

Baru

Processamento

Polpa

Os frutos maduros apresentam coloração marrom e são coletados no chão ou semimaduros, na árvore, entre julho e setembro. Depois da coleta, lavar bem e deixar escorrer. Com faca, raspar a polpa também marrom e doce. Pela textura de cera, torna-se difícil sua retirada do caroço. Pode ser consumida ao natural ou sob a forma de geléia e licor e também serve de alimento para animais.

Amêndoa

Para obtenção da amêndoa, depois de retirar a polpa, é necessário quebrar o caroço, muito duro. Para se obter certa quantidade de amêndoas, o trabalho é demorado.

Recomenda-se selecionar os frutos cujas amêndoas deslizam no seu interior. Essas amêndoas são utilizadas para enriquecer pães, bolos, sorvetes, acompanhar aperitivos, ou ainda em doces ou paçoquinhas.

Os frutos maduros, com polpa consistente não apresentam problemas de transporte em qualquer tipo de recipiente.

Óleo

Para extração do óleo, as amêndoas são levadas ao forno ou fogão para torrar por aproximadamente uma hora. Em seguida, tritura-se no pilão ou máquina, até tornar uma

massa esfarelada. Coloca-se numa panela na proporção de dois litros de água para três de massa com uma pitada de sal. Leva-se ao fogo, mexendo sempre para não grudar no fundo, até secar a água. Com uma concha, retirar todo o óleo e colocá-lo em outra panela. Adicionar mais dois litros de água fria à massa, sem levar ao fogo. Mexer e deixar o resto do óleo vir à superfície. Retirá-lo com concha e juntá-lo ao anterior. Levar ao fogo para apurar. O óleo estará apurado quando se colocar algumas gotas no fogo e não chiar.

Esse óleo é utilizado na alimentação humana. Os resíduos que ficam no fundo da panela podem ser aproveitados para feitura de sabão caseiro.

Aproveitamento

Baru salgadinho

Ingredientes

- 1 quilograma de amêndoas torradas e sem pele
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de sal

Modo de fazer

- Colocar as amêndoas em um tabuleiro;
- Fazer a salmoura;
- Borrifar a salmoura sobre as amêndoas e levar ao forno até secar toda a água;
- Servir como tira-gosto, acompanhando aperitivos.

Bombom crocante

Ingredientes

- 100 gramas de amêndoas de baru torradas
- 2 xícaras (chá) de açúcar cristal
- Chocolate em barra

Modo de fazer

- Levar o açúcar ao fogo para derreter
- Adicionar as amêndoas trituradas ao açúcar derretido misturando-os bem
- Colocar essa mistura em superfície lisa untada com manteiga

Depois de fria, passar o rolo de madeira por cima da mistura para triturar

Misturar com o chocolate derretido

Colocar em formas de bombons

Levar ao congelador por 30 minutos ou em geladeira por duas horas

Desenformar e deixar descansar por 24 horas

Embarcar em papel-chumbo

Observação: para o recheio desse bombom pode-se utilizar: doces de araticum, de mangaba, de buriti ou de cagaita.

Cajuzinho

Ingredientes

- 1 medida de amêndoas de baru torradas e trituradas
- 1 medida de rapadura raspada bem fina
- 50 gramas de coco ralado
- Leite

Modo de fazer

- Juntar as amêndoas trituradas com a rapadura e o coco
- Acrescentar o leite, aos poucos, e misturar bem até o ponto de enrolar
- Modelar em forma de caju e colocar uma amêndoa inteira torrada simulando a castanha.

Paçoquinha

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de amêndoas de baru torradas e sem peles
- 1 xícara e meia (chá) de farinha de milho ou de mandioca
- 1 xícara (chá) de rapadura (raspa fina) ou açúcar
- 4 a 5 colheres (sopa) de leite

Modo de fazer

- Misturar todos os ingredientes, menos o leite
- Socar no pilão até conseguir uma massa uniforme
- Colocar numa vasilha e umedecer aos poucos com o leite
- Colocar nos canudinhos de papel-manteiga.

U

r

a

B

Pé-de-moleque

Ingredientes

4 xícaras (chá) de amêndoas torradas, sem peles e socadas
1 xícara (chá) de farinha de mandioca passada na peneira
1 colher (sopa) de manteiga
1 rapadura e meia
Cravo

Modo de fazer

Fazer um melado com a rapadura e água e coar
Levar ao fogo e, quando estiver no ponto de puxa, retirar do fogo e
bater bem
Acrescentar as amêndoas, a manteiga e a farinha
Adicionar cravo a gosto e bater mais um pouco
Espalhar farinha em superfície lisa
Despejar o doce e cortar em pedaços, quando estiver açucarado.

Rapadurinhas

Ingredientes

1 medida de amêndoas de baru
2 medidas de rapadura raspada

Modo de fazer

Moer as amêndoas ou socá-las no pilão, ou passá-las rapidamente
no liquidificador
Juntar a rapadura às amêndoas moídas e levar ao fogo
Deixar dar o ponto de corte
Retirar do fogo, bater bem e colocar em superfície lisa
Cortar as rapadurinhas

Informações retiradas do livro: *Cerrado: aproveitamento alimentar*.
Planaltina: Embrapa - CPAC, 1998. 188p; autoria: Semíramis Pedrosa de Almeida.

BARU



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

BARU

Dypterix alata Vog.



BARU

Embrapa
Cerrados