

# TRABALHO FINAL

## AGENTE I

### TURMA DA MANHÃ



### TURMA DA TARDE



**CADERNO**

**DE**

**RECEITAS**

# BISCOITO DE POLVILHO

JOSÉ ALONSO RIZZI

1 pacote de 500GR de polvilho azedo  
1 ovo  
1 copo de agua fervendo  
sal a gosto

## Preparo

Coloque o polvilho numa vasilha, acrescente o ovo e misture bem, depois acrescente a água fervendo e dissolver bem.

Coloque o biscoito numa forma e leve ao fogo com 270 grau para assar.

## **FAROFA DE BACON COM PERNIL**

Ana Clara Basso De Silva

2 colheres (sopa) de margarina.  
1 cebola pequena picadinha  
2 dentes de alho amassados  
100g de linguiça calabresa picada  
100g de bacon picadinho  
sal e pimenta a seu gosto  
1 lata de abacaxi em calda em rodelas  
1 pernil de porco assado

### **MODO DE PREPARO**

Frite o bacon e a linguiça na margarina ate que fiquem crocante

Em seguida acrescente a cebola e o alho .

Quando tudo já estiver frito adicione a farinha de mandioca aos poucos na quantia desejada mexendo sempre.

Mantenha o fogo baixo por mais alguns instantes para dourar a farinha e desligue.

Arrumar o pernil no centro de uma travessa e ao redor dele coloque a farofa de modo que ocupe apenas a metade .Na outra metade coloque as rodelas de abacaxi e no centro de cada , uma cereja para decorar.

## **BOLO DE FUBA CREMOSO**

Ana Lecy Rodrigues Oliveira

### Ingrediente

4 ovos

4 copos de fubá

4 copos de açúcar

4 copos de leite

2 colher de farinha

1 colher de fermento

Bater tudo no liquidificador coloque em uma assadeira e leve para assar

## **BOLO DE CENOURA**

Maria Bernadete dos Santos

1 xícara de óleo  
1 xícara de açúcar  
3 xícara de trigo  
2 cenouras médias  
1 colher de pó royal

### **MODO DE PREPARO**

Bata os ovos, óleo, açúcar, cenoura, acrescente a farinha peneirada e pó royal. Coloque a massa em uma forma untada com margarina.

### **Cobertura**

3 colheres de nescau  
2 colheres de margarina  
1 xícara de leite  
1 xícara de açúcar

Leve ao fogo até engrossar e cubra o bolo ainda quente.

## BOLO DE FUBÁ CREMOSO

Clarice Nunes Faustino

### Ingrediente:

2 xícara de fubá

2 xícara de açúcar

½ litro de leite

2 ovos

1 xícara de óleo

queijo ralado à vontade

1 colher de pó royal

Bater tudo no liquidificador, despeja tudo em uma forma untada e leve ao forno pré-aquecido.

# PÃO DE LÓ

Clotilde de Freitas

4 ovos  
4 colheres de sopa de açúcar  
4 colheres de sopa de farinha de trigo  
1 colher de fermento royal

## Modo de Fazer

Bater primeiro as claras em neve e sem desligar a batedeira acrescentar os outros ingredientes na sequência.

## OBS

Com esta massa pode ser feito rocambole.

Recheio a gosto

## BOLO DE LARANJA

Maria da Conceição Aparecida Lopes de Carvalho

### Ingrediente

2 laranja 1 com casca cortadas em cruz sem semente  
4 xícaras de açúcar  
1 xícara de óleo  
3 ovos  
3 xícara de farinha não muito cheia  
1 colher sopa de canela  
2 colheres sopa de pó royal

### Modo de fazer

Bater tudo no liquidificador ,primeiro as laranjas,os ovos e o óleo em seguida, o açúcar, colocar a farinha na bacia e adicionar o que no liquidificador.  
Por último o pó royal e a canela untar a forma com manteiga e farinha.  
Assar por 45 minutos

