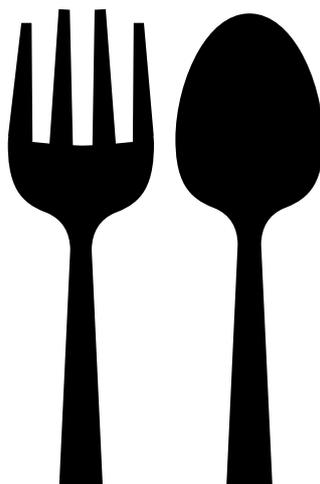




COLÉGIO SÃO DOMINGOS

LIVRO DE RECEITAS DA COMUNIDADE

ECO 2024



PANQUECA MINI

INGREDIENTES:

1 e $\frac{3}{4}$ DE XÍLARA DE FARINHA DE TRIGO

1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR

3 COLHERES DE CHA' DE FERMENTO EM PÓ

2 Ovos BATIDOS

1 XÍLARA DE LEITE

2 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA ~~DE~~ DERRETIDA

PITADA DE SAL

ÓLEO PARA UNTAR

1º PASSO

MISTURE A FARINHA
O FERMENTO, O AÇÚCAR
E O SAL.

2º PASSO

EM OUTRA VASILHA
MISTURE OS Ovos,
LEITE E MANTEIGA

3º PASSO

ACRESCENTE OS
LÍQUIDOS AO SECOS
E MISTURE.

4º PASSO

AQUEÇA E UNTE A
FRIGIDEIRA COM ÓLEO
COLOQUE A MASSA NO
CENTRO,

5º PASSO

VIRE A MASSA ASSIM
QUE FIZER BOLHAS E
ASSE O OUTRO LADO
E ESTÁ PRONTO.

ISABELA AZULIA

VACA MOLI • PEDASUDA

- 1 ABACATI
- 2 TOMATIS
- 1 CEBOLA ROXA
- 1 COE M T R O
- 1 LIMNAO
- 1 DEDO DE MOÇA
- SALO

ISADORA 2ºA

Receita: Panquecas (sirva com mel)

Lina 3°C
Miguel 7°C

- 1 xícara de leite

- 2 ovos

- 2 colheres de sopa de manteiga

- 1 xícara de chá de farinha de trigo

- 1 colher de sopa de fermento

- 2 colheres de sopa de açúcar

- 1 colher de chá de sal

Misture os líquidos em uma bacia

Misture os sólidos em outra bacia e depois misture os líquidos juntos

Carol 5ºB e João Miskalo 1ºB

RECEITA BISCOITINHO

INGREDIENTES

- 280g de farinha branca
- 130g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de Fermento Químico (pó Royal)
- 100g de fermento natural
- 1 ovo
- 100g de manteiga

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes na mão ou com o processador e deixe a massa pronta descansar por 30 min na geladeira. Abra a massa com rolo, dando a espessura que preferir. Use forminhas para separar os biscoitos e coloque em uma forma untada. Pré aqueça o forno a 180° e asse os biscoitos entre 15 e 20 min ou até dourar.

Bolo “esponja” de chocolate

#semglúten #semleite #sem lactose

2 ovos

240g de açúcar (demerara, cristal, refinado)

75g de óleo vegetal

265g de farinha (120g de farinha de arroz, 40g de polvilho, 60g amido de milho, 45g de farinha de amêndoas – pode usar mix pronto de farinha sem glúten ou simplesmente farinha de trigo)

60g de cacau em pó pelo menos 50%

½ col chá de goma xantana (se o mix de farinha sem glúten já tiver goma, não usar. Se fizer com farinha de trigo, não usar)

50ml café pronto coado

200ml de água fervendo (pode ser menos)

1 col chá fermento químico

1 col chá bicarbonato de sódio

Raspa de cumaru ou 5 gts de essência de baunilha (opcional)

Misturar todos os ingredientes, menos o fermento, o bicarbonato e a água fervendo. Bater bem na batedeira. Colocar o fermento e o bicarbonato, misturar. Ligar a batedeira e ir adicionando a água fervendo à massa, aos poucos. Aqui importante observar que a textura final fica líquida, mais que um bolo comum, porém ainda com um pouco de viscosidade. Nesse ponto, parar de jogar a água (200ml é estimado, então pode ser menos). Colocar para assar em forno pré-aquecido 180C por aproximadamente 30min.

Cobertura:

1 xícara de açúcar cristal ou demerara

½ xícara de água

2 col sopa de cacau em pó

1 col sopa de óleo de coco

Misturar tudo numa panela, menos o óleo de coco. Levar ao fogo, quando começar a ferver, colocar o óleo de coco e mexer até dar o ponto que quiser. Quando mais tempo no fogo, mais grossa a calda fica. Despejar a calda ainda quente em cima do bolo.

*essa é uma opção sem leite e sem lactose, mas pode fazer a calda que preferir

Bolo de chocolate

1-4 ovos

2-1 xícara de açúcar

3-1 xícara de cacete em pó

4-2 xícaras de FARINHA DE TRIGO

5-1 XICARA DE OLIO

6-1 XICARA DE AGUA

7-1 COLHER DE SOPA DE FER-
MENTO

8- MIMI ESPALHADO

9- CLARI-NEVI Atos 3: C
Cno 1: B

Biscoitinho de Canela e Mascavo

INGREDIENTES:

2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO

6 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR MASCAVO

3 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA

1 OVO

CANELA EM PÓ A GOSTO

MEL A GOSTO

MODO DE PREPARO

JUNTE TODOS OS INGREDIENTES EM UM POTE

MISTURE ATÉ FICAR UMA MASSA HOMOGÊNEA.

ABRA A MASSA ATÉ FICAR COM ESPESSURA

FINA E COLTE COM FOLMINHAS VARIADAS.

