

# Livro de receitas 9° D

Por: 9°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



## Suspiro

### Ingredientes:

- 6 claras
- 6 xícaras de açúcar
- Raspas de limão

### Modo de preparo:

1. Bata as claras em batedeira, até que formem neve bem consistente, de maneira que virando a tigela elas estejam presas no fundo
2. Coloque o açúcar aos poucos e continue batendo, até que forme neve bem consistente
3. Com um saco de confeitar monte os suspiros em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo (pode ser também em uma folha de papel manteiga)
4. Salpique as raspas de limão sobre os suspiros montados
5. Leve ao forno pré aquecido, 180 graus, por 15 minutos ou até perceber que estejam douradinhos
6. É importante que o forno não esteja mais aquecido que 180°C, do contrário os suspiros podem queimar



### Geleia 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



### Bolo de cenoura:

#### Ingredientes:

- 03 cenouras médias picadas
- 03 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 02 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 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 até 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 muchada
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





### Suflê de Queijo com 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
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 xícara de calabresa frita

### 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.