

Receitas para Dias Quentes

Sobremesas Leves e Geladas

1. Sorvete

- **Ingredientes:**
 1. 1 litro de leite
 2. 1 Xícara (chá) de Creme de leite
 3. 1 1/2 Xícara (chá) de Açúcar refinado
 4. 1 Xícara (chá) de Leite em pó
 5. 1 Colher (sopa) rasa de Liga neutra
 6. 1 Colher (sopa) de Pó Sabor para sorvete
 7. 1 Colher (sopa) de emulsificante
- **Modo de Preparo:**
 1. Bater o leite, o creme de leite, o açúcar, o leite em pó e a liga neutra por 3 minutos no liquidificador.
 2. Colocar a mistura em vasilhas (de preferência de alumínio) para gelar.
 3. Depois de gelada, a mistura se transforma num bloco (massa básica do sorvete).
 4. Colocar a massa em pedaços na batedeira, juntar o sabor de sua preferência e o emulsificante. Bater em velocidade máxima por 5 minutos.
 5. Colocar essa mistura em potes fechados e levar ao freezer.
 6. Obs: Depois de batido, pode-se acrescentar frutas, licores, gotas de chocolate, coco ralado, etc..

2. Mousse de Café com Chocolate

- **Ingredientes (Mousse):**
 1. 250ml de leite de coco
 2. 12g de gelatina sem sabor
 3. 100ml de café
 4. 2 colheres (sopa) de adoçante de sua preferência
 5. Nota: O preparo menciona essência de baunilha.
- **Ingredientes (Cobertura):**
 1. 150ml de leite de coco
 2. 50ml de café
 3. 2 colheres (sopa) de adoçante
 4. 1 colher (sopa) de cacau sem açúcar
- **Modo de Preparo (Mousse):**
 1. No liquidificador, acrescente o leite de coco, essência de baunilha, o adoçante (ou açúcar) e, por último, a gelatina dissolvida no café.

2. Bata por um minuto até ficar aerado.
 3. Despeje essa mistura em um refratário e leve à geladeira por mais ou menos 2 horas ou até ficar firme.
- **Modo de Preparo (Cobertura):**
 1. Em uma tigela, misture o leite de coco, o adoçante (ou açúcar), o café e o cacau em pó.
 2. Em seguida, leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, ou em banho-maria, até formar uma calda em consistência.
 3. Espere esfriar antes de espalhar por cima do mousse. Leve novamente para a geladeira por mais ou menos 30 minutos.

3. Mousse de Morango sem Leite Condensado

- **Ingredientes:**
 1. 1 caixa de morangos picados
 2. 1 caixa de creme de leite
 3. 2 potes de iogurte natural
- **Modo de Preparo (Sugerido, pois não consta no documento):**
 1. Lave bem os morangos.
 2. Bata todos os ingredientes (morangos, creme de leite e os iogurtes naturais) no liquidificador até obter uma mistura homogênea.
 3. (Opcional: Se preferir, adoce a gosto, pois a receita original não lista açúcar).
 4. Despeje em um refratário ou em taças individuais e leve à geladeira por pelo menos 2 horas, ou até firmar.

4. Bolo de Abacaxi com Doce de Leite

- **Ingredientes (Massa):**
 1. 1 ovo inteiro
 2. 1 xícara (chá) de açúcar
 3. 50g de manteiga sem sal
 4. 1 copo de iogurte
 5. 4 colheres (sopa) de coco ralado desidratado
 6. 1 pitada de sal
 7. 1 xícara (chá) de farinha de trigo
 8. 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
- **Ingredientes (Montagem):**
 1. 1 abacaxi pequeno cortado em cubos (dispense o miolo)
 2. 1 lata de doce de leite
- **Modo de Preparo:**
 1. Misture o ovo e o açúcar em outro recipiente e bata bem até ficar uma mistura clara e reserve.
 2. Em seguida, junte a manteiga e o iogurte e misture.

3. Acrescente o coco ralado, uma pitada de sal e agregue a mistura dos ovos batidos com o açúcar.
4. Acrescente a farinha de trigo misturando com um fuê delicadamente.
5. Por último, acrescente o fermento em pó e misture mais um pouco.
6. Em uma assadeira coloque um pouco da massa e acrescente o recheio. Em seguida cubra com o restante da massa.
7. Leve ao forno já pré-aquecido a 180°C por 30 minutos ou até dourar.

