

# Cinnamon Roll



Pão enrolado com recheio de canela!

Cinnamon Roll é um pãozinho doce enrolado com recheio de canela e cobertura açucarada...dá até água na boca de vontade de comer mais um! A gente não consegue parar de comer, especialmente quando sai quentinho do forno e a calda de açúcar ainda está escorrendo...huuuummmmm!!!!

Essa receita rende mais ou menos 12 “Rolls” e é recomendada para ser feita na máquina de fazer pão. Não testei essa massa feita à mão, mas acredito que também dá certo. A massa fica muito fofinha e é uma opção irresistível especialmente na época das festas de final de ano. Para tomar com um cafezinho, não tem coisa mais gostosa!!

**Ingredientes:**

**Massa:**

1 xícara de leite morno

1 ovo grande

4 colheres de sopa de manteiga ou margarina

3 1/2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de sopa de açúcar

1/2 colher de chá de sal

1 pacotinho de fermento biológico seco instantâneo ou 30 g fermento biológico fresco

### **Recheio:**

1/4 xícara de manteiga ou margarina derretida

1/4 xícara de açúcar misturados com 2 colheres de chá de canela em pó

### **Cobertura:**

1 xícara de açúcar de confeitiro

1 ou 2 colheres de sopa de leite

1/2 colher de chá de baunilha

Misture tudo e faça uma pasta para regar por cima dos pães.

### **Modo de Fazer:**

Coloque os ingredientes na máquina e ligue no ciclo de massa de pão. Quando terminar o ciclo, tire a massa da máquina e sove numa superfície lisa polvilhada com farinha de trigo durante mais um minuto. Deixe descansar por uns 15 minutos e abra a massa com um rolo num retângulo de 25 cm X 35 cm. Coloque o recheio pincelando com a manteiga derretida e polvilhando com o açúcar misturado com a canela. Enrole a massa feito rocambole a partir do lado maior e corte 12

rolinhos com cerca de 3 cm cada. Disponha os rolinhos numa fôrma untada de 20 cm X 30 cm mais ou menos e deixe crescer até dobrar de volume por aproximadamente 40 minutos. Assar em forno pré aquecido a 180°C por 25 a 30 minutos até dourar. Ao retirar do forno, espalhe a cobertura por cima e lambuze-se!!

---

## Macarrão com Ovo!



Macarrão com Ovo!

Também conhecido como Espaguete à Carbonara, é uma receita tradicional italiana. *Acredita-se que tenha sido uma receita apreciada pelos preparadores de carvão vegetal dos montes apeninos, na região italiana da Úmbria. Outras teorias*

*apontam, por outro lado, que o nome se deve apenas à cor escura da pimenta preta recém móida, que é usada na sua preparação. WP*

É super prático para matar a fome naquela hora que a geladeira anda meio vazia. E foi isso que fiz...usei os ingredientes disponíveis aqui em casa e não coloquei bacon ou panceta, que está na receita original, mas adicionei bacon vegetal, que só imita o sabor, pois é mais saudável. Quanto à pimenta, o uso pode ser opcional sendo que a pimenta do reino preta ou a calabresa ficam ótimas.

Ficou muiito bom e foi vapt vupt!!

### **Ingredientes:**

250 g de espaguete

2 ovos

1/2 xícara de creme de leite fresco

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

3 colheres de sopa de azeite

1 colher de sopa de Bacon Vegetal

sal a gosto

### **Modo de Fazer:**

Coloque as cebolas e o alho junto com o azeite e frite numa frigideira. Quando estiverem transparentes, adicione o bacon vegetal e um pouco de sal. Reserve.

Na tigela que será servido, bata com um garfo os ovos junto com o creme de leite fresco e o parmesão. Reserve.



Prepare a massa conforme as instruções, com água fervente e sal, deixando-a “al dente”. Escorra e coloque rapidamente na travessa com os ovos, o creme de leite e o parmesão. Por último acrescente as cebolas e alho refogados com o bacon e misture tudo bem. Jogue mais parmesão por cima. O calor da massa cozinhará os ovos, mas se preferir, você pode levar ao forno para gratinar o queijo por +/- 10 minutos.

---

## Arroz com Lentilhas!



Arroz com lentilhas!

Toda vez que tentava fazer esse prato, nunca dava certo, pois eu cozinhava demais a lentilha e ficava tudo empapado. Daí recorri novamente à vovó Ruth e ela me ensinou tudo direitinho...ficou uma delícia! Vou ensinar o truque para vocês...

