

Pães de LIQUIDIFICADOR



* Rolinho * Brioche
* Bisnaguinha * Broa
* Focaccia * Rosca

Malu
Receitas

De R\$ 1,50 por
R\$ 1,30

Malu Receitas, Ano 7

**ROSCA
CREME**

**Receitas
práticas
para o
dia-a-dia**

27 gostosuras
doces e salgadas

**Rolinho
de cebola**

DELÍCIAS PARA O CAFÉ

Tem coisa mais gostosa do que um pão feito em casa? O pão caseiro faz o maior sucesso! E é para te dar a alegria de fazer o pãozinho para o café que nós preparamos essa **Malu Receitas** com várias opções doces e salgadas. Então, não perca tempo e coloque a mão na massa!

**Abraços,
Renata Raposo
Editora da Unidade Culinária**



FOTO: STELA HANJIA. PRODUÇÃO: ROSA KLOSSER E ZULMIRA FÁTIMA DOS SANTOS. OBJETOS: SUXXAR E EMPÓRIO DAS LOUÇAS

**Malu
Receitas**

Pães de liquidificador
Edição nº 33 - Ano 2 - 2006
ISSN 1808-2084

Editora de culinária: Renata Raposo; Redação: Isabela Barzotto e Rafael Tadashé; Produção gráfica: Ulam Fleiter; Revisão técnica: Ângela Cardoso; Fotos/Scanner: Edson Juliano; Distribuição: DINAP; Impressão: Globo Cochrane

Fica proibida a reprodução parcial ou total de qualquer texto ou imagem deste produto sem autorização prévia dos responsáveis pela publicação.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS À



DIRETORIA

Presidente: João Carlos de Almeida

Diretor Executivo: Pedro José Chiquito

REDAÇÃO/Bauru: Rua Gustavo Masciel, 19-26,

CEP 17012-110, Bauru, SP; Correspondência:

Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauru, SP

Fone (014) 3235-3878; Fax (014) 3235-3879

Sucursal/São Paulo: Rua Major Quecchio, 111,

19º andar, sala 1.901, Centro, CEP 01050-030,

São Paulo, SP. Fone/Fax (011) 3217-2900

Sucursal/Rio de Janeiro: Rua Visconde de Pirajá,

414, sala 1.313, Ipanema, CEP 22410-002, Rio de

Janeiro, RJ. Fone/Fax (021) 2262-6774

MARKETING/ E-mail: marketing@astral.com.br

ANER | **IVZ**
www.aner.org.br



ATENDIMENTO AO LEITOR
(014) 3235-3881

Horário de atendimento: de segunda a sexta, das 8h às 12h e das 14h às 18h

E-mail: malu@astral.com.br

Caixa Postal: 471, CEP 17001-970, Bauru, SP, Brasil

PÃEZINHOS DE CHOCOLATE

🕒 1h (+1h de descanso)
🍳 40 unidades

INGREDIENTES:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 15g de fermento biológico
- 100ml de leite morno
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 100g de margarina
- 4 ovos
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Misture a farinha branca com a integral e reserve. Bata o restante dos ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo. Despeje sobre as farinhas e misture com uma colher de pau até desprender da tigela. Cubra e deixe descansar por 45 minutos. Modele os pãezinhos no formato desejado e disponha sobre uma assadeira. Cubra e deixe descansar por mais 15 minutos. Polvilhe com açúcar de confeiteiro e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Retire e sirva.

SERVIÇO

CULINARISTAS

Isaura Quaglio (0XX19) 3862-5735

Mariana Maluf (0XX11) 3031-4289

Mariza Plácido

Mirian Soro (misorvi@ig.com.br)

OBJETOS

Armazém (0XX11) 3062-1077

Cleusa Presentes (0XX11) 3089-7000

Depósito São Martinho

(0XX11) 3083-1433

Empório das Louças

(0XX11) 3722-3418

Larmod (0XX11) 3061-1944

Pozzani (0XX11) 4527-5120

Raul's (0XX11) 3814-8532

Spicy (0XX11) 3131-1413

Suxxar (0XX11) 3842-3200

Zona D (0XX11) 3088-0399

QUEREMOS A SUA SUGESTÃO!