5. Bolo de Couve

- **Ingredientes:**

1. 3 folhas (médias) de couve lavada e picada
2. 3 ovos inteiros
3. 250g de açúcar
4. 60ml de óleo
5. 250g de farinha de trigo
6. 1 colher (sopa) de fermento químico
7. 200ml de suco de laranja pérsia (de preferência)

- **Modo de Preparo:**

1. No liquidificador bata a couve, os ovos, o açúcar e o óleo.
2. Transfira a mistura para uma travessa.
3. Acrescente a farinha de trigo, o fermento e aos poucos o suco de laranja e misture tudo com uma espátula.
4. Leve para o forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 40 minutos ou até dourar.

6. Pão de Abacate

- **Ingredientes:**

1. 1 abacate médio maduro (aprox. 400g de polpa)
2. 100ml de óleo
3. 250ml de leite
4. 2 ovos
5. 1½ xícara (chá) de açúcar
6. 1 pacote de fermento biológico seco
7. 1kg de farinha de trigo
8. 1 colher (chá) de sal

- **Modo de Preparo:**

1. No liquidificador, bata bem o abacate, o óleo, o leite, os ovos e o açúcar.
2. Em seguida acrescente o fermento e bata mais um pouco, só para misturar.
3. Despeje a mistura em uma tigela, acrescente o sal e aos poucos vá acrescentando a farinha de trigo até a massa começar a desgrudar da mão.

4. Despeje a massa na bancada, vá acrescentando o restante da farinha e sovando a massa por mais ou menos uns 10 minutos.
5. Forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 30 minutos ou até dourar.

7. Sequilhos de Limão

- **Ingredientes:**
 1. Amido
 2. Açúcar
 3. Manteiga
 4. Raspas de limão
 5. Suco do limão (para dar liga)
- **Modo de Preparo:**
 1. Em um recipiente acrescente o amido, açúcar, manteiga e raspas do limão.
 2. Com a mão, misture todos os ingredientes até formar uma farofa.
 3. Para dar liga, vá colocando aos poucos uma colher de (chá) do suco do limão e vá misturando até chegar no ponto para enrolar.
 4. Pegue um pouco da massa e faça rolinho para cortar os sequilhos do tamanho que você quiser.
 5. Coloque os sequilhos deixando espaço entre eles em uma assadeira anti-adherente, ou unte uma forma com manteiga e amido.
 6. Leve a assadeira na geladeira por mais ou menos 5 a 10 minutinhos para endurecer um pouco (para facilitar dar um toque especial com o garfo).
 7. Leve ao forno pré aquecido a 160°C de 15 a 18 minutos.

8. Pão Meia Lua de Limão

- **Ingredientes (Recheio):**
 1. 1 lata de leite condensado
 2. 8 colheres de sopa de suco de limão
 3. 1 colher de sopa de raspas de limão
- **Ingredientes (Massa):**
 1. *Nota: A lista de ingredientes da massa não está no arquivo, apenas a menção "Fórmula Pão meia lua de limão". O modo de preparo refere-se a ela.*
- **Modo de Preparo (Recheio):**
 1. Misture todos os ingredientes do recheio e leve para gelar até a hora de usar.
- **Modo de Preparo (Massa e Montagem):**
 1. Pese todos os ingredientes (da fórmula).
 2. Coloque os ingredientes secos na masseira e faça uma rápida aeração.
 3. Coloque os demais ingredientes, deixando o sal para o final.
 4. Quando a massa estiver em ponto de véu, retire da masseira e faça um rápido boleamento.
 5. Cubra com plástico e deixe dobrar de volume.

6. Faça a divisão e abra com rolo formando uma tira comprida de mais ou menos 10 cm de largura.
7. Corte a massa em triângulos e espalhe em cada um, 1 colher (chá) da mistura do recheio.
8. Enrole os triângulos começando da parte mais larga para a mais fina.
9. Curve os pãezinhos para formar uma meia-lua e coloque em uma assadeira untada, deixando 5 cm entre eles.
10. Deixe crescer até dobrar de volume (\pm 30 minutos).
11. Pincele as meias-luas com gema batida e leve para assar em forno 140°C por cerca de 18 minutos.

9. Variações de Bolo Cítrico (Laranja ou Maracujá)

- *Nota: Estas são variações do "Bolo Comum" (Receita 21).*
- **Para Bolo de Maracujá:** Substituir 200g de leite por 200g de suco de maracujá ou 100g de polpa de maracujá.
- **Para Bolo de Laranja:** Substituir 200g de leite por 300g de suco de laranja natural e 10g de essência de laranja.

