

Pão Mole



INGREDIENTES

- 50 g de fermento de padaria
- 2 copos de requeijão de leite morno
- 3 ovos
- 1 copo de óleo (faltando um dedo para encher)
- 1 pitada de sal
- 7 colheres de açúcar
- 1 kg de farinha de trigo aproximadamente
- 1 lata de leite condensado
- Coco

MODO DE PREPARO

1. Bater no liquidificador o fermento de padaria, o leite morno, os ovos, o óleo, o sal e o açúcar
2. Colocar em uma tigela e misturar a farinha de trigo
3. Bater bem com colher de pau ou com pás rabinho de porco da batedeira
4. Colocar a massa em forma untada às colheradas
5. Deixe crescer
6. Levar para assar em forno a 180°
7. Depois de assado jogue leite condensado e coco

Pão Doce para o Ano Doce



INGREDIENTES

CALDA

- ½ xícara (chá) de mel (150 g)
- ½ xícara (chá) de glucose de milho (150 g)
- 1
colher (sopa) de suco de limão

FONDANT

- 250
g de açúcar de confeitado peneirado
- 3
colheres (sopa) de leite
- 1
colher (sopa) de limão

MASSA

- 1
envelope de fermento biológico seco (10 g)
- ¼ xícara (chá) de açúcar (40 g)
- 1 ½ xícara (chá) de leite morno (360 ml)
- 4
colheres (sopa) de margarina (65 g)
- 3
xícaras (chá) de farinha de trigo (420 g)
- 2
colheres (chá) de sal
- 100

g de margarina derretida (1/2 xícara de chá)

- ¾ xícara (chá) de açúcar misturadas com 3 colheres (chá) de canela em pó
- frutas cristalizadas a gosto

MODO DE PREPARO

CALDA

1. Em uma tigela misture ½ xícara (chá) de mel, ½ xícara (chá) de glucose de milho, 1 colher (sopa) de suco de limão.
2. Reserve.

FONDANT

1. Coloque em uma outra tigela 250 g de açúcar de confeitado peneirado, 3 colheres (sopa) de leite, 1 colher (sopa) de limão e misture bem até ficar homogêneo.
2. Reserve.

MASSA

1. Em uma tigela coloque 1 envelope de fermento biológico seco, ¼ xícara (chá) de açúcar, 1 ½ xícara (chá) de leite morno e mexa pra dissolver o fermento um pouco.
2. Acrescente 4 colheres (sopa) de margarina, 3 xícaras (chá) de farinha de trigo, 2 colheres (chá) de sal e sove bem até formar uma massa lisa e elástica.
3. Cubra a tigela com um pano e deixe descansar por 30 minutos em lugar protegido de vento e calor.
4. Retire a massa da tigela e abra formando um retângulo (17 cm X 33 cm).
5. Com uma faca corte o retângulo em tiras com 2 cm de espessura e depois em quadrados pequenos e forme bolinhas. (DICA: Se quiser, neste

momento recheie os quadrados com doce de leite gelado ou chips de chocolate e feche bem em bolinhas).

6. Passe as bolinhas pela margarina derretida, em seguida pelo açúcar misturado com a canela e distribua em uma forma com buraco do meio (19 cm base x 27 cm superior x 8 cm altura) untada com margarina.
7. Cubra com um pano e deixe descansar até dobrar de volume em lugar protegido de vento e calor.
8. Despeje um pouco de calda sobre a massa crescida e leve para assar por 35 minutos em forno a 180°C ou até que esteja dourado e o caramelo comece a borbulhar nas beiradas.
9. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e desenforme com cuidado.
10. Desvire o pão doce, regue o resto da calda reservada, decore com fondant e frutas cristalizadas.

Um pãozinho simples e saudável de batata-doce



INGREDIENTES

- 1 xic de polvilho azedo
- 1 xic de batata doce cozida e amassada
- ¼ xic de azeite
- ¼ xic de água
- 1 cs de linhaça
- Sal

DE PREPARO

1. Mistura tudo, faz as bolinhas e depois leva ao forno por 30 min a 180° (já pré-aquecido).

Pão doce fofinho



INGREDIENTES

- 50 g de fermento de padaria
- 1 copo de leite morno (200 g)
- 4 ovos
- 5 colheres de manteiga
- 1 pitada de sal
- 1 copo de açúcar
- 1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

1. Bater no liquidificador o fermento de padaria, o leite morno, os ovos, manteiga o sal e o açúcar.
2. Colocar em uma tigela e misturar a farinha de trigo.
3. Mexer bem até a massa ficar homogênea. Coloque a massa aos poucos em uma forma untada e deixe crescer.
4. Levar para assar em forno a 180 °C.