- ☐ Mande a sua dúvida
- ☐ ou a sua receita para
- ☐ a Caixa Postal 471,
- ☐ CEP 17001-970, Bauru,
- ☐ SP ou mande um e-mail
- ☐ para malu@astral.com.br

*Os telefones foram checados pela redação. Não nos responsabilizamos por mudanças ocorridas após o fechamento dessa edição.

BISNAGUINHAS DOCES

🕒 1h30 (+40min de descanso)

🍳 50 unidades

INGREDIENTES:

- 1kg de farinha de trigo
- 1/2 litro de leite morno
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 50g de fermento biológico fresco
- 1 xícara (chá) de margarina sem sal
- 4 ovos
- 1 pitada de sal
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1/2 xícara (chá) de mel para pincelar
- 3 colheres (sopa) de café forte para pincelar

Peneire a farinha em uma tigela. No liquidificador, bata o leite, o açúcar, o fermento, a margarina, os ovos e o sal até ficar homogêneo. Despeje sobre a farinha aos poucos, mexendo com uma colher. Coloque sobre uma superfície enfarinhada e amasse até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar por 40 minutos. Modele as bisnaguinhas e disponha em uma fôrma untada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos. Retire do forno, pincele com o mel dissolvido no café e volte ao forno até dourar.

Testada e aprovada!



ROSCA CREME

🕒 1h30 (+1h de descanso)

🍳 1 unidade

INGREDIENTES:

- 7 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 60g de fermento biológico
 - 2 colheres (sopa) de açúcar
 - 2 colheres (sopa) de óleo
 - 2 xícaras (chá) de leite morno
 - 2 ovos
 - 1 gema
 - 1 pitada de sal
- Creme:
- 2 xícaras (chá) de leite
 - 1 e 1/2 de xícara (chá) de açúcar
 - 2 gemas
 - 4 colheres (sopa) de farinha de trigo

- 2 colheres (café) de essência de baunilha

Peneire a farinha em uma vasilha e reserve. Bata o restante dos ingredientes no liquidificador e despeje sobre a farinha, amassando até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar por 1 hora. Bata os ingredientes do creme no liquidificador e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Deixe esfriar. Abra a massa, formando um retângulo e espalhe o creme. Enrole como rocambole e feche. Corte em fatias e coloque em uma assadeira, uma ao lado da outra, formando uma rosca circular. Leve ao forno, preaquecido, por 45 minutos ou até dourar.

Pães de liquidificador



BRIOCHE COM PASSAS

🕒 40min (+40min de descanso)
🍷 12 unidades

INGREDIENTES:

- 1/4 de xícara (chá) de leite morno
- 3 colheres (sopa) de água
- 1/3 de xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 3 gemas
- 1/3 de xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 pitada de sal
- 30g de fermento biológico fresco
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de uvas passas
- Farinha de trigo para

enfarinhar

- Margarina para untar
- 1 gema para pincelar

Bata no liquidificador o leite, a água, a manteiga, as gemas, o açúcar, a canela, o sal e o fermento. Transfira para uma vasilha, junte a farinha aos poucos e misture com uma colher. A massa ficará mole. Cubra e deixe descansar por 40 minutos. Misture as passas e sove com as mãos enfarinhadas. Divida em 12 bolas. Retire uma bolinha de cada porção. Coloque as bolinhas maiores em forminhas para empada untadas. Faça um buraco e encaixe a bolinha menor. Pincele com a gema e leve ao forno, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar.

BROA DE FUBÁ DE ASSADEIRA

🕒 45min 🍷 8 porções

INGREDIENTES:

- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de fubá
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de erva-doce
- Margarina e farinha de trigo para untar

No liquidificador, bata os ingredientes, menos a erva-doce, por 5 minutos ou até ficar homogêneo. Acrescente a erva-doce e misture. Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos.