Clássicos de Padaria (Para Qualquer Ocasião)

10. Pão de Queijo (Versão 1: Creme de Leite)

- **Ingredientes:**
 1. 1½ xíc (chá) de parmesão ralado
 2. 1½ xíc (chá) de polvilho azedo ou doce
 3. 1½ caixa de creme de leite (aproximadamente)
- **Modo de Preparo:**
 1. Misture o parmesão e o polvilho, e vá acrescentando aos poucos o creme de leite, misturando com a mão até obter a consistência de uma massa úmida, que dê pra fazer as bolinhas sem grudar na mão.
 2. OBS: Não colocar toda quantidade de creme de leite, pois pode desandar a receita. Acrescente aos poucos até chegar na consistência.
 3. Faça as bolinhas, coloque em uma assadeira untada deixando espaço entre eles.
 4. Leve ao forno pré-aquecido 180°C até dourar.

11. Pão de Queijo (Versão 2: Ficha Técnica / Escaldado)

- **Ingredientes (Fórmula):**
 1. *Nota: Ingredientes exatos não estão visíveis, mas o preparo menciona Polvilho azedo, sal, leite, óleo, ovos e fubá.*
- **Modo de Preparo:**

1. Misture bem o polvilho azedo e o sal.
2. Coloque para ferver o leite e o óleo.
3. Ao levantar fervura, escalde o polvilho e coloque os ovos, um de cada vez.
4. Misture o queijo e o fubá.
5. A massa deve ficar bem macia, se for necessário adicione água.
6. Passe um pouco de óleo nas mãos e faça as bolinhas.
7. Coloque os pães de queijo nas assadeiras untadas com óleo.
8. Asse em forno pré-aquecido 140C° até dourar.

12. Pão Francês

- **Ingredientes (Fórmula):**
 1. *Nota: Ingredientes exatos não estão visíveis, apenas a menção "Ficha Técnica 01 Pão francês".*
- **Modo de Preparo:**
 1. Pese todos os ingredientes, inclusive a água.
 2. Coloque os ingredientes secos na masseira e faça a aeração por 1 minuto.
 3. Depois, acrescente os outros ingredientes e deixe bater até a massa ficar homogênea.
 4. Acrescente o fermento fresco. Deixe bater por 5 minutos, até atingir o ponto de véu.
 5. Retirar a massa da masseira e passar no cilindro.
 6. Deixar descansar na bancada coberta com plástico até dobrar de volume.
 7. Sovar para expulsar o excesso de ar.
 8. Fazer a divisão da massa, pesar 2.100 kg e colocar na divisora (untada).
 9. Bolear cada porção.
 10. Coloque cada porção na modeladora de pão.
 11. Coloque cada rolinho na esteira própria.
 12. Leve as esteiras na câmara de crescimento para dobrar de volume.
 13. Retire e faça cortes com a lâmina (pestana).
 14. Leve as esteiras ao forno em 170°C. Dê um jato de vapor no início e outro 10 minutos antes de terminar.
 15. O pão estará assado em 17 minutos.

13. Pão de Forma

- **Ingredientes (Fórmula):**
 1. *Nota: Ingredientes exatos não estão visíveis, apenas a menção "Fórmula Pão de Fôrma".*
- **Modo de Preparo:**
 1. Pese todos os ingredientes.
 2. Misture todos os ingredientes pelo método direto, deixe o sal sempre por último.
 3. Bater até atingir o ponto de véu de glúten.

4. Retire a massa da masseira, e deixe na bancada (untada) descansar por aprox. 20 minutos ou até dobrar de volume.
5. Sove ou passe no cilindro.
6. Divida a massa em porções de 350g.
7. Boleie cada porção.
8. Em seguida, faça um rolo com cada porção da massa.
9. Coloque nas fôrmas apropriadas (untadas).
10. Leve os pães para a câmara de crescimento até dobrar de volume.
11. Leve para assar em forno a 150°C por 20 minutos.
12. O pão de forma pode ser pincelado com gema e Água. As fôrmas podem ser tampadas no início.
13. Variação: A massa pode ser aberta com rolo para colocar recheio e enrolada como rocambole.

14. Pão de Leite

- **Ingredientes:**

1. 2 envelopes de fermento biológico seco (20g)
2. 1 copo de leite (250ml)
3. 1/3 xícara (chá) de açúcar
4. 1/3 xícara (chá) de leite em pó
5. 2 ovos
6. 2 colheres (sopa) de manteiga temperatura ambiente (40g)
7. 1½ colher (sopa) de sal (10g)
8. 600g de farinha de trigo
9. Para pincelar: 1 gema, 2 colheres (sopa) de leite

- **Modo de Preparo:**

1. Em um recipiente acrescente, o fermento, o leite (temperatura ambiente), o açúcar, leite em pó, ovos e o sal, misture bem.
2. Em seguida vá acrescentando a farinha aos poucos e transfira a massa para uma bancada.
3. Vá acrescentando o restante da farinha, até a massa desgrudar das mãos e sove por uns 10 minutos.
4. Boleie as partes e deixe descansar até dobrar de volume.
5. Após o descanso, abra cada porção individualmente com um rolo (2mm) e enrole para formar os pães.
6. Disponibilize os pães em uma assadeira já untada, deixando espaço, e deixe descansar por mais 30 minutos (ou mais).
7. Pincele os pães com gema com o leite.
8. Leve ao forno pré aquecido a 180°C por mais ou menos 25 minutos ou até dourar.