COLOQUE EM FORNO PRÉ-AQUECIDO EM TEM-

PERATURA BAIXA POR CERCA DE 15 MINUTOS.

BOM APETITE!

EMPANADA CASEIRA

- LIZ SOARES PIMENTEL -

2°C

INGREDIENTES

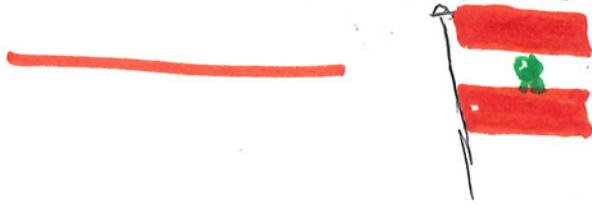
- 150g CARNE MOÍDA
- 01 CEBOLA
- 01 TOMATE
- 130g MUZZARELA
- 50g PRESUNTO
- 400g MASSA PASTEL
- 02 GEMAS DE OVO

PREPARO

- FECHE AS EMPANADAS COM REGHEIO A SUA ESCOLHA (USE UM GARFO)
- PASSE GEMA DE OVO (ORÉGANO OPCIONAL) PARA DAR BRILHO
- LEVE AO FORNO (150°) POR 15 MIN.
- ESPERE ESFRIAR E SABOREIE 

HOMUS LIBANÊS

DA VOVO AMÉLIA (JAMILA) SARKIS



Gabriel Sarkis
6°C

- 250g de grão de bico pré-cozido
(pode comprar à vácuo ou em conserva;
não se dá ao trabalho de cozinhar o cou)
- 1 colher (sopa) alho moído
- 1 limão
- 1 colher sopa de tahine
- 1/2 xícara de água
- Sal a gosto
- 2 colheres (sopa) azeite.

Bata tudo no liquidificador.

Se ficar muito grosso, pode colocar
1 pouco de água.

A consistência ideal é bem
pastosa.

Coloque azeite em um e leve
pt gelar.

BOLO DE BANANA COM AVEIA

2 BANANAS

1 XIC DE FARINHA

1/2 XIC DE AVEIA

2 OVOS

1/2 XIC DE ÓLEO

1 COL CHÁ DE FERMENTO

CANELA E GENGIBRE M PÓ A GOSTO

AMASSAR AS BANANAS

MISTURAR O ÓLEO E OS OVOS COM

UM GARFO.

MISTURAR A BANANA

MISTURAR AOS POUCOS A FARINHA E

A AVEIA

COLocar o fermento, a canela e o

gingibre. MEIXAR

FORNO 180C POR 30 MIN OU ~~TA~~

ATÉ DOURAR

ZADUEN (AZUL)

LUCAS (3º B)

GUACAMOLE

1 ABACATE MADURO

2 TOMATES MADUROS PICADOS

1/2 CEBOLA ROXA PICADA

1 POUCCO DE LIMAÕ (ALGUMAS GOTAS)

ABEGITE (MUITO)

SAL A GOSTO

PIRENTAS MEXICANAS (MIX) A GOSTO

COENTRO A GOSTO

MISTURA TUDO!

FEIÇA (MÃE CLARA 27 64)

BOLO VERDE DE LIMÃO - by. MARIA IZABELLA JOA

Receita

INGREDIENTES :

Massa:

- 3 ovos grandes;
- 1 xícara e ¼ de açúcar refinado;
- ½ xícara de óleo/manteiga/margarina;
- 1 xícara de água fria/em temperatura ambiente;
- ½ colher de chá de raspas de limão;
- 1 embalagem de gelatina de limão (20 gramas);
- 1 xícara e ½ de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa rasa de fermento.

Cobertura (opcional/recomendado):

- 1 caixa/lata de leite condensado (400 g.);
- 70ml / (⅓ de xícara) de suco de limão;
- Raspas de limão na quantidade desejada (opcional/recomendado).

MODO DE PREPARO:

- Massa:

- 1º. Bata os ovos bem, com fuê, bem por cerca de 1min;
- 2º. Adicione o açúcar e o(a) óleo/manteiga/margarina e mexa por mais 1min;
- 3º. Adicione a água, ½ colher de raspas de limão e a gelatina; misture até ficar homogêneo;
- 4º. Enquanto mexe, vá adicionando farinha até a massa ganhar consistência e fique lisa; logo depois, coloque o fermento e misture bem ;
- 5º. Unte a forma (de preferência forma furada com 25 centímetros de diâmetro) com manteiga e farinha de trigo; despeje a massa e leve ao forno (180º) e por cerca 50min;
- 6º. Ao enfiar um palito e este sair limpo, o bolo estará pronto;
- 7º. Para desenformar, espere esfriar.

- Cobertura:

- 1º. Despeje em um recipiente o leite condensado, o suco de limão e as raspas (se quiser) e misture;
- 2º. Despeje a cobertura no bolo e decore com mais um pouco de raspas de limão, se desejar, e desfrute-o!

SUPER MISTO QUENTE

① ARRUME EM UMA FORMA OU REFRATÁRIO SANDUICHES DE MISTO QUENTE COM PÃO DE FORMA INTEGRAL OU NÃO.

② QUEIJO, TOMATE, PRESUNTO OU PEITO DE PERU, ORÉGANO, SAL, AZEITONA SEM CAROÇO.

③ A PARTE, BATA NO LIQUIDIFICADOR 1 ovo, 1 xícara de leite, 1 colher de sopa de queijo ralado e uma pitada de sal.

④ DEKRAME SOBRE OS SANDUICHES ESSA MISTURA E LEVE AO Forno MÉDIO ATÉ DOURAR.

UMA DELÍCIA!