PÃEZINHOS PÊ-DE-MOLEQUE

🕒 50min (+1h30 de descanso)
🍷 40 unidades

INGREDIENTES:

- 8 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá)

de amendoim sem pele triturado

- 3 tabletes de fermento biológico
- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de margarina amolecida
- Amendoim sem pele torrado e triturado para polvilhar

Glacê:

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (chá) de suco de limão
- 1 colher (chá) de água

Peneire a farinha em uma vasilha e reserve. No liquidificador, bata os ingredientes restantes da massa por 3 minutos. Despeje sobre a farinha e amasse até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar 1 hora. Modele os pãezinhos e coloque em uma assadeira. Cubra e deixe descansar 30 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Misture os ingredientes do glacê até formar um mingau. Pincele sobre os pães, polvilhe com amendoim e volte ao forno por 5 minutos. Retire e sirva.



PÃOZINHO DE LARANJA COM GLACÊ

🕒 40min (+1h de descanso)

🍷 14 unidades

INGREDIENTES:

- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1/3 de xícara (chá) de suco de laranja concentrado
- 1 ovo
- 1/4 de xícara (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 15g de fermento biológico fresco
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja
- Margarina para untar
- Raspas de casca de laranja para decorar

Glacê:

- 3/4 de xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (sopa) de suco de laranja

Bata no liquidificador a água, o suco, o ovo, o açúcar, o sal, o leite em pó e o fermento. Transfira para uma vasilha, junte a farinha, as raspas e misture. Sove sobre uma superfície lisa, cubra e deixe descansar por 40 minutos. Divida a massa em 14 porções. Abra retângulos e enrole. Coloque em uma fôrma untada, cubra e deixe descansar por 20 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Misture o açúcar com o suco. Espalhe sobre os pãezinhos mornos, coloque raspas de casca de laranja e, se necessário, volte ao forno por 2 minutos para secar.

Pães de liquidificador



ROLINHO DE CASTANHA COM GOTAS DE CHOCOLATE

🕒 50min (+1h de descanso)

🍞 12 unidades

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de água morna
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 1 pitada de sal
- 15g de fermento biológico fresco
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3/4 de xícara (chá) de chocolate picado

- 1/2 xícara (chá) de castanhas de caju torradas e picadas
- Margarina para untar

Bata no liquidificador a água, a margarina, a baunilha, o açúcar, o leite em pó, o sal e o fermento. Transfira para uma vasilha e junte a farinha, mexendo com uma colher de pau. Sove sobre uma superfície lisa, cubra e deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa, formando um retângulo e espalhe o chocolate e as castanhas. Enrole como rocambole e corte em fatias. Coloque os rolinhos em uma assadeira untada, cubra e deixe descansar por 30 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Retire e sirva.

MEIA-LUA DE DOCE DE LEITE

🕒 1h (+1h de descanso)

🍞 20 unidades

INGREDIENTES:

- 1 envelope de fermento biológico seco
- 1 xícara (chá) de água morna
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de manteiga derretida
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de doce de leite
- 1 gema para pincelar

No liquidificador, bata o fermento, a água, o leite em pó, os ovos, o açúcar e a manteiga até ficar homogêneo. Peneire a farinha com o sal em uma tigela e despeje a mistura do liquidificador, aos poucos, mexendo com uma colher. Transfira para uma superfície lisa e amasse até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar por 1 hora. Abra com um rolo. Corte triângulos e recheie com uma colher (chá) de doce de leite. Enrole como rocambole e coloque em uma assadeira. Pincele com a gema

e leve ao forno médio, preaquecido, até dourar levemente.

