

Pãozinho da Vovó!



Pãozinho da Vovó

Gente, fala sério...fazer pão em casa é uma das sensações mais gostosas, desde o início quando começamos a misturar os ingredientes, a sovar a massa, sentir o perfume do pão assando pela casa e depois comer assim que sai do forno quentinho com manteiga derretendo em seu miolo. E como diz o Ale (namorado da minha filha), não tem nada mais gostoso para se comer naquela hora que bate a fome, do que um pão quentinho com manteiga...verdade pura!

E acho que peguei o gosto de fazer pão com a vovó Ruth que faz um mais gostoso que o outro. Toda vez que vamos na casa dela, tem sempre um pão fresquinho acompanhado de patês deliciosos. Dificilmente sobra algum, mas se acontece, ela sempre embrulha e dá pra gente levar pra nossa casa...coisa de vó!

Essa receita é muito boa e deliciosa, além de ser muuuuuuuito fácil de fazer. Não tem como errar, pois é só colocar uma pitada de carinho e boa vontade que com certeza fará o maior sucesso. E é bom seguir a receita direitinho também...olha ela aí:

Ingredientes:

350 ml de água morna

2 colheres de sopa de açúcar

1 pacotinho de 10g de fermento biológico seco instantâneo

2 colheres de sopa de óleo

1 colher de chá de sal

500 g de farinha de trigo

Modo de Fazer:

Numa tigela, misture a água morna com o açúcar e o fermento. Adicione o óleo, o sal e coloque aos poucos a farinha de trigo mexendo com uma colher. Quando começar a ficar difícil de mexer com a colher, está na hora de colocar a mão na massa. Para isso, enfarinhe a bancada e jogue a massa nela para ser sovada, sempre adicionando mais farinha até desgrudar das mãos. Sovar por mais ou menos 8 minutos. Colocar de volta na tigela, tampar com um pano de prato e deixar a massa crescer por 1 hora. Depois de crescida, retirar a massa e amassar como um rolo. Corte em 16 pedaços iguais, fazer as bolinhas de pão que devem ser colocadas em forma untada com óleo, separadas umas das outras para poderem crescer por mais 40 minutos. Depois é só levar ao forno pré aquecido a 200°C por mais ou menos 30 minutos ou até os pãezinhos estarem dourados.

Dicas:

-A água morna não pode ser muito quente. Deve ser “morna para

fria” e não “morna para quente”.

-A massa não deve ser sovada novamente depois da primeira crescida, somente amassada em formato de rolo para ser cortada em 16 pedaços.

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 confeiteiro

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!!

Pão Integral!



Fazer pão sempre é muito gostoso, não só pelo fato de poder comer pão quentinho saindo do forno, mas também pelo perfume

que ele deixa na casa dando a sensação de aconchego e segurança. Fazer a massa e sovar também é um calmante para quem gosta de cozinhar. É uma experiência gratificante esperar o pão crescer e sair douradinho do forno para ser consumido em minutos, pois ninguém resiste!

Esse pão integral é delicioso...é uma das melhores receitas pão integral, pois o gosto meio agridoce é irresistível. Com certeza a família toda vai adorar!

Ingredientes:

1 xícara de água morna (mais para quente)

1 colher de sopa de leite em pó

2 colheres de sopa de óleo

2 colheres de sopa de mel

2 colheres de sopa de açúcar mascavo

1 colher de chá de sal

1 1/2 xícara de farinha de trigo branca

1 1/2 xícara de farinha de trigo integral

1 pacote de fermento biológico seco

Modo de Fazer:

Coloque os 6 primeiros ingredientes numa tigela, mexa bem. Adicione aos poucos as farinhas misturadas junto com o fermento, amasse e junte mais farinha até soltar das mãos. Sove por uns 10 minutos e coloque numa travessa funda fechada com filme plástico, Deixe crescer por uns 40 minutos até dobrar de volume. Depois de crescido, amasse mais uma vez levemente e coloque na forma de pão. Deixe crescer mais uns 30 minutos e leve ao forno pré aquecido a 200°C por 30 a 35

minutos.

Waffle ou Panqueca Americana!



Waffle ou Panquecas Americanas!

Eles foram criados na Bélgica, conquistaram a Europa e foram adotados pelos norte-americanos. De lá para cá, espalharam-se pelo mundo. Afinal, simples e deliciosos, os waffles são impossíveis de recusar.

E foi justamente o que aconteceu conosco nessa última viagem que fizemos para Orlando nos Estados Unidos. Comemos Waffle todos os dias no café da manhã, regado a Maple Sirup, manteiga ou cream cheese, tudo bem gordinho e delicioso. Impossível recusar!!

À pedido da minha filha, comprei uma máquina de fazer essa delícia, com a carinha do Mickey...afinal, na terra desse ratinho simpático, foi fácil de encontrar!

Consegui essa receita de panqueca num site americano, experimentamos e gostamos. Muito fácil! Se você não possuir a máquina, vale fazer na frigideira como panquecas, que também ficam uma maravilha!

Claro que agora só vale aos finais de semana, com mel, Nutella ou com calda de frutas etc. Infelizmente as férias acabaram!!!

Ingredientes:

1 gema

1 xícara de iogurte natural

2 colheres de sopa de manteiga

1 xícara de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento em pó

1/8 de colher de chá de bicarbonato de sódio

1/2 colher de chá de sal

1 colher de chá de açúcar

1 colher de chá de baunilha

1 clara em neve

Modo de Fazer:

Misture tudo numa tigela e adicione a clara em neve no final mexendo devagar. Leve uma frigideira untada com manteiga ao fogo e coloque 1 a 2 colheres da massa. Vire e ponha num prato. Faça várias e depois regue "Maple Sirup", mel, manteiga ou nutella.

Muffin e Cenoura e Abobrinha



Muffin de Cenoura e Abobrinha

Cozinhar e fazer receitas pré elaboradas é super gostoso e gratificante, pois na hora da degustação, vem junto os elogios e eu adoro!! Mas é melhor ainda quando inventamos uma receita saudável e gostosa. Essa aí na verdade é uma adaptação da massa da torta de liquidificador para muffin ou mini torta crocante. Ficou muito gostosa, fácil de fazer e você pode variar os vegetais ao seu gosto. Vale conferir!

Ingredientes:

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 1/2 xícara de cenoura ralada
- 1/2 xícara de abobrinha ralada
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de curry em pó
- 1/2 tablete de caldo de legumes
- 4 ovos
- 2/3 xícara de leite
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1 xícara de muçarela ralada

Modo de fazer:

1. Unte a fôrma para muffins ou forminhas de empadinhas com manteiga e farinha.
2. Reserve.
3. Salteie a cebola, cenoura e abobrinha na manteiga e

adicione o sal e curry.

4. Deixe esfriar e reserve.

5. Bata no liquidificador os ovos, o leite, a farinha, o fermento e o caldo de legumes.

6. Misture a massa aos vegetais já frios e coloque nas forminhas.

7. Leve ao forno pré aquecido a 200° C por 10 minutos.

8. Após esse tempo, retire do forno e salpique a muçarela ralada por cima e volte ao forno por mais 10 minutos ou até o queijo derreter e gratinar um pouco.

Fácil, não é?