Silvia - Profa Apcio

SAGU DE UVA

INGREDIENTES

- 1-1/2 GARRAFA DE VINHO TINTO SECO
- 200ml SUCO DE UVA INTEGRAL
- 2 CANELAS EM PAU
- 5 CRANOS DA INDIA
- 2 XICARAS DE AÇUCAR
- 500g SAGU

PREPARO

- Coloque o SAGU em uma bacia e coloque ÁGUA até cobrir o SAGU, Deixe por 1 hora.
 - Em uma panela grande, coloque o vinho e o suco e aqueça até ferver.
 - Retire a água do sagu
 - Junte todos os ingredientes na panela
 - Abaixe o fogo (fogo médio)
 - Mexer até o sagu ficar cor de vinho.
- ¡Buen Provecho!
- Gui, Gabi, L^{SB}ô y Jusu^{LAVANJAB}

BOLO DA NEIDE ♥

(FLORA 2 ANOS)

INGREDIENTES:

4 OVOS

1 CENOURA GRANDE

1 XÍCARA e $\frac{1}{2}$ AÇÚCAR

1 XÍCARA ÓLEO

1 XÍCARA e $\frac{1}{2}$ DE FARINHA DE TRIGO

1 COLHER DE SOPA DE PÓ ROYAL

MODO DE FAZER:

→ BATER A CENOURA, OVOS, AÇÚCAR e ÓLEO NO LIQUIDIFICADOR.

→ TRANSFERIR P/ UMA TIGELA, ACRESCENTAR A FARINHA E O FERMENTO.

→ MEXER BEM.

→ COLOCAR NA FÓRMA UNTADA.

→ LEVAR AO FORNO POR 25 A 30 MINUTOS (180°)

PAUQUETA AMERICANA

INGREDIENTES

- 1 1/2 xícara (chá) farinha de trigo
- 2 1/2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de canela em pó
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 1/2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de ~~azúcar~~ bicarbonato de sódio
- Óleo ou manteiga para untar a frigideira

Preparo

- Misturar em uma tigela grande: farinha, açúcar, canela, sal, ovos, leite e óleo. Misturar bem com o batedor até o creme ficar liso.
- Deixar a massa descansar por 10 minutos. Colocar o fermento e o bicarbonato e misturar bem.
- Levar a frigideira ao fogo médio;

BOLLO DE MAÇÃ DA OLIVIA AZUL B

- 3 MAÇÃS
- 2 XIC. DE FARINHA
- 2 XIC. DE AÇUCAR
- 1 XIC. DE ÓLEO
- 1 COLHER DE FERMENTO
- 3 OVOS

Bater no liquidificador as cascas da maçã, os ovos e óleo.

Numa tigela grande, misture a farinha, o açúcar e o fermento. Misture bem. Depois acrescentar as maçãs cortadas em cubinhos. E na sequência, juntar a mistura do liquidificador, misture tudo e leve ao forno por 40/50 minutos.

~~Logo~~ Depois de ~~de~~ pronto, polvilhe açúcar com canela.

TORTILLAS ESPANHOLA

- 8 Ovos
- 500ML DE AZEITE
- 1 KG DE BATATA

MODO DE FAZER

DESCOZINHAR AS BATATAS

PICAR E FRITAR; \pm 10MIN

E TIRAR TO ~~DO~~ AZEITE E

MISTURAR COM OS OVOS JÁ BATIDOS.

VOLTAR P/ FRIGIDEIRA SEM AZEITE

¡BUEN PROVECHO!

JOANA S.A

INÁCIO Z.C

RESEITA DA BOLACHINHA DA FA MILHA

UMA BANANA MADURA AMASADA
2 COLHERES DE SOPA
DE AVEIA EM FLOCOS OU
FARINHA DE AVEIA UMA
COLHER DE SOPA DE CACA
O EM PÓ ~~UMA~~ UMA COLH
ER DE SOPA DE PASTA DE
AMENDOIM ~~MISTURAR~~ TU
DO É FAZER PEQUENAS
RODE LINHAS. COLOCA
R NA ASADEIRA E NO FOR
NO A 180 GRAUS POR 15
MINUTOS. TIRAR CUANDO ES
TE VEREM FIRMES. 10 BOLACHINHA
(1 RESEITA) NINA.V. TONI.V.

Sorvete chocolate

↓ pote de sorvete de creme Kuban
↓ lata de leite condensado cozido
150 gramas de chocolate picado
100 gramas de xerem

Em um pote transparente faço bolinhas com o sorvete e de jogando o chocolate picado e bolinhas bem pequenas de leite condensado e salpique o xerem
São bem congelados ~~em~~

Maria do Carmo

Maionese rápida:

INGREDIENTES:

Um ovo grande

Uma colher de sopa (15ml) de suco de meio limão

Uma colher de chá de mostarda Dijon

Um dente de alho médio, picado

1 xícara de óleo vegetal

Sal a gosto

MODO DE FAZER:

- Coloque o ovo, o suco de limão e a mostarda no fundo de um copo ou jarra que caiba a lâmina de um mixer. A mistura de ovo e suco de limão deve chegar às lâminas para que funcione.
- Adicione o alho, se for usar. Despeje o óleo por cima e deixe descansar por 15 segundos. Coloque o mixer até o fundo do copo e ligue em velocidade alta. À medida que a maionese se forma, incline lentamente e levante o mixer até que todo o óleo esteja emulsionado. Tempere a maionese a gosto com sal. Leve à geladeira em um recipiente hermético por até 2 semanas.