### Calda

1 xícara de açúcar  
1 colher sopa de suco de limão  
2 colher sopa água

Levar ao fogo até ferver e cobrir o bolo

## **BOLO DE CHOCOLATE**

Edna Aparecida Puis Piovesan

### Ingredientes:

6 ovos  
2 xícaras de açúcar  
3 xícaras de farinha de trigo  
1 colher de fermento em pó  
2 colheres de óleo  
1 xícara de água ou leite  
1 xícara de chocolate em pó

### Modo de fazer:

Bater os ovos, o açúcar, ferver o óleo com a água ou leite.  
Misturar tudo alternando a farinha com o chocolate em pó, por último o pó royal.  
Levar para assar em assadeira por 20 à 25 minutos. Bom Apetite!!!!!!

## SONHO

Fatima Lourdes Nogueira da Silva

45g de fermento de pão ( biológico)  
1 xícara de (chá) de leite morno.  
½ lata de leite condensado  
½ xícara de chá de manteiga .  
3 gemas  
1 pitado de sal  
5 xícara de (chá ) de farinha de trigo.

### Modo de preparo

Dissolva o fermento no leite e reserve.

Coloque o leite condensado ,a manteiga, as gemas e o sal e misture bem.

Junte a farinha aos poucos, amassando até obter uma massa lisa que solte das mãos

Pegue pequenas porções da massa e enrole sobre uma superfície lisa, fazendo movimentos circulares com a mão, formando os sonhos.

Coloque os sonhos em uma assadeira enfarinhada.

Cubra com um pano e deixe crescer em local abafado até dobrar o volume.

Enquanto isso prepare o recheio.

### Recheio

½ lata de leite condensado

½ medida (da lata de leite.

½ colher de sopa de maisena

1 gema

200g de creme de leite

óleo para fritura

Canela em pó e açúcar para polvilhar

### Recheio

Em uma panela misture bem o leite condensado, o leite, a maisena e a gema.

Leve ao fogo baixo por cerca de 10 minutos até obter consistência cremosa

Retire do fogo,junte o creme de leite,misture e deixe esfriar bem

Frite os sonhos em óleo não muito quente, em fogo baixo, dourando-os por igual.

Escorra em papel absorvente,corte os ao meio e recheie com o creme.

Polvilhe com a mistura de açúcar e canela e sirva a seguir.

# BRIGADEIRO

Irene Bacon Terezan

## Ingrediente

2 lata de leite condensado

2 colher de nescau

1 colher de manteiga

Misture tudo leve ao fogo ate dar o ponto para enrolar e passe no chocolate granulado.

## SUCO DE CENOURA

Irma Maximo Braga

### Ingredientes

4 cenouras  
casca de ½ laranja  
limão  
1 copo americano de suco limão  
2 litros de água  
açúcar e gelo agosto

### Modo de fazer

Bater no liquidificador as cenouras, a casca de laranjas e o suco do limão, coar, acrescentar gelo o açúcar, pode ser guardado na geladeira até o dia seguinte.

## BOLO DE FUBÁ

Izaura Maroldi Lemes Da Silva

### Ingredientes

2 colheres de sopa de manteiga  
1 lata de leite condensado  
1 ½ copo e de leite de coco  
2 copos de fubá  
½ copo de farinha de trigo  
2 colheres de sopa de misena  
3 ovos  
2 colheres de chá de fermento em pó  
½ colher de chá de sal 2 colheres sopa de coco ralado

### Preparo

Bata a manteiga .Acrescente as gemas,o leite de coco,o leite condensado e o coco ralado.

Misture todos os ingredientes secos, peneirados.

Junte as claras batidas em neve muito firmes, misturando delicadamente.

Leve para assar em forno quente em assadeira untada , por 20 minutos aproximadamente.

## PÃO DE MANDIOCA

Maria Fatima Facina de Paula

2 ovos  
1 colher de sal  
4 colher de açúcar  
1/2 colher de óleo  
2 colher de fermento  
3 xícara de leite  
4 xícara de mandioca ralada  
8 xícara de farinha

Modo de fazer

Bata no liquidificador a mandioca crua com o leite, coloque em uma bacia com os outros ingredientes, amasse bem e faça as roscas, deixe crescer e coloque para assar

## **PUDIM GELADO**

Odete Cioti de Moraes

1 lata de creme de leite  
1 lata de leite condensado  
1 lata de leite de vaca  
1 caixa de maria mole

### **Modo de Fazer**

Dissolver a maria mole em  $\frac{1}{2}$  xícara de água quente, bater todos os ingredientes no liquidificador e por para gelar em uma forma untada com margarina.

