

Livro de receitas do 9ºD

Por: 9º ano D



Pão sírio

Ingredientes:

500 g de farinha de trigo
25 g de açúcar
15 g de fermento biológico
15 g de sal
2 colheres de sopa de óleo
1 ovo
1 copo de água

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes, faça bolinhas e deixe descansar até dobrar de volume;

Abra a massa de forma circular anfarinhando bem e leve ao forno quente até dourar;

Como forma de variação, pode ser enrolado com qualquer recheio;

Fica muito bom com salsicha.



Suflê de queijo com linguiça calabresa

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de queijo (mozzarella) ralado
- 1/2 xícara de chá de queijo provolone
- Tempero a seu gosto
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

Bata as claras em neve, acrescente as gemas e bata um pouquinho mais. Acrescente a manteiga, a farinha de trigo, os temperos, a mozzarella ralada (eu ralei no ralo mais grosso), o creme de leite e por último o fermento. Coloque a mistura em forma refratária untada com manteiga, polvilhe um pouco mais de mozzarella ralada e o queijo provolone, asse em forno pré-aquecido e em temperatura média, até ficar dourado. Retire o suflê do forno e distribua a linguiça calabresa e um pouco de orégano



Bolo de cenoura

Ingredientes:

- 03 cenouras médias picadas
- 03 ovos
- ½ xícara (chá) de óleo
- 02 xícaras (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de leite de coco
- 02 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 01 colher (sopa) de fermento em pó peneirado
- 50 gramas de chocolate ao leite picado
- Margarina e farinha (untar)

Modo de preparo:

Bata no liquidificador a cenoura, os ovos, o óleo, o açúcar e o leite de coco. Reserve. Acrescente a farinha, o fermento e bata até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela, adicione o chocolate ao leite e misture bem. Despeje em uma forma retangular untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, pré-aquecido, por 35 minutos, ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar, corte em pedaços e sirva em seguida.



Picolé

Ingredientes:

Forminha para picolés

Balas de ursinho (2 pacotes de 100g)

Sprite (1 lata)

Modo de preparo:

Coloque um pouco de sprite em cada molde. Em seguida coloque as balinhas aleatoriamente nos moldes. Finalize colocando mais sprite nos potinhos ate a boca.

Leve-os para o congelador e deixe por 24 horas.



Queijo branco

Ingredientes:

- 10 litros de leite
- 9 ml de coalho
- 60 gramas de sal
- 2200 ml de água

Modo de preparo:

1. Em uma jarra coloque 200 ml de água e o coalho. Coloque no leite, mexa bem e deixe

descansar por 40 minutos.

2. Mexa novamente quebrando a massa para separar a massa do soro. Espere 15 minutos.

3. Escorra o soro. Coloque 2 litros de água quente, mexa bem para a massa ficar resistente.

Escorra novamente.

4. Coloque em uma vasilha e tempere com o sal. Misture bem.

5. Coloque a massa na forma e prenda bem até colocar tudo.

6. Depois de 30 minutos o queijo estará pronto.



Escondidinho de carne

Ingredientes:

- 1 kg de mandioca cozida
- 1 lata de creme de leite com o soro
- 2 colheres de margarina
- 1/2 kg de carne seca dessalgada e cozida
- 1 cebola média picadinha
- 4 dentes de alho esmagados
- 2 tomates sem casca picados
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

1. Esprema a mandioca ainda quente e leve em uma panela com a margarina e sal
2. Depois que estiverem bem misturados, acrescente o creme de leite, reserve
3. Refogue a cebola e o alho em um pouco de azeite, acrescente a carne seca desfiada e deixe fritar um pouco, acrescente os tomates só pra dar uma murchada
4. Acerte o sal se achar necessário
5. Em um refratário untado com azeite coloque uma camada do purê de mandioca, a carne seca e termine com o restante do purê
6. Polvilhe com queijo parmesão ralado e leve ao forno pra gratinar



Geléia de morango

Ingredientes:

1 kg de morango

1 kg de açúcar

2 colheres (de chá) de suco de limão

Modo de preparo:

1. Corte o morango em partes menores
2. Coloque na panela e deixe esquentar ao fogo até soltar líquidos
3. Coloque as duas colheres do suco de limão, despeje o açúcar e deixe cozinhar por meia hora em fogo médio
4. Espere esfriar e sirva-se