TERESA - I. A

JOÃO - VER-MELO

Salada de Macarrão Caprese com maionese rápida

Macarrão

INGREDIENTES:

Macarrão do tipo penne, rigatoni, farfalle ou semelhante

Azeitona preta cortada em fatias

Tomate cereja cortado ao meio

Queijo tipo muçarela de búfala em pedaços

Manjericão

Lascas de parmesão

Sal e azeite a gosto

MODO DE FAZER:

- Escolha alguma massa de macarrão de pedaços grandes (como penne, rigatoni, farfalle ou semelhante) e cozinhe um pouco além do tempo indicado.
(*Se a massa ficar al dente, o macarrão ficará duro depois de esfriar*)
- Após o cozimento, escorra e esfrie a massa debaixo de uma torneira, em água corrente.
- Misture todos os outros ingredientes e tempere com azeite e sal

TERESA - 1ª

JOÃO - VENTUROSO

Bolo de cenoura com cobertura de chocolate

Para o bolo:

INGREDIENTES:

3 cenouras médias (cerca de 360g ou 2 ¼ xícaras (chá) de cenoura descascada e ralada)

4 ovos em temperatura ambiente

1 xícara (chá) de óleo

1½ xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar a fôrma

MODO DE PREPARO

- Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média). Unte com manteiga uma fôrma retangular de 30 cm x 20 cm e 5 cm de altura. Polvilhe farinha de trigo, chacoalhe para cobrir todo o fundo e as laterais e bata na pia para tirar o excesso.
- Numa tigela, coloque a farinha, o sal e o fermento, passando pela peneira. Misture e reserve.
- Lave e descasque as cenouras. Descarte a ponta da rama. Corte cada uma em rodela e transfira para o liquidificador — a cenoura cortada em rodela é triturada mais facilmente.
- Junte o óleo às cenouras cortadas. Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez e transfira para o liquidificador — se algum estiver estragado, você não perde a receita. Acrescente o açúcar e bata bem até ficar liso, por cerca de 5 minutos.
- Transfira a mistura líquida para uma tigela grande e adicione os secos em 3 etapas, passando pela peneira. Misture delicadamente com um batedor de arame a cada adição para incorporar.

- Transfira a massa para a fôrma e leve ao forno para assar por cerca de 45 minutos. Para saber se o bolo está pronto, espete um palito na massa: se sair limpo, pode tirar do forno; caso contrário, deixe assar por mais alguns minutos.
- Retire o bolo do forno e deixe esfriar por 15 minutos antes de preparar a cobertura — o bolo deve estar morno na hora de colocar a cobertura de chocolate.
- OBS.: se preferir, utilize uma fôrma redonda de 24 cm de diâmetro com furo no meio; o tempo de forno é o mesmo.

Para a cobertura:

INGREDIENTES

½ xícara (chá) de chocolate em pó (50% de cacau)

⅓ de xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga

⅓ de xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Numa panela pequena, coloque o chocolate, o açúcar, a manteiga e a água. Leve ao fogo médio mexendo com o batedor de arame até ferver. Após a fervura, mexa por mais 2 minutos, ou até que a calda forme bolhas grandes e esteja com a espessura mais grossa — a agitação da calda é essencial para que ela cristalize e endureça depois.

Desligue o fogo e mexa com uma espátula de silicone por cerca de 2 minutos, até a mistura parar de ferver — esse passo é essencial para que a calda não escorra do bolo.

Regue o bolo com a calda e rapidamente espalhe com uma espátula para cobrir toda a superfície. Deixe a calda esfriar completamente com o bolo, até a superfície endurecer, antes de servir.

PANQUECA KOF

INGREDIENTES

200g de farinha de trigo

30g de açúcar (2 e 1/2 Col Sopa)

12g de fermento

5g de sal

2 ovos

240g de leite (1 xícara chá)

60g manteiga derretida

PREPARO

- Misturar primeiro os secos;
- Acrescentar os ovos, depois a manteiga derretida;
- Começa a misturar com um batedor manual (fué);
- Acrescentar leite aos poucos enquanto mistura até obter uma consistência homogênea e sem pelotas de farinha;
- Pré-aquecer uma frigideira antiaderente no fogo médio até a superfície ficar bem quente (demora um pouco);
- Untar com manteiga círculos de cerca de 10cm de diâmetro (a manteiga tem que borbulhar para estar no ponto de colocar a massa);
- Colocar uma colher de sopa da massa sobre a região untada;
- Quando a panqueca aumentar de altura e começar a formar bolhas de ar, fazer um novo círculo de manteiga, virar a panqueca sobre o novo círculo e deixar por mais um minuto;
- Quando a superfície inferior estiver dourada a panqueca está pronta;
- É possível esquentar até 3 panquecas simultaneamente em uma frigideira grande.

Hommus

Grão de bico cozido - 250 gr

Tahine - 3 colheres de sopa

Limão - 1 ou 2 limões espremidos

Alho - 1 dente de alho

Azeite - 1 ou 2 colheres de sopa

Sal - a gosto

Água do cozimento do grão de bico *

Bater tudo junto no processador,
mixer ou liquidificador.

* Até chegar na textura desejada.

Fernando, pai da Isis, 1º C

WAFFLE (FAMÍLIA DA AGNES)

- 1 XÍCARA DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 1 COLHER DE JOIA DE MANTEIGA
- 1 COLHER DE CHÁ DE AÇUCAR
- 1 XÍCARA DE CHÁ DE LEITE
- 1 GEMA DE OVO
- 1 CLARA EM NEVE



ACRESCENTE OS INGREDIENTES NUMA
BATA E MISTURE BEM. DEPOIS MIS-
TURE DELICADAMENTE A CLARA EM NEVE.
COLOQUE 1 CONCHA NA GRELHA PRÉ-
AQUECIDA E VENTADA. AGUARDE O PONTO
DESEJADO E PRONTO.



CARA
20
=C

חלה עגולה

Receita de Chalá Agulá (redonda)

Ingredientes:

- 500 ml de água potável
- 30 g de fermento fresco
- 250 g de açúcar
- 1250 g de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de sal
- 1/4 de xícara de óleo
- 2 ovos
- Ovo para pincelar



Topping a sua escolha (gergelim, uva passa ou gotas de chocolate).