**Mjadra** (ou Mujaddara), mais conhecido aqui no Brasil como arroz com lentilha! Para quem não conhece muito da comida árabe, as lentilhas cozidas são muito populares no Oriente Médio e constituem a base de muitos pratos de lá. O Mjadra é um prato que vem da Líbia, que pode ser servido sozinho ou acompanhado. Esse prato costuma vir decorado de cebolas carameladas e regado com um bom azeite de oliva.

### **Ingredientes:**

1 1/2 xícara de lentilhas

3 xícaras de água

1 xícara de arroz branco

1 cebola picada

2 dentes de alho picado

2 colheres de sopa de azeite

1 colher de sobremesa rasa de sal

### **Para as cebolas carameladas:**

6 cebolas cortadas em rodela

1/2 xícara de azeite

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de chá de açúcar

1 cubo de caldo de galinha

sal a gosto se necessário

## **Modo de fazer:**

Escolha e lave separadamente o arroz e a lentilha. Coloque a lentilha numa panela (não é de pressão) e cubra com água. Deixe ferver por aproximadamente 5 minutos ou até os grãos estarem “al dente” (meio durinhos). Desligue o fogo e escorra a lentilha numa vasilha com uma peneira, separando e guardando a água também. Reserve.

Prepare o arroz como de costume, fritando 1 cebola picadinha e 2 dentes de alho picados em 2 colheres de sopa de azeite. Adicione o arroz lavado, o sal e deixe fritar um pouco. Acrescente as lentilhas e a água dela até cobrir. Se necessário, coloque um pouco mais de água fervente durante o cozimento, lembrando que tudo deve ficar cozido e soltinho.

Enquanto isso, coloque numa frigideira grande, o azeite, a manteiga e quando esquentar, adicione o cubo de caldo de galinha, o açúcar e as cebolas em rodelas. Vá fritando até reduzir bem (+/- 15 a 20 minutos) e deixe dourar. Verifique o sal e adicione um pouco, se necessário.

Quando o arroz com a lentilha secarem e estiverem cozidos e soltos, apague o fogo e coloque numa travessa jogando as cebolas carameladas por cima. Regue com azeite e sirva a seguir.

---

# Fraldinha na Cerveja Preta!!



Fraldinha na cerveja Preta!

Mais uma receita de vó deliciosa da minha amiga, Regina Abbud!!

Estivemos juntas com um grupo de casais amigos no final de semana e claro que não poderia deixar passar essa oportunidade de aprender mais algumas receitas deliciosas com essa amiga super alegre e divertida!

Acabei de fazer a fraldinha com cerveja preta na panela de pressão, super simples e deliciosa! Tenho certeza que vocês vão adorar, pois ela desmancha na boca!! Ficou muuuiito bom! Valeu Regina!!

## **Ingredientes:**

1 peça de fraldinha de +/- 700 g



1 lata de molho de tomate temperado (tipo pomarola)

1 lata (medida) de água

1 pacote de sopa ou creme de cebola

1 lata de cerveja preta

**Modo de fazer:**

Coloque um pouco de azeite na panela de pressão e frite a carne rapidamente até dourar. Adicione todos os outros ingredientes, tampe a panela e deixe cozinhar por 35 minutos após pegar a pressão. Delícia!!!

---

## Hot Dog de Halloween!



Pão com Recheio de Salsicha!!

Que tal fazer esse pão recheado com salsicha em formato de Múmia para a criançada da família no Halloween? Mas não se assuste muito porque é muito fácil de fazer e as crianças poderão ajudar. Diversão garantida!!

### **Ingredientes:**

Salsichas de frango, peru ou vegetariana

### **Massa:**

1 ovo

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de leite morno

30 g de fermento biológico

1 colher de chá de sal

+/\_ 1/2 kg de farinha de trigo

### **Modo de fazer:**

**Massa:** Bata com um batedor, o ovo, açúcar, o óleo, o leite, o fermento e o sal numa travessa. Vá adicionando a farinha aos poucos até desgrudar das mãos. Deixar crescer por 30 minutos ou até dobrar o volume. Amasse novamente e abra a massa com um rolo numa espessura não muito grossa. Corte em tirinhas e embrulhe as salsichas fazendo o formato da múmia, deixando um espaço para colar os olhos.

**Para os olhos:** Corte rodelinhas de queijo branco e um pedacinho de azeitona preta.