# BOLO TOALHA FELPUDA

Palmira Regina Martellosso

## Ingredientes

4 ovo  
3 xícaras de açúcar  
3 xícaras de açúcar  
3 colheres de margarina  
1 ½ colher de pó royal  
1 vidro de leite de coco  
a mesma medida (do vidro ) de leite de vaca

## Modo de fazer

massa : com as gemas, o açúcar e a margarina bater bem : em seguida o leite de coco e o leite de vaca , a farinha, as claras em neve e por ultimo o pó royal Asse.

## Cobertura

misture 2 xícaras de água de , 2 xícaras de açúcar e 50 gramas de sococo. logo após, retire o bolo do forno, fure- o com um garfo e cubra com a cobertura : em seguida recoloque o bolo já coberto no forno por mais 5 minutos ,com o forno já desligado.

## **BOLO DE CENOURA**

Maria Lupercina de Oliveira Salvalagio

3 cenouras media  
3 xícaras de farinha  
3 xícaras de farinha  
3 ovos  
1 xícaras de óleo  
1 colher de pó royal

Bata tudo no liquidificador e coloque assar

### **COBERTURA**

meio litro de leite  
6 colher de chocolate  
3 colheres de manteiga  
6 colheres de açúcar

### **MODO DE FAZER A COBERTURA**

Junte tudo e leve ao fogo, deixe ferver ate que a calda engrosse, deixe esfriar e cubra o bolo com a calda e sirva.

## ROSQUINHA DE PINGA

Regina Celia Gomes Zamferrari

2 ovos  
1 copo de pinga  
1 copo de açúcar  
1 copo de óleo  
2 xícara de maisena  
2 colheres de salmo nico

Modo de fazer

Misture Tudo os ingredientes e celindrar até dar

# BOLO DE LARANJA RÁPIDO

Rosilene Sebastião

## Ingredientes

1 laranja picada com casca  
4 ovos  
2 copos de farinha de trigo  
1 copo de óleo  
1 colher (sopa) de fermento em pó.

## Modo de preparo

Bater no liquidificador os ovos, o óleo e a laranja despejar em uma tigela, misturar o trigo e o açúcar, colocar o fermento em pó, colocar em uma forma untada e levar para assar em forno quente, por 40 minutos.

# BRIGADEIRO CASEIRO

Ruidy Sandra Bertallia Dos Santos

## Ingredientes

1 lata de leite condensado  
3 colheres de chocolate em pó  
1 colher de sopa de manteiga  
1 xícara chá de chocolate granulado

## Modo de preparo

Em uma panela coloque o leite condensado com o chocolate em pó e a manteiga. Misture tudo e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar . Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe no granulado

Sirva em forminhas de papel.

# MAÇÃ DO AMOR

Solange Aparecida Da Silva

## Ingredientes

3 Copos americano pequeno de açúcar  
3 Copos americano pequeno de água  
1 Colher de sopa de vinagre  
1 Pontinha da colher de café de corante

## Modo de Preparo

Por tudo para ferver até a calda engrossar e dar ponto de fio.

Ponto: colocar um pouquinho da calda em um prato com água, quando a calda estralar está pronta para fazer a maçã do amor.

## BOLO VERDE

Tereza Fregadoli

4 ovos  
1 copo de iogurte natural de 170 g  
1 copo óleo de 170 g.  
1 gelatina de limão 45g .  
1 pacote de bolo de limão de 450 g.  
1 colher de pó royal .

Modo de Fazer

Bater tudo no liquidificador .

Cobertura

1 leite condensado  
4 limões espremido  
bater tudo liquidificador.  
Depois de assado o bolo, passar o creme em cima.