PREPARO:

Em um recipiente, colocar a água. Adicionar o fermento, uma colher de açúcar e misturar. Peneirar a farinha em uma bacia, misturar os outros ingredientes em ordem: o restante de açúcar, sal, óleo, ovos e por último a mistura do fermento. Sovar bem a massa até ficar macia e homogênea. Cobrir com um pano úmido e deixar descansar por uma hora.

Dividir a massa em cinco partes. Moldar as chalót. Deixar crescer por 20 minutos. Pincelar com o ovo e salpicar o topping de sua preferência. Assar em forno médio, pré-aquecido, por 30 minutos.

Bom apetite!
בתאבון

PÃO DE AVEIA, SEM GLÚTEN

3 Ovos

150 ml de LEITE

50 ml de ÓLEO

1 colher (chá) de SAL

1 xícara (chá) de FARINHA DE ARROZ

1 xícara (chá) de AVEIA SEM GLÚTEN

2 colheres (chá) de SEMENTES (Abóbora, Chia, Linhaça)

1 colher (sopa) de FERMENTO EM PÓ

PREPARO:

BATA TODOS OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR, DEIXANDO O FERMENTO EM PÓ E AS SEMENTES POR ÚLTIMO, BATENDO LIGEIRAMENTE.

COLOQUE EM FORMA PARA PÃO, MÉDIA, UNTADA. LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180 GRAUS, DEIXANDO ATÉ DOURAR (± 30-35 minutos).

OBS: PARA QUEM NÃO TEM INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN, NO LUGAR DA FARINHA DE ARROZ PODE USAR FARINHA DE TRIGO.

2) DENISE, AVÓ DO MIGUEL
(INFANTIL, LARANJA)

RABANADA RECHADA

HEITOR 1ª EM

INGREDIENTES RABANADA

- 150g DE PÃO VELHO (3 PÃES FRANCESES OU 1/2 FILÃO DE Brioche)
- 3 Ovos
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher de café de baunilha
- 1 pitada de sal
- manteiga e óleo neutro para fritar

INGREDIENTES COBERTURA DE AÇÚCAR E CANELA

- 3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1/2 colher de chá de cardamomo em pó

Recheio

- Doce de leite (o necessário)

PASSO A PASSO

- CORTE O PÃO EM FATIAS DE 1 DEDO DE ESPESSURA
- FAÇA UM PEQUENO CORTE LATERAL NAS FATIAS E COM UMA COLHER PEQUENA OU FACINHA DE MANTEIGA RECHEIE OS PÃES COM DOCE DE LEITE
- EM UMA TIGELA MISTURE COM UM GARFO OU FOUET OS OVOS, LEITE, AÇÚCAR, BAUNILHA E UMA PITADA DE SAL
- ENCHARRQUE OS PÃES DENTRO DA TIGELA
- NUMA FRIGIDEIRA COM MANTEIGA E ÓLEO FRITE OS PÃES RECHEADOS ATÉ DOURAREM COMPLETAMENTE
- AO RETIRAR DO FOGO, POLVILHE OS PÃES COM AÇÚCAR COM CANELA E CARDAMOMO

FAMÍLIA DA MALENA e DO ESTEVÃO

BISCOITO DE POLVILHO DA VOVÓ ELZA (ou BISA ELZA)

- 1/2 kg de polvilho azedo
- 1 copo quase cheio de 250ml de óleo
- 2 ovos
- 1 copo de leite
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 3 colheres de farinha de milho
- 1 colher de sopa de uma doce (opcional)
- 1 xícara de café de água quente

Modo de preparo

Colocar o polvilho em recipiente não de plástico. Colocar a farinha de milho e juntar com a água quente uma pasta. Misturar com o polvilho esfregando as mãos. Depois colocar o sal. Aquecer o óleo e quando começar a levantar ferver antes de ferver, diminuir lentamente sobre o polvilho todo. Depois misturar bem. Depois cozer um pouco e colocar os ovos e o leite misturar com as mãos. Não pode ficar muito firme (ponto: uma massa mole - se necessário colocar um tijuinho de leite). Massa pastosa. Usar saco para moldar. Forno untado com pouco óleo. Forno a 180 graus. Demora dar uma corada.

Luísa Rocha 6^º B

Torta de Presunto
Receita Herdada da Bisa Grazi

Massa Básica

Ingredientes

3 xícaras de farinha de trigo
6 colheres de chá de fermento Royal
1 e meia colher de chá de sal
4 colheres e meia de sopa de margarina
3/4 xícaras de leite gelado

Recheio

Ingredientes

300g de presunto
300g de maçarela ou queijo prato
3 ovos
Salsinha a gosto

Modo de preparo

Massa

Junte farinha, fermento e sal. Junte a margarina formando uma farofa. Depois, aos poucos vá acrescentando o leite. Misture com a mão até desgrudar. Abra a massa em duas partes.

Sufê de espinafre

Lavar 1 maço de espinafre e colocar na água quente a murchar. Espremer de verde e pucar fininho.

Refogar 1/2 azeite e cebola

A acrescentar:

- 2 gemas
- 2 colh. cheias de requesado
- farinha de trigo
- leite frio
- fermento em pó
- cherno verde picado.

Misturar bem e por fim juntar as claras e montar em forma e assar em forno fraco até dourar.

Observação: jogar queijo ralado em cima antes de assar.

PÃO DE QUEIJO DA VOVÓ FÁ

1 kg de queijo moído
5 ovos
100g de margarina ou manteiga
250g de polvilho azedo
750g de polvilho doce
500ml de leite
1 colher de sopa de sal

Misture o queijo com os polvilhos depois os ovos , a manteiga e o sal. Por último vá adicionando o leite. Se o queijo estiver mais úmido você coloca menos leite. A massa tem que ficar parecendo "massa de vidraceiro". Vá dando o ponto com o leite.

