



Pão de queijo com Ora-pró-nóbis

Etec José Martimiano da Silva

Ingredientes

500 g de polvilho azedo
15 g de sal
300 ml de leite
150 ml de óleo
3 ovos
100 g de folhas de ora-pró-nóbis branqueadas*
300 g de queijo parmesão ralado

*O branqueamento consiste em colocar água fervente nas folhas e, sem seguida, mergulhá-las em água gelada. As folhas devem ficar na água fervente pelo mesmo tempo que permanecem na água gelada.

Modo de preparo

Em um recipiente, coloque o polvilho.
Em uma panela coloque o sal, o leite e o óleo e aqueça até levantar fervura.
Transfira essa mistura para o recipiente com o polvilho para escaldar.
Deixe esfriar e misture bem.
Bata os ovos no liquidificador com as folhas de ora-pró-nóbis até formar um creme homogêneo.
Transfira a mistura de ovos e o queijo para o recipiente que contém o polvilho escaldado e faça a sova até que a mistura fique homogênea.
Modele no formato de bolinhas de 30 g e asse em forno (pré-aquecido) a 180 °C.



Bolo de milho

Etec Santa Ifigênia

Ingredientes

Latas de milho verde (somando 425 g) ou 380 g de milho fresco
1 lata de leite condensado
3 ovos tipo extra
50 g de manteiga integral sem sal
0,5 g de fermento químico em pó
200 g de farinha de trigo

Para untar a forma

30 g de manteiga integral sem sal ou margarina sem sal
30 g de açúcar refinado

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje essa massa na assadeira untada (se preferir,coe o conteúdo do liquidificador).

Em forno pré-aquecido, deixe assar a 160 °C por 30 minutos ou até que o bolo fique dourado.

Na hora de servir, pode-se colocar manteiga sobre o bolo.



Pipoca gourmet caramelizada com paçoca

Etec Vargem Grande do Sul

Ingredientes

4 colheres de sopa de óleo
4 colheres de sopa de água
6 colheres de sopa de açúcar
6 colheres de sopa de milho de pipoca
3 paçocas de rocha esfareladas

Modo de preparo

Em uma panela o milho de pipoca, o açúcar, a água e o óleo e deixe ferver. Quando a pipoca começar a estourar abaixe o fogo e mexa a panela. Finalize com as paçocas trituras.



Bolo de Milho com Cumaru

Etec José Martimiano da Silva

Ingredientes

5 espigas de milho
5 ovos
200 g de queijo minas meia-cura
100 ml de óleo
20 g de fermento químico (equivalente a uma colher de sopa)
1 colher de café de sal
½ semente de cumaru

Modo de preparo

Lave as espigas em água corrente e corte o milho verde com uma faca.
Bata as claras em neve até o ponto em que, ao suspender o garfo, a clara não cai.
Coloque no liquidificador os ingredientes na seguinte ordem: milho verde, óleo, gemas, queijo ralado, açúcar e sal.
Bata por 15 segundos.
Transfira a massa batida para um recipiente e acrescente as claras em neve e o fermento químico.
Misture.
Leve ao forno por 30 minutos a uma temperatura de 180° C.



Brigadeiro de milho com coco

Etec Vargem Grande do Sul

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de milho
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 pacote de 100 g de coco ralado (caso prefira usar paçoca, utilize cerca de cinco unidades)

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes (com exceção do milho) no liquidificador e, então, leve a uma panela.

Bata o milho no liquidificador e acrescente-o à panela com os outros ingredientes.

Mexa até o ponto desejado (mole ou firme o suficiente para de enrolar em formato de brigadeiro).

Depois de pronto, passe no coco ralado ou na paçoca triturada.



Bolo de Fubá com Brigadeiro de Milho

Etec Vargem Grande do Sul

Ingredientes

1 xícara de chá de leite
½ xícara de óleo
1 ovo
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de fubá
1 colher de sopa de fermento químico
Brigadeiro mole de milho (veja a receita)
3 paçocas de rolnha trituradas

Modo de preparo

Bata no liquidificador o leite, o óleo e o ovo, juntamente com o açúcar.
Misture a farinha com o fubá e vá adicionando essa massa ao liquidificador, sempre batendo.
Por fim, acrescente o fermento.
Unte uma forma com manteiga e enfarinhe.
Em forno pré-aquecido, deixe a massa assar a 160°C por 30 minutos.
Cubra com a massa de brigadeiro de milho e polvilhe com a paçoca triturada.