GRISSINI

🕒 35min (+1h15 de descanso)

🍷 35 unidades

INGREDIENTES:

- 1 e 1/4 xícara (chá) de água morna
- 1 tablete de fermento biológico fresco
- 1 colher (sopa) rasa de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2kg de farinha de trigo
- Óleo para untar
- Gergelim e semente de papoula para polvilhar

No liquidificador, bata a água morna, o fermento, o açúcar, o sal e metade da farinha até ficar homogêneo. Transfira para uma vasilha e adicione a farinha restante, aos poucos, amassando até desgrudar das mãos. Cubra com um pano e deixe descansar por 15 minutos. Abra a massa com um rolo. Cubra novamente e deixe descansar por 1 hora. Divida a massa e polvilhe com gergelim em uma e com papoula na outra, pressionando levemente para grudar. Corte em tiras e transfira para uma fôrma untada. Leve ao forno médio, preaquecido, até dourar. Sirva acompanhado de patês.



ROSCA ARCO-ÍRIS

🕒 40min (+1h de descanso)

🍷 1 unidade

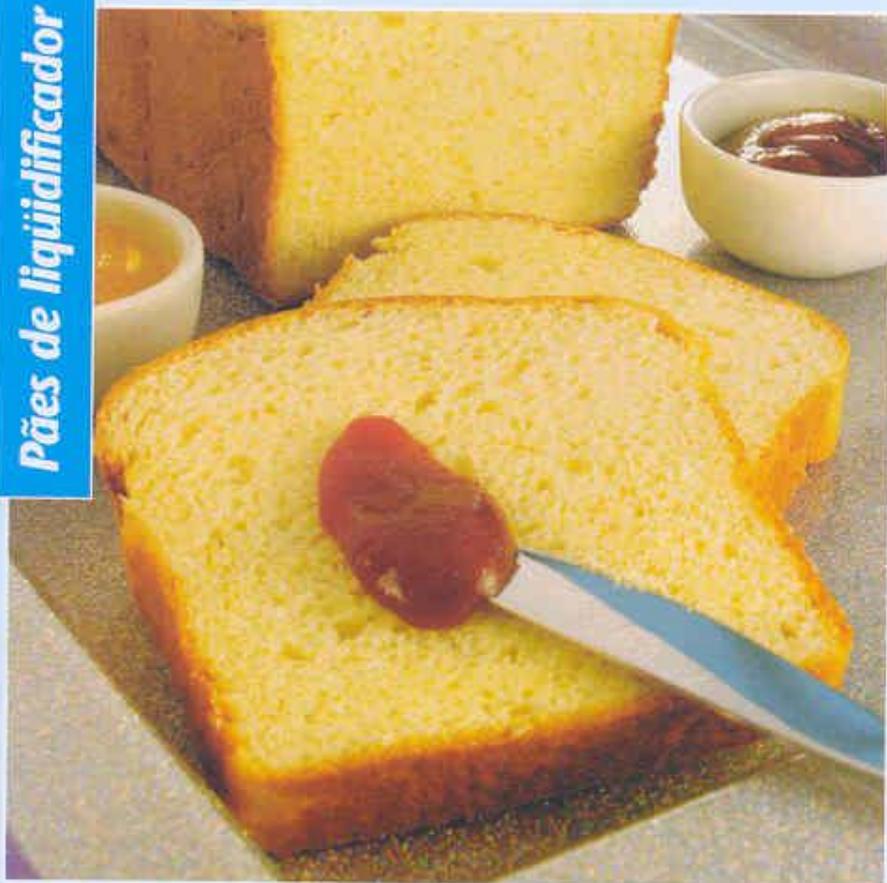
INGREDIENTES:

- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1/4 de xícara (chá) de margarina
- 2/3 de xícara (chá) de leite morno
- 15g de fermento biológico fresco
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de balas de goma coloridas
- Margarina para untar
- 1 gema para pincelar

Bata no liquidificador o açúcar, a margarina, o leite, o fermento, o sal e o ovo. Transfira para uma vasilha, junte a farinha e mexa com uma colher de pau. Sove em uma superfície lisa por 3 minutos, cubra e deixe descansar por 40 minutos. Abra a massa formando um retângulo, espalhe as balas de goma e sove até incorporar. Faça um rolo comprido com a massa como se fosse uma cobra, enrole como caracol e coloque em uma assadeira untada. Cubra e deixe descansar por 20 minutos. Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Retire e sirva.