Tome - Azul

BOLINHAS ENERGÉTICAS

da Anna (Amarelo A) e da Dora (6º ano A)

INGREDIENTES

- ½ xícara de uvas passas pretas
- 1 CS (colher de sopa) de tâmaras sem caroço (aproximadamente 3 unidades)
- 1 CS sementes de girassol (opcional)
- 3 CS aveia em flocos
- 1 CS chia
- 1 CS pasta de amendoim
- sementes de gergelim torradas para decorar (opcional)

MODO DE FAZER

Hidrate as passas, as tâmaras e as sementes de girassol, deixando-as de molho na água filtrada por pelo menos 15 minutos. Coe.

Coloque tudo no processador e bata até ficar uma pasta mais homogênea.

Faça bolinhas com a massa.

Enrole no gergelim para decorar.

Conserve na geladeira.

Rendimento: *aproximadamente 25 bolinhas*

ECO / 2024

Torta Bis

VALENTINA
42A

Creme:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 3 gemas
- 1 colher de maizena

misture os ingredientes e leve ao fogo, mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Depois espalhe em um refratário. Reserve.

Pique uma caixa de bis e jogue por cima do creme

Coberturas:

- 3 claras em neve
- 3 colheres de açúcar
- 1 lata de creme de leite s/ o soro.

Bata as claras em neve. Acrescente o açúcar, bata mais um pouco. Acrescente o creme de leite, mexendo vagarosamente. Despeje sobre o chocolate picado.

Calda.

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de leite

Leve ao fogo até ferver. Espere esfriar. Jogue sobre a receita.

Leve q1 gelar por 3 horas.



COCADA CREMOSA

COCADA CREMOSA



GABRIELA 4º ANO C

INGREDIENTES

- 1/4 de xícara de água (50 ml)
- 1/2 xícara de açúcar (90 gramas)
- 1/4 de xícara de leite de coco (50 ml)
- 1/2 xícara de leite condensado (150 gramas)
- 100g de coco em flocos úmido



MODO DE PREPARO

Coloque a água, o açúcar e leite de coco numa panela e misture.

Só depois de misturar leve para o fogo alto pra fazer a calda. Não mexa mais quando tiver no fogo. Vai formar bolhas.

Deixe no fogo alto até as bolhas aumentarem bastante. De vez em quando pegue um pouco do líquido em uma colher e levante-a, vá observando essa calda engrossar até o ponto ideal, que é o líquido escorrer formando um fio grosso da colher até a panela.

Tire do fogo nesse momento e acrescente o leite condensado e o coco em flocos.

Misture bem tudo e só depois volte pro fogo novamente.

Dessa vez, em fogo médio. Mexa sempre até soltar da panela igual o ponto de brigadeiro/beijinho de panela.

Numa assadeira ou pedra fria passe um pouco de óleo com guardanapo "untando", apenas o suficiente para não grudar e faça a forma da cocada como preferir, sugerimos com duas colheres. Coloque para secar. Deixe por umas 2 horas e pronto! Aproveite sua cocada.



1 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO

DAVI 4^o

1 XÍCARA DE AVEIA

2 XÍCARAS DE AÇÚCAR

1 XÍCARA DE CACAU 100% ALCALINO

1 COLHER DE FERMENTO MISTURA EM UMA
TIGELA

NO LIQUIDIFICADOR OU EM OUTRA TIGELA
COLOCAR

4 OVOS

1 XÍCARA DE ÓLEO

1 XÍCARA DE ÁGUA MORNA

2 PITADA DE SAL

MISTURA BEM E AGREGENTE OS INGREDIENTES
SECOS. BATA BEM E ASSE EM FORNO A 180 GRAUS
POR 40 MINUTOS

BOLO DE CHOCORATE



PANQUECA

CAFÉ DA MANHA

COM
MAPLE SYRUP

OVOS
FARINHA

LEITE

AÇÚCAR

SAL

FERMENTO

OLEO VEGETAL

EXTRATO DE BAUNILHA

TRADICIONAL

DO

CANADÁ

OLÍVIA 1^ªB

MANJAR RÁPIDO DA VOVO'

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

1 gelatina sem sabor diluída em
meia xícara de água quente

- Bater tudo no liquidificador,
colocar na forma e levar à
geladeira até endurecer.

- Fazer uma calda com ameixa
seca s/carosço, água e açúcar.

João
Bispo
Sabreiro

Panqueca do nosso café da manhã

Caetano
Bispo
Pereira

- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 1/2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de canela em pó
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de leite (ou leiteiro)
- 2 1/2 colheres (sopa) de óleo (ou manteiga derretida)
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de bicarbonato de sódio
- Óleo ou manteiga para untar a frigideira

Preparo

- Misture os itens secos em uma tigela,
- junte os ovos, óleo e leite, misture tudo com batedor de arame até ficar liso.
- Deixe a massa descansar por 10 minutos adicione o fermento em pó e bicarbonato misture bem
- Unte a frigideira, coloque a concha ~~de~~ a massa.

Biscoito de Chocolate

Receita da família Nazarian:

150 gramas de manteiga

1 e 1/2 xícara de farinha de
trigo

2 colheres de sopa de maizena

3 colheres de sopa de chocolate em
pó

4 colheres de sopa de açúcar

Misture tudo e corte como preferir. Asse em um forno à 200°C e espere por cerca de 12 minutos. O biscoito sai mole do forno, mas endurece quando esfria. Confia no processo!

Boa fortuna da!

Valentina Sanchez 7ºB

A base da receita do
Brigadeiro do Rafa, do
gº B, é o amor!

