

RAPADURA DE CAJU



Processamento artesanal

Embrapa

Processamento Artesanal da Rapadura de Caju

O **caju** ocupa lugar de destaque em razão da riqueza nutricional de seus produtos principais como a amêndoa, a cajuína, o suco, o vinho, doces de diversos tipos e também a rapadura, muito apreciada pelos nordestinos. A rapadura de caju é feita com o pedúnculo do caju e é muito saborosa e nutritiva, pois tem grande quantidade de fibra, vitamina C e ferro.

Foto: Maria da Conceição Araújo Nunes



Veja como fazer a rapadura de caju

Ingredientes

- 10 kg de massa de caju
- 20 kg de açúcar
- 200 g de leite em pó
- 1 litro de água
- suco de 2 limões
- 250 g de castanha de caju moída (opcional)

Materiais

- 1- Tacho com capacidade para 50 litros
- 1- Colher de pau (grande)
- 2- Colheres chatas de madeira (pequena)
- 5- Formas de rapadura de madeira de 10 unidades cada
- 1- Gamela com capacidade para 50 litros
- 1- Peneira grande

Com essa quantidade de ingredientes são produzidas 120 unidades de 250 g cada

Seleção e limpeza dos frutos

Retire as castanhas e selecione os pedúnculos saudáveis, separando os verdes, danificados, mordidos por insetos e em início de fermentação. Para retirar a carga microbiana, deixe os pedúnculos imersos por aproximadamente 10 a 15 minutos em recipiente com água clorada, contendo 10 ml de água sanitária para cada litro de água. Lave novamente com bastante água corrente.

Cozimento

Efetua-se o corte dos frutos em pedaços uniformes, evitando os pontos de inserção da castanha e do pedúnculo, bem como algumas imperfeições. Leve os frutos ao fogo em um tacho e coloque água até cobri-los; deixe ferver por 20 minutos ou até ficarem macios; retire do fogo e deixe escorrer em uma peneira. Leve para uma gamela e bata até ficar uma pasta com pequenos pedaços. Acrescente duas medidas de açúcar para uma medida de massa e o suco dos limões. Leve ao fogo alto mexendo bem por 40 minutos ou mais (esse processo não é rápido). Quando o doce começar a mudar de cor, acrescente o leite diluído em água e continue mexendo até dar o ponto de doce em pasta. Antes de tirar do fogo, faça o teste da colher: coloque um pouco do doce em uma colher de pau e esfregue; se começar a açucarar, retire do fogo.

Moldagem e embalagem

Coloque a pasta nas formas, que já devem estar molhadas, preenchendo até a borda. Quando as formas já estiverem preenchidas, comece a desenformar pela primeira que foi preenchida e coloque para secar por 12 horas. Quando estiverem bem secas, embale em sacos plásticos de alta densidade, fechados com máquina seladora, rotulados com data de fabricação e data de validade (que deve ser de 6 meses). Armazene em local seco e ventilado.



Foto: Magda Cruciol



Meio-Norte

Av. Duque de Caxias, 5.650, Bairro Buenos Aires
64.008-780, Teresina, PI
Fone: (86) 3198-0500 - Fax: (86) 3198-0530
www.embrapa.br/meio-norte
Serviço de Atendimento ao Cidadão(SAC)
www.embrapa.br/fale-conosco/sac

Técnicos Responsáveis

José Lopes Ribeiro
Ana Lúcia Horta Barreto

Fotos da Capa

Maria da Conceição Araújo Nunes
José Lopes Ribeiro

Apoio



**MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO**