Pães de liquidificador

Pães de liquidificador



PÃEZINHOS DE GENGIBRE

🕒 1h (+30min de descanso)

🍞 25 unidades

INGREDIENTES:

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de gengibre em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio
- 1/2 xícara (chá) de ricota
- 1/2 xícara (chá) de mel
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1/2 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 pitada de sal
- 15g de fermento biológico
- 1 gema para pincelar

Em uma tigela, misture a farinha, o gengibre, a canela, a noz-moscada e o bicarbonato. No liquidificador, bata os ingredientes restantes e despeje sobre a mistura da tigela, amassando até desgrudar das mãos. Modele pãezinhos e coloque em uma assadeira. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar.

PÃO DE LEITE CONDENSADO

🕒 30min 🍞 2 unidades

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 copo de óleo
- 900ml de leite morno
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 30g de fermento biológico
- 3 ovos
- 1,2kg de farinha de trigo
- Margarina e farinha de trigo para untar

Bata todos os ingredientes, menos a farinha, no liquidificador. Coloque em uma tigela e acrescente a farinha, aos poucos, amassando até desgrudar das mãos. Retire uma bolinha pequena de massa e coloque em um copo com água. Cubra a massa restante e deixe descansar até a bolinha do copo boiar. Modele os pães no formato desejado, coloque em uma assadeira e leve ao forno, preaquecido, até assar e dourar.

PÃO DE ABÓBORA

⌚ 1h30 (+30min de descanso)

🍞 20 unidades

INGREDIENTES:

- 1 xícara (chá) de abóbora cozida
- 1 xícara (chá) de água do cozimento da abóbora
- 1 xícara (chá) de leite integral
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 tabletes de fermento biológico
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 gema batida para pincelar
- Açúcar cristal para polvilhar

No liquidificador, bata os ingredientes, menos a farinha, até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela e acrescente a farinha, aos poucos, amassando até desgrudar das mãos. Divida em bolas e coloque em uma assadeira. Pincele com a gema e polvilhe com açúcar. Deixe descansar por 30 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar levemente.



Pães de liquidificador

TRANÇA CREMOSA DE PÊSSEGO

⌚ 1h (+1h de descanso)

🍞 1 unidade

INGREDIENTES:

- 1/3 de xícara (chá) de água morna
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 15g de fermento biológico fresco
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/3 de xícara (chá) de geléia de pêssegos
- 150g de cream cheese
- 1 gema para pincelar

Bata no liquidificador a água, a margarina, os ovos, o açú-

car, o sal e o fermento. Coloque em uma vasilha, junte a farinha e misture com uma colher de pau. Transfira para uma superfície lisa e sove por 3 minutos. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Misture a geléia e o cream cheese. Abra a massa formando um retângulo, espalhe a mistura de cream cheese e enrole como rocambole. Corte ao meio no sentido do comprimento, deixando apenas um das pontas unidas. Trance as duas metades e una as duas pontas. Coloque em uma assadeira, cubra e deixe descansar por 30 minutos. Pincele com a gema e leve para assar em forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.



ROLINHO DE COCO

🕒 2h30 (+1h de descanso)

🍷 36 unidades

INGREDIENTES:

- 1kg de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 100g de fermento biológico fresco
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 4 ovos
- 2/3 de xícara (chá) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- Farinha de trigo para enfarinhar
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio:

- 2/3 de xícara (chá) de margarina
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 100g de coco ralado

Calda:

- 1 xícara (chá) de açúcar

- 1 vidro de leite de coco
- 1/3 de xícara (chá) de leite

Reserve a farinha em uma vasilha. No liquidificador, bata o leite, o fermento, o açúcar, os ovos, a margarina e o sal. Despeje sobre a farinha e mexa até desprender da tigela. Transfira para uma superfície enfarinhada e sove. Cubra e deixe descansar por 1 hora. Divida a massa em 3 porções e abra, formando retângulos. Espalhe os ingredientes do recheio misturados e enrole como rocamboles. Corte em fatias e distribua em uma assadeira untada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Ferva os ingredientes da calda por 3 minutos. Regue os pães com a calda e sirva. Se desejar, decore com coco ralado.