E, ao longo dos anos,
a receita tem ficado
ainda mais amorosa
e saborosa!

Bom apetite!

BOLO DE CENOURA

RECEITA

2 CENOURAS

4 OVOS

2 XIC AÇUCAR

2 XIC FARINHA

1 COL FERMENTO

COBERTURA

8 COL CHOCOLATE EM PÓ

8 COL AÇUCAR

2 COL MANTEIGA

4 COL LEITE

BOLO DE BANANA, CACAU
E UMA PASTA DELICINHA ♡
COM D. E FAMILIA

4 BANANAS NATICAS

1/2 xíc AÇUCAR MASCADO

2 OVOS

1/2 xíc FARINHA DE AVEIA

1/2 xíc FARINHA DE TRIGO

1/2 xíc DE ÓLEO

1/2 xíc CACAU EM PÓ

1 COLHER SOPA FERMENTO

UMA PASTA A GOSTO

AMASSAR AS BANANAS, MISTURAR
TUDO. POR ÚLTIMO O FERMENTO E UNAS.
FORNO MÉDIO POR 20 MINUTOS.

♡ ♡ ♡

MINGAU DE AVEIA E CHIA

VEGANO

- 1 xícara de leite vegetal
- 1/2 xícara de aveia em flocos grossos
- 2 colheres de sopa de chia
- 1 colher de sopa de uva-passos
- 1 colher de chá de canela em pó

COBERTURA

Frutas de sua preferência com
recheio de leite ou calda de agave.

Juntar todos os ingredientes do mingau
à noite e pela manhã estará pronto!

Pode adicionar geléia, cacau, baunilha...

Café da manhã da Elis (azulA) e Dora (vermelha)

Receita!

Meu pai e eu cozinhávamos muito juntos quando era pequena, quando tinha 7 anos fiz meu primeiro cheese cake com ele e desde então sempre foi minha sobremesa favorita, durante 7 anos

CHEESE CAKE

INGREDIENTES:

- 1 caixa de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 300g de cream cheese
- 3 ovos
- 1 dose de leite em pó
- 100ml de leite
- 2 colheres de extrato de baunilha
- 3 pacotes de bolacha margem
- 200g de manteiga ou margarina
- Gelo! se quiser?

Modo de preparar:

- Use o liquidificador para moer as bolachas
- despeje na forma, em um recipiente coloque a manteiga e leve para o microondas até derreter e misture com a bolacha, depois amasse na forma
- bata todos os restos da receita no liquidificador
- aqueça/despeje em cima da bolacha
- leve ao forno por 50min a 180°

**BISCOITOS DO LEO
E DO THOMTHOM**



BRIGADEIRO COM BOLACHA

MODO DE PREPARO:

LEVE AO FOGO BAIXO: 1 LATA DE LEITE CONDENSADO E 1 COLHER DE (SOPA) DE MANTEIGA, MEXENDO ATÉ DESPRENDER DO FUNDO DA PANELA. MISTURE 2 COLHERES DE (SOPA) DE NESCAU OU 2 COLHERES (SOPA) DE CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL. MISTURE MEIO PACOTE DE BISCOITO MAISENA QUEBRADO EM PEDAÇOS PEQUENOS E COLOQUE EM UMA FORMA ANTI-ADERENTE.

Gabriel 6º C
Zep

INGREDIENTES MASSA: (MAU - 1°C)

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de cacau em pó 70%.
- 4 gemas
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 4 claras
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 xícara de gotas de chocolate

INGREDIENTES CALDA:

- 3 xícaras de leite
- 2 xícaras de cacau em pó 70%.
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 3 gotas de essência de baunilha

Modo de Preparo:

1. Em uma tigela grande, misture bem as gemas e o açúcar
2. Junte à mistura o cacau e o óleo
3. Acrescente o leite e a farinha, misture até obter uma massa homogênea, reserve
4. Bata as claras em ponto de neve
5. Acrescente as claras delicadamente à massa e as gotas de chocolate
6. Acrescente o fermento em pó e misture delicadamente
7. Ponha a massa em uma forma untada
8. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C e deixe por 30 min

CARNE LOUCA

- CARNE
- TOMATE
- PIMENTÃO VERMELHO E AMARELO
- ALHO
- CEBOLA
- SALSINHA E CEBOLINHA
- TEMPEROS (LOURO, COLORAL, PIMENTA)...

Maria Vitória Aiello C. Oliveira (1B)

Bolo de Cenoura (Júlio Ketheley)

*Receita ensinada pela vovó Gisele, que fez para o aniversário da Maria Vitória de 6 anos.

Ingredientes:

3 ovos grandes
150g de manteiga sem sal pomada
300g de açúcar refinado
275g de cenoura limpa e descascada
240g de farinha de trigo peneirada
2 colheres chá de fermento
Opcional: raspinhas de 1 laranja

Modo de preparo:

Pré aqueça o forno 160 graus Celsius. Unte a forma. Pique a cenoura e bata no liquidificador com a manteiga, o açúcar e os ovos. Bata por 3 minutos e passe para um bowl. Acrescente a farinha e o fermento. Misture com o fouet até ficar homogêneo. Despeje na forma e asse por 45 minutos. Deixe esfriar por 15 minutos antes de desenformar.

Cobertura:

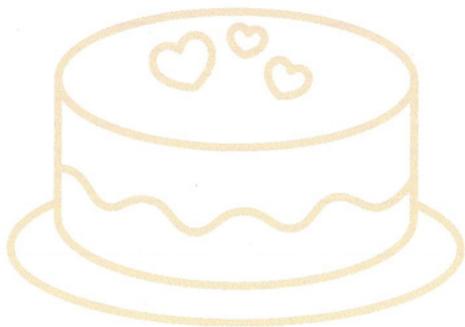
90g de chocolate meio amargo ou ao leite
50g de manteiga sem sal
½ colher de sopa de glucose
*Pode substituir a manteiga e glucose por creme de leite.