Pão Doce de Coco Diet



INGREDIENTES

- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 15 g de fermento fleischmann
- 1 colher (sopa) de margarina light
- 1 ovo
- ½ colher (chá) de adoçante líquido
- ¼ de xícara (chá) de água
- 1 gema batida para pincelar
- 2 colheres (sopa) de coco sem açúcar para polvilhar
- Creme
- 1 e ½ colher (sopa)
- de leite desnatado
- ½ xícara (chá) de água
- 1 e ½ colher (sopa) de farinha de trigo
- Essência de baunilha a gosto
- Adoçante de sua preferencia a gosto
- Cobertura
- ½ colher (sopa) de maisena
- ½ xícara (chá) de água
- essência de coco a gosto
- Adoçante de sua preferencia a gosto

MODO DE PREPARO

1. Misture a farinha de trigo, o fermento esfarelado, a margarina, o ovo e o adoçante. Junte a água aos poucos, trabalhando a massa até que fique lisa. Trabalhe-a por mais alguns minutos. Cubra-a com um pano e deixe dobrar de volume. Abra-a e modele pães arredondados.
2. Pincele-os com a gema, espalhe por cima uma porção de creme e asse em forno preaquecido a 180°C por cerca de 15 minutos. Retire do forno, espere esfriar, pincele com a cobertura e polvilhe com o coco.
3. Dissolva o leite na água, junte a farinha, a baunilha e o adoçante. Misture bem e leve ao fogo. Mexa até engrossar. Retire do fogo, espere esfriar e utilize.
4. Dissolva a maisena na água, junte a essência de coco e o adoçante. Misture bem e leve ao fogo até engrossar.
5. Espere esfriar e utilize.

PÃO DOCE DE AIPIM COM CALDA DE COCO



INGREDIENTES

- Massa:
- 2 ovos
- 800 g de farinha de trigo
- 1 ½ xícaras de açúcar
- 2 envelopes de fermento granulado para pão
- 2 pedaços grandes de aipim descascado
- 150 g de margarina
- 1 xícara de água
- ½ xícara de leite
- Cobertura:
- 1 xícara de açúcar
- 50 g de coco ralado
- ½ xícara de água fervida ou mineral

MODO DE PREPARO

1. Leve o aipim com a água ao fogo até que fique macio e as fibras se abram (pode usar panela de pressão por 10 minutos). Leve o aipim com a água do cozimento e o leite ao liquidificador.
2. Numa bacia, coloque a farinha com o açúcar e o fermento granulado e misture bem. Adicione os ovos e a margarina. Junte o creme de aipim (aproximadamente 200 ml) e comece a trabalhar a massa com as mãos sobre uma superfície enfarinhada até unir bem. Sove a massa por 10 minutos e adicione farinha aos poucos até que a massa fique menos pegajosa e se desprenda dos dedos. Recoloque na bacia e cubra a massa com papel filme. Deixe descansar e crescer por 2 horas.
3. Forre uma assadeira grande com papel alumínio e coloque a massa na assadeira. Faça cortes formando losangos sobre a massa e leve ao forno pré-aquecido, 200°C, por 30 minutos.
4. Enquanto assa, prepare a cobertura. Misture o coco com o açúcar e acrescente água suficiente para formar uma pasta mais ou menos espessa.
5. Quando o pão já estiver levemente dourado e com a crosta crocante, espalhe a cobertura em toda a superfície (uma quantidade maior vai ficar retida nas fendas do pão) e leve novamente ao forno por mais 10 a 15 minutos.
6. Espere esfriar para desenformar

Esta receita dá um pão enorme, de massa levemente adocicada e com deliciosa e melada cobertura de calda de coco

Pão de mel com recheio de doce de leite



INGREDIENTES

- Massa:
- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida de leite
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de cravo em pó
- 1 colher de chá de nescafé
- 1 xícara de chá de mel
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 2 xícara de chá farinha de trigo
- 2 colheres de chá fermento
- 2 colheres de chá bicarbonato de sódio
- Recheio:
- 1 lata de leite condensado