PÃO DOCE DE CAFÉ

🕒 1h (+15min de descanso)

🍷 12 porções

INGREDIENTES:

- 2 ovos
 - 50g de fermento biológico fresco
 - 1 colher (chá) de sal
 - 1/2 xícara (chá) de açúcar
 - 1 xícara (chá) de óleo
 - 1 xícara (chá) de café morno
 - 2 xícaras (chá) de leite morno
 - 8 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - Margarina para untar
- Cobertura:**
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
 - 2 colheres (sopa) de leite

No liquidificador, bata o ovo, o fermento, o sal, o açúcar, o óleo, o café e o leite por 5 minutos ou até ficar homogêneo. Coloque em uma tigela e acrescente a farinha, aos poucos, mexendo até formar uma massa lisa. Divida a massa em duas e coloque em uma fôrma para bolo inglês untada. Deixe descansar por 15 minutos e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire do forno e desenforme. Cubra com o açúcar de confeiteiro misturado com o leite.

PÃO AROMATIZADO

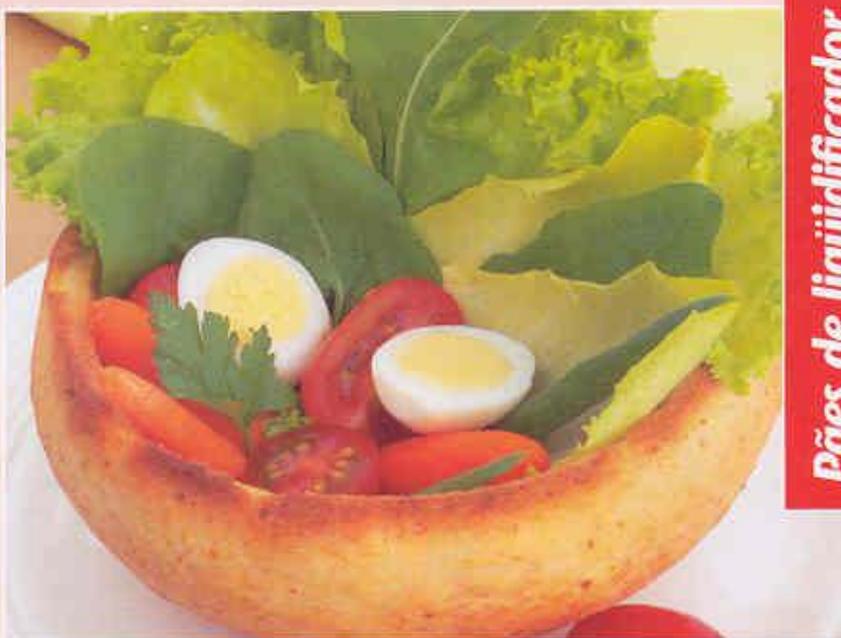
🕒 1h (+30min de descanso)

🍞 3 porções

INGREDIENTES:

- 30g de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 30g de manteiga
- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1/3 de xícara (chá) de óleo
- 5 dentes de alho picados
- 1/2 pimenta vermelha
- 1 colher (sopa) de orégano
- 3 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1/2 xícara (chá) de salsa picada
- 1 colher (chá) de sal
- 600g de farinha de trigo
- Margarina para untar
- Queijo parmesão ralado para polvilhar

Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha. Despeje em uma tigela e junte a farinha aos poucos, misturando até desgrudar das mãos. Sove a massa, modele os pães, coloque em uma fôrma untada e deixe descansar por 30 minutos. Polvilhe com parmesão ralado e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até assar e dourar.



