou usada em batidas (vitamina), doces, sorvetes, cremes, bolos e geléias. Pode ser conservada em sacos plásticos sob refrigeração.

O transporte desses frutos não requer maior cuidado.

#### Farinha

---

Para obter rendimento maior na produção de polpa para farinha, o procedimento deve ser outro: colocar os frutos maduros ao sol durante uma semana. Retirar a casca e com faca extrair a polpa. A extração manual da

polpa depois da secagem se torna mais fácil. Socar os caroços no pilão pode ser uma maneira mais rápida. Passar depois a massa pela peneira. Essa farinha é utilizada em bolos, mingaus, vitaminas e sorvetes.

Há um centro de produção de farinha de bocaiúva (macaúba) em Corumbá, MS, ligado à Casa do Artesão. É um trabalho comunitário que desenvolve atividades em bases artesanais valorizando a mão-de-obra local e tem como um dos seus objetivos, a sensibilização da população sobre o valor dos produtos da região.

#### Óleo

---

Depois de quebrados os caroços retiram-se as amêndoas muito duras. O processo de obtenção de óleo pode ser o mesmo da amêndoa de baru. Uma variação seria colocar a massa socada na água, levar ao fogo, deixar ferver bem. Logo em seguida, retirar do fogo e com uma concha, retirar todo o óleo da superfície. Colocar esse óleo em outra panela e levar ao fogo para apurar. Esse óleo é utilizado na alimentação humana.

### Aproveitamento

---

#### Bolo

---

##### Ingredientes

- 1 xícara (chá) de farinha de macaúba
- 1 xícara (chá) de margarina ou manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite de soja ou de vaca
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 4 ovos

##### Modo de fazer

Bater a margarina com açúcar até formar um creme  
Colocar a farinha de macaúba e tornar a bater

Juntar as gemas e bater novamente  
Colocar o leite, a farinha de trigo e o fermento em pó  
Por último, as claras em neve, mexendo novamente  
Levar ao forno em forma untada e enfarinhada

#### Cocada em tablete

---

##### Ingredientes

- 1 medida de amêndoa
- 2 medidas de rapadura em raspa

##### Modo de fazer

Quebrar os cocos e retirar as amêndoas  
Pilar ou passar no liquidificador  
Juntar a rapadura ao coco moído e levar ao fogo  
Mexer até aparecer o fundo da panela  
Retirar do fogo e bater bem  
Colocar em superfície lisa, deixar esfriar e cortar em tabletes

#### Geléia

---

##### Ingredientes

- 300 gramas de polpa de coco macaúba
- 100 gramas de açúcar
- 1 colher (chá) de pectina

##### Modo de fazer

Cozinhar a polpa durante uma hora, com o açúcar e a pectina  
Deixar esfriar por uma hora  
Bater no liquidificador e passar pela peneira fina  
Levar ao fogo e deixar ferver até dar o ponto de fio

## Mingau

### Ingredientes

Farinha de macaúba

Leite

Rapadura ou açúcar

### Modo de fazer

Misturar o leite com açúcar a gosto

Em seguida acrescentar a farinha de macaúba

Levar ao fogo e mexer até engrossar

## Sorvete

### Ingredientes

2 colheres (sopa) de farinha de macaúba

1 litro de leite

Rapadura ou açúcar

Liga de sorvete

### Modo de fazer

Ferver o leite com a farinha de macaúba

Colocar açúcar a gosto

Deixar ferver bem e acabar de engrossar com liga de sorvete

Bater no liquidificador e levar ao congelador

Retirar e bater mais três vezes retornando ao congelador

Informações retiradas do livro: *Cerrado: aproveitamento alimentar*.

Planaltina: Embrapa - CPAC, 1998. 188p; autoria: Semíramis Pedrosa de Almeida.

# M A C A Ú B A



1ª edição

1ª impressão (2004): tiragem 500 exemplares

Impresso no serviço gráfico da Embrapa Cerrados

Arte: Wellington Cavalcanti  
Embrapa Cerrados



Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento



Aproveitamento  
Alimentar

# MACAÚBA

*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd.



# MACAÚBA

**Embrapa**  
Cerrados