

Isaura dos Santos

Minhas Receitas

- 1 Brividade
- 2 feijão tropeiro
- 3 pão de queijo
- 4 rosca caseira

Um projeto



ROSCA CASEIRA



LEI Nº 14.017/2020

PREPARO **60 MIN**
RENDIMENTO 3 PORÇÕES

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 copos (americanos) de leite morno
- 1/2 copo de óleo
- 2 colheres de manteiga (com ou sem sal)
- 3 ovos inteiros (grades, se pequenos coloque 4)
- 60 g de fermento biológico
- 300 g de frutas cristalizadas (opcional)

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, coloque o leite, ovos, óleo, margarina e o fermento biológico.
2. Bata tudo por aproximadamente 1 minuto.
3. Em uma vasilha coloque aproximadamente 800 gramas de farinha.
4. Despeje a mistura e coloque as frutas.
5. Misture tudo e acrescente aos poucos o restante da farinha. A massa tem que grudar um pouco na mão.
6. Em uma superfície lisa, coloque um pouco de farinha e despeje a massa dividida em 3 partes.
7. Faça uma trança com cada uma das três partes.
8. Deixe descansar até dobrar de tamanho.
9. Coloque para assar em forno médio por 35-40 minutos.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- A trança é opcional use sua criatividade. Sugestão: quando começar a dourar, bata um ovo comum com um fio de óleo e pincele sobre a trança, coloque açúcar e retorne ao forno.

BREVIDADE



LEI Nº 14.017/2020

PREPARO **100 MIN**
RENDIMENTO 7 PORÇÕES

INGREDIENTES

- 5 ovos
- 2 xícaras grandes de amido de milho
- 1 xícara de açúcar refinado
- gotas de essência de baunilha ou outro aroma de sua preferência.

MODO DE PREPARO

1. Bata as claras em neve e reserve
2. Em outro recipiente, acrescente o açúcar, as gemas e a essência, batendo super bem
3. Acrescente o amido de milho sempre batendo e por último adicione as claras reservadas
4. Unte uma forma como de costume, despeje a massa e asse em forno à 150°C por 25 minutos

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Obs: o forno deve ser baixo para não queimar

FEIJÃO TROPEIRO



LEI Nº 14.017/2020

PREPARO **60 MIN**
RENDIMENTO **6 PORÇÕES**

INGREDIENTES

- 500 g de [feijão cariquinho cozido](#)
- 200 g de toucinho
- 1 concha de óleo
- 1 cebola média picada
- 4 dentes de alho
- 5 ovos
- 1 colher (sopa) de sal com alho
- cheiro-verde a gosto
- 200 g de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

1. Coloque o óleo em uma panela e doure a cebola, acrescente o bacon e frite bem.
2. Adicione o alho, sal e os ovos, misturando com cuidado para que não se despedacem muito.
3. Refogue o feijão, baixe o fogo, misture a farinha aos poucos e [o cheiro-verde](#).

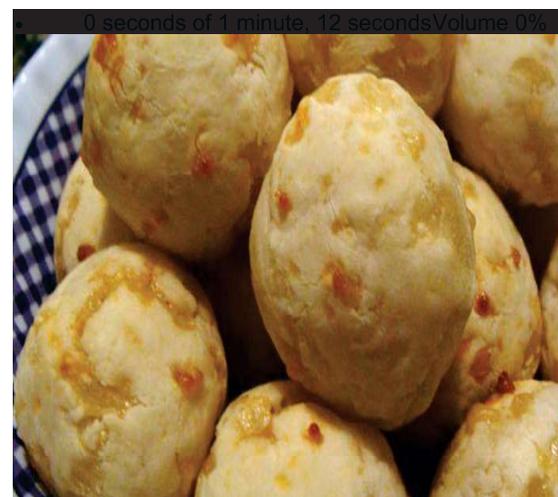
INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- O feijão é um ingrediente muito versátil e muito usado na cozinha brasileira. Ele pode render diversas receitas deliciosas e superpráticas, como o feijão tropeiro e o tutu de feijão. E se você sempre ficou curioso de [onde surgiu esse hábito de comer arroz e feijão](#) com a maioria das receitas, confira no TudoGostoso! Clique e tire todas suas dúvidas.

Agora, se você é uma daquelas pessoas que não curte muito fazer essa combinação tão famosa, a gente também ajuda! Com algumas dicas do blog do TudoGostoso você aprende a substituir de maneira prática o arroz com feijão do seu cardápio. [Veja a matéria do blog](#) e anote os preparos para reorganizar o cardápio da sua semana. E você sabia que é superfácil [congelar feijão](#)? É isso mesmo, com alguns passos você consegue aproveitar aquela sobra de feijão ou organizar as refeições da semana com muita antecedência. Veja como congelar feijão e comece a fazer aí na sua casa!

PÃO DE QUEIJO 3 INGREDIENTES!

1129 4.0



LEI Nº 14.017/2020

PREPARO **40 MIN**
RENDIMENTO **25 PORÇÕES**

INGREDIENTES

- 1 caixinha de creme de leite (200 ml)
- 1 copo (requeijão) de queijo ralado (misturei parmesão e mussarela ralada)
- 1 copo (requeijão) de polvilho (usei polvilho doce)

MODO DE PREPARO

1. Amasse até soltar das mãos (caso precise um pouquinho a mais de polvilho, coloque aos poucos até que chegue ao ponto de enrolar).
2. Faça bolinhas, coloque em forma untada e asse em forno preaquecido bem quente.
3. Se achar necessário, acrescente sal.
4. Asse até ficarem douradinhos levemente.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- São realmente 3 ingredientes, não vai fermento.