Pães de liquidificador

PÃO CESTINHA

🕒 45min (+1h de descanso)

🍞 6 unidades

INGREDIENTES:

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 1/2 envelope de fermento biológico seco
- 1/4 de xícara (chá) de água morna
- 1/4 de xícara (chá) de gordura vegetal hidrogenada
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/3 de xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Farinha de trigo para enfarinhar
- Óleo para untar

Misture a farinha, o açúcar, o sal e reserve. No liquidificador, bata o fermento, a água, a gordura e o leite até ficar homogêneo. Transfira para a vasilha com a mistura de farinha e acrescente o parmesão. Coloque em uma superfície lisa enfarinhada e amasse até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar por 1 hora. Divida a massa em 6 bolinhas. Coloque 6 forminhas para pudins untadas em uma fôrma com o fundo para cima. Abra as massas e coloque sobre as forminhas. Leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Desenforme e sirva com o recheio que desejar.



PÃO TARTARUGA

🕒 1h15 (+1h de descanso)

🍷 1 unidade

INGREDIENTES:

- 1 tablete de fermento biológico fresco
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 120ml de água morna
- 70ml de leite morno
- 30g de margarina
- 1 ovo
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Óleo para untar
- 2 uvas passas para decorar

No liquidificador, bata o fermento, o açúcar, o sal, a água, o leite, a margarina e o ovo até ficar homogêneo. A-

dicione 1 xícara (chá) de farinha e bata. Coloque em uma tigela e deixe descansar por 15 minutos. Adicione a farinha restante e misture. Transfira para uma superfície lisa e amasse até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar por 45 minutos. Separe uma bolinha de massa para ser a cabeça. Modele 4 patinhas de massa e uma formando o rabinho. Com a massa restante modele o corpo. Monte a tartaruga sobre uma assadeira untada e desenhe o casco com uma faca. Decore com as uvas passas, formando o-lhinhos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

FOCACCIA DE CALABRESA

🕒 1h30 🍷 1 unidade

INGREDIENTES:

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de água
- 4 ovos
- 3/4 de xícara (chá) de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 50g de queijo parmesão ralado para polvilhar

Cobertura:

- 300g de lingüiça calabresa defumada picada
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola grande picada
- 4 tomates italianos sem sementes picados
- 1/4 de xícara (chá) de folhas de manjeriço
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para a cobertura, frite a calabresa no óleo até dourar. Junte a cebola e refogue por mais 5 minutos. Retire do fogo e adicione o tomate, o manjeriço, sal e pimenta. Reserve. Para a massa, peneire a farinha com o fermento em uma tigela e reserve. Bata o restante dos ingredientes

no liquidificador e despeje sobre a farinha, misturando com uma colher de pau. Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada e distribua a cobertura por cima. Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar. Retire e sirva.

PÃO DE BICARBONATO

🕒 1h20 🍳 2 unidades

INGREDIENTES:

- 1/2kg de farinha de trigo integral
- 15g de fermento biológico
- 1 colher (chá) de bicarbonato
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de água morna

Peneire a farinha em uma vasilha e reserve. Bata os ingredientes restantes no liquidificador e despeje sobre a farinha. Misture até obter uma massa fina que não grude nas mãos. Modele os pães e transfira para uma fôrma. Faça um corte em cruz sobre cada pão e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Retire e sirva.



Pães de liquidificador

PÃOZINHO DE CENOURA COM ERVAS

🕒 45min (+30min de descanso)
🍳 12 unidades

INGREDIENTES:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de cenoura ralada
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/3 de xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 1 tablete de fermento biológico fresco
- 1 colher (chá) rasa de sal
- 1 e 1/2 de xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 2 colheres (sopa) de cebolinha picada

- 1 colher (sopa) de salsa picada
- Óleo para untar

No liquidificador, bata a cenoura, o açúcar, o óleo, os ovos, o fermento e o sal até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela, junte as farinhas e misture com uma colher. Transfira para uma superfície lisa e amasse até desgrudar das mãos, adicionando as ervas. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Divida em 12 porções, faça cordões e dê um nó em cada uma. Disponha em uma assadeira untada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.