- Cobertura:
- 2 barras de chocolate ao leite
- Um pouco de leite condensado para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Recheio: Antes de tudo, colocar uma lata de leite condensado, com água até passar da lata, em uma panela de pressão, por volta de 40 minutos após a panela começar a fazer "barulho" Retirar e colocar a lata em água corrente e só abrir quanto estiver totalmente fria, o ponto certo é um doce de leite cremoso.
2. Massa: Em uma tigela colocar o leite condensado, leite, mel, canela, cravo, nescafé, misturar bem com uma colher ou com um fouet, depois acrescentar o trigo, o chocolate, fermento e o bicarbonato, misturar novamente até obter uma massa homogênea . Colocar em uma forma redonda com um furo no meio, previamente untada com manteiga e trigo . Levar ao forno a 180°C por cerca de 40 minutos.
3. Cobertura: Derreter as barras de chocolate em banho-maria
4. Montagem: Depois de já assada desenformar a massa ainda morna e dividi-la em duas partes, recheá-la com o doce de leite já frio, fechar com a outra parte e cobri-la com o chocolate derretido, também morna para facilitar a hora de espalhar sobre o pão de mel
5. Se preferir pode decorar um pouco mais com fios de leite condensado

Pão de Queijo com Doce de Leite



INGREDIENTES

- 2 copos (250g) de polvilho azedo ou 1 de azedo + 1 de doce;
- 1 copo (200ml) de leite;
- 2 ½ c.sopa (50g) manteiga;
- 1 ovo;
- 2 copos (180g) de queijo minas curado ralado grosso;
- Sal à gosto (depende do queijo usado);
- 200g doce de leite para rechear.

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, ferva o leite e a manteiga até que esta esteja derretida. Despeje o polvilho em uma batedeira (use a pá) e adicione o leite quente enquanto bate. Depois que a mistura estiver homogênea, deixe-a esfriar e incorpore o ovo, batendo bem. Por fim, misture o queijo ralado. O processo pode ser feito sem batedeira, em uma tigela, sendo misturado com colher de pau.
2. Para fazer bolinhas, a massa precisa ser resfriada para que endureça bem. Pode também ser enrolada e congelada. Para fazer assim que terminar de bater, você pode usar colheres para servir as porções sobre a assadeira untada ou coberta com papel antiaderente.
3. Asse em forno médio-alto, a 200°C até ficar bem dourado. O tempo dependerá do estado da massa: 25min (se a massa ainda estiver quente), 35min se estiver na geladeira e até 45min se estiver congelada.
4. Retire do forno e recheie com doce de leite. Use um saco de confeiteiro ou corte o pão de queijo ao meio.

Creme de Pão com Croutons Doces



INGREDIENTES

CREME DE PÃO

- 1 pão francês cortado em pedaços
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- ½ litro de leite
- 1 colher (sopa) de margarina

CROUTONS DOCES

- ½ xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 pão francês cortado em cubinhos
- ½ colher (chá) de leite em pó

MODO DE PREPARO

CREME DE PÃO

1. °- Em uma panela coloque 1 pão francês cortado em pedaços, 4 colheres (sopa) de chocolate em pó, 6 colheres (sopa) de açúcar, ½ litro de leite e 1 colher (sopa) de margarina e leve ao fogo médio até dissolver o pão e formar um creme grosso (10 minutos). Desligue o fogo.
2. ° - Transfira a mistura para um liquidificador e bata bem até formar um creme homogêneo. Desligue o liquidificador e coloque esta mistura de chocolate em taças e leve à geladeira por +/- 2 horas. Na hora de servir, salpique alguns croutons doces.

CROUTONS DOCES

1. ° - Em uma panela coloque $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar, 3 colheres (sopa) de água e 1 colher (sopa) de óleo e leve ao fogo até ferver e formar uma calda amarelada. Adicione 1 pão francês cortado em cubinhos e misture bem delicadamente até envolver todos os cubinhos de pão na calda. Desligue o fogo.
2. ° - Transfira os cubinhos de pão com calda para uma assadeira untada com manteiga ou óleo espalhando bem para esfriar mais rápido. Quando estiver frio, quebre os croutons com as mãos em pedacinhos menores, misture $\frac{1}{2}$ colher (chá) de leite em pó e sirva a seguir.