Aqueça a manteiga e a glucose e quando ferver desligar e acrescentar o chocolate.

BOLO DE NADA

Ingredientes:

- 3 ovos grandes
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite integral
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de fermento químico



Modo de preparo:

Em uma tigela, coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e bata vigorosamente com o auxílio de um fouet até que a mistura se torne cremosa e com um tom de amarelo bem clarinho! adicione a essência de baunilha e o leite. Misture delicadamente.

Vá acrescentando a farinha aos poucos até que esteja totalmente incorporada.

por último, adicione fermento químico!

Despeja a massa em uma assadeira média, untada com manteiga e farinha.

Leve ao forno pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 1hr ou até o bolo estar dourado e o palito sair seco!

Bom apetite!

Receita de família do Francisco Bueno

- Agrupamento laranja A

FICAZZA (FOCACCIA) DA NONNA

INGREDIENTES

MASSA

1 e ½ kg de farinha de trigo

50 gramas de fermento biológico

2 colheres de manteiga

1 litro de água

Sal a gosto

MOLHO

1 e ½ kg de farinha de tomates bem vermelhos

Alho, cebola, salsinha e sal a gosto

Queijo parmesão ralado a gosto

PREPARO

MOLHO

Picar tomate em pedaços médios. Picar salsinha, alho e cebola, e cozinhar tudo até os tomates ficarem macios e

MASSA

Misturar bem todos os ingredientes até ter massa uniforme. Descansar por 2 horas.

Untar forma, esticar a massa (deixar com 1-2 dedos de altura) e colocar o molho por cima

Queijo parmesão ralado a gosto por cima

Assar em forno a 200 graus até a Nonna ver que ficou pronto!!!!



ESSE LANCHINHO ME LEMBRA MUITO MINHA
INFÂNCIA. MINHA MÃE FAZIA SEMPRE NOS
ANIVERSSÁRIOS E ERA UM SUCESSO.

A RECEITA É SIMPLES E FICA MUITO GOSTOSA.

- PÃO DE FORMA SEM CASCA CORTADO EM 4
- MOLHO DE TOMATE CASEIRO
- QUEIJO RALADO

ESPERO QUE GOSTEM.

MARISA → CAETANO E JOÃO
BISPO

POUR PIANO, CIGS, AMORA & VIOLETA

The Ultimate Average Chocolate Chip Cookie

Ingredients

287 g Butter, unsalted,
213 g Sugar 🛒
213 g Brown sugar 🛒
4.9 g Baking soda 🛒
5.4 g Kosher salt 🛒
11.5 g Vanilla extract 🛒
100 g Egg(s)
200 g Cake flour 🛒
200 g Bread flour 🛒
436 g 58% bittersweet chocolate pistoles,
thin disc shaped 🛒

Equipment

Digital scale 🛒
Small bowl(s) 🛒
Sifter 🛒
1/2 Sheet pan(s) 🛒
Parchment paper 🛒
Oven 🛒
Stand mixer 🛒
Bowl scraper 🛒
Silicone spatula 🛒
#10 Portion scoop 🛒
Baking/Cooling rack(s) 🛒

Timing

90 minutes active; 5 hours
resting

Yield

16 100-gram cookies

1 Gather your goodies

Gather all the ingredients, tools, and equipment needed to make the cookies.

Measure all the ingredients in appropriate bowls. Sift the flours together after you have measured them.

Make sure the butter is soft. Ideally, set out the butter the night before you intend to bake and let it sit at room temperature. If you forget, soften the butter in a microwave at 50% power, in 20-second increments, taking care to not melt the butter.

200 g *Cake flour* 🛒
200 g *Bread flour* 🛒
436 g *58% bittersweet chocolate
pistoles, thin disc shaped* 🛒

5 Add in the flours and chocolate

With the mixer running on low, add the sifted flours and the chocolate pistoles. Mix until everything has come together. Do not overmix.

Remove the paddle and bowl from the mixer. Make sure to use a bowl scraper to flip and fold the dough near the bottom of the bowl. Scrape and fold until the dough is thoroughly mixed, with no visible streaks of individual ingredients.

6 Portion the cookies and let them rest

Using a #10 scoop as a guide, portion out 100-gram balls of cookie dough. Space them evenly on the prepared half-sheet trays. You should have 15 cookies total.

(Portioning the cookie dough when it first comes out of the stand mixer makes it easier for you to have uniformly delicious cookies. The resting bulk dough out of the refrigerator is tough to scoop. You might lose chunks of cookie dough. You don't want that.)

Put the sheet pans in the refrigerator to rest for at least 2 hours. The ideal resting time is 4 hours.

7 Get ready to bake

Preheat the oven to 350 °F / 177 °C on the convection setting. (If you do not have a convection oven, increase your baking time as needed).

Line 3 half-sheet pans with parchment paper and set them aside.

Cooking with a Smart Oven Air?

Bake with Convection at 350 °F / 177 °C.

Baking sheet on rack position 5.

Bake 12 min.

9 Cool the cookies

Let the cookies cool on the pan. Put the pan on a wire cooling rack, so air can flow beneath the pan as well as around it.

Allow the cookies to cool until they are cool enough for you to pick one up and eat it, about 15 minutes.

More cookies please!

Behind the scenes: process trials

Here's the team picking apart these cookies.

Recipes

Support



United States

Stay up-to-date on the all the latest from ChefSteps!

Join our email list to receive updates on new recipes, guides, and more. We'll never share your information with anyone else. [Privacy Policy](#)



Recipes

Guides & Tools

Studio Pass

Classes

Chef Recs