ROLINHO DE CEBOLA

🕒 1h15 (+1h de descanso)

🍷 20 unidades

INGREDIENTES:

- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 cebolas grandes fatiadas
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1/3 de xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 tablete de fermento biológico fresco
- Óleo para untar
- 1 ovo batido para pincelar

Derreta a margarina e refogue a cebola. Em uma tigela, coloque 2 xícaras (chá) de farinha e o sal. No liquidificador, bata a água, o leite, o óleo, o açúcar, o fermento e a farinha restante até ficar homogêneo. Coloque em uma tigela, tampe e deixe descansar por 15 minutos. Misture a farinha reservada à massa com uma colher. Transfira para uma superfície lisa e amasse até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Divida em 20 bolinhas, abra, espalhe a cebola e enrole como rocambole. Coloque os pãezinhos em uma assadeira untada, cubra e deixe descansar por 15 minutos. Pincele com o ovo e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

PÃEZINHOS DE CEBOLINHA

🕒 1h30 (+45min de descanso)

🍷 10 unidades

INGREDIENTES:

- 3/4 de xícara (chá) de leite morno
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2/3 de xícara (chá) de margarina
- 30g de fermento biológico fresco
- 1 colher (chá) de sal
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha picada
- Farinha de trigo para enfarinhar

Recheio:

- 100g de ricota
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Bata o leite, os ovos, o açúcar, a margarina, o fermento e o sal no liquidificador. Misture com a farinha e a cebolinha até soltar das mãos. Transfira para uma superfície enfarinhada e sove. Coloque mais farinha se necessário. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Divida a massa em 10 porções e abra com

um rolo. Misture os ingredientes do recheio e distribua entre as massas. Feche, formando bolinhas. Coloque em uma assadeira, cubra e deixe descansar por mais 15 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Retire e sirva.

PÃO DE MANDIOCA

🕒 **1h (+15min de descanso)**
🍞 **25 unidades**

INGREDIENTES:

- 1kg de farinha de trigo
- 1/2kg de mandioca cozida e espremida
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de margarina
- 30g de fermento biológico fresco
- Margarina e farinha de trigo para untar

Peneire a farinha e reserve. No liquidificador, bata os demais ingredientes. Coloque em uma tigela e acrescente a farinha aos poucos. Sove até desgrudar das mãos. Modele bolinhas e deixe descansar por 15 minutos. Coloque em uma assadeira untada e leve ao forno, preaquecido, por 25 minutos.



Pães de liquidificador

ROSCA ITALIANA

🕒 **1h20 (+30min de descanso)**
🍞 **1 unidade**

INGREDIENTES:

- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 120ml de água morna
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 tablete de fermento biológico fresco
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar
- Queijo parmesão ralado para polvilhar

Recheio:

- 60ml de azeite
- 1 cebola grande fatiada
- 1 berinjela em tiras
- 6 tomates secos picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

No liquidificador, bata o sal, o açúcar, a água, o óleo e o fermento até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela, junte a farinha e mexa com uma colher até soltar da lateral. Transfira para uma superfície enfarinhada e amasse até desgrudar das mãos. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Aqueça o azeite e refogue a cebola. Junte a berinjela e refogue por 5 minutos. Retire do fogo, adicione o tomate, sal e pimenta. Abra a massa. Coloque o recheio e enrole como rocambole. Corte ao meio no sentido do comprimento. Trance as duas metades e una as pontas. Coloque em uma fôrma untada, pincelar com a gema e polvilhe com parmesão. Leve ao forno, preaquecido, até dourar.