15. Pão de Aveia com logurte

- **Ingredientes:**
 1. 4 ovos
 2. 1 pote 170g de iogurte natural (ou caixa creme de leite)
 3. Sal a gosto
 4. 50g de queijo parmesão ralado
 5. 2 xícaras de farinha de aveia
 6. 1 colher (sobremesa) fermento químico
- **Modo de Preparo:**
 1. No liquidificador coloque todos os ingredientes, menos o fermento. Se preferir pode misturar a farinha em uma tigela.
 2. (Adicione o fermento e bata rapidamente/misture).
 3. Despeje a massa em uma forma de silicone 12x20 ou uma forma de alumínio untada e enfarinhada.
 4. Retire do forno. Se estiver em forma de silicone desinforme em seguida para não umedecer. Se for de alumínio deixe esfriar para desinformar.

16. Pão de Parmesão

- **Ingredientes (Fórmula):**
 1. Nota: Ingredientes exatos não estão visíveis, apenas a menção "Fórmula Pão de Parmessão", "Leite em pó 4% 40g" e "Queijo parmesão ralado 12% 240g".
- **Modo de Preparo:**
 1. Pese todos os ingredientes.
 2. Coloque todos os ingredientes secos na masseira, faça uma rápida aeração.
 3. Coloque os demais ingredientes, deixando o sal para o final.
 4. Quando a massa estiver em ponto de véu, retire da masseira e faça um rápido boleamento.
 5. Cubra com plástico e deixe dobrar de volume.
 6. Faça a divisão em porções de 40g.
 7. Faça um breve boleamento, coloque na assadeira untada e deixe dobrar de tamanho.
 8. Quando os pães dobrarem de volume, passe a mistura de água e gemas e passe o pão no queijo ralado.
 9. Leve ao forno 150°C por 15 minutos.

17. Pão de Cenoura

- **Ingredientes:**
 1. 1/3 de xícara (chá) de óleo
 2. 1 colher (sopa) de manteiga
 3. 2 xícaras (chá) de cenoura
 4. 1 ovo
 5. 2 colheres (sopa) de açúcar

6. 7g de fermento biológico seco
 7. 500g de farinha de trigo (aproximadamente)
- **Modo de Preparo:**
 1. (No liquidificador, bata os ingredientes líquidos, a cenoura, ovo e açúcar).
 2. (Transfira para uma tigela, adicione o fermento e a farinha aos poucos).
 3. (Sove a massa).
 4. Modele os paezinhos.
 5. Leve para assar em forno pré-aquecido, em forma untada e enfarinhada, a 200°C por cerca de 20 minutos ou até dourar.

18. Pão de Hambúrguer / Cachorro Quente

- **Ingredientes (Fórmula):**
 1. *Nota: Ingredientes exatos não estão visíveis, apenas a menção "Formula Pão Hambúrguer/Cachorro quente".*
- **Modo de Preparo:**
 1. Pese todos os ingredientes, inclusive a água.
 2. Na masseira misture todos os ingredientes secos menos o sal.
 3. Coloque a água aos poucos e bata até atingir o ponto de véu de glúten. (O sal é acrescentado por último).
 4. Retire a massa da masseira, faça um rápido boleamento e deixe na bancada (untada).
 5. A massa deve descansar até dobrar de volume (coberta com filme plástico).
 6. Sove ou passe no cilindro.
 7. Divida a massa em porções de 70g.
 8. Boleie (para pão de hambúrguer) ou passe pela modeladora (para cachorro quente).
 9. Deixe os pães na assadeira (cobertos) até dobrar de volume.
 10. Pincele uma mistura de gema e leite (cachorro quente).
 11. No pão de hambúrguer, pode pincelar óleo e colocar gergelim.
 12. Leve para assar em forno a 160°C por 20 minutos.

19. Pão Sírio

- **Ingredientes (Fórmula):**
 1. *Nota: Ingredientes exatos não estão visíveis, apenas a menção "Ficha Técnica 11 Pão Sírio".*
- **Modo de Preparo:**
 1. Pesar todos os ingredientes.
 2. Misturar todos os ingredientes (menos gorduras) 5 min (vel. 1) e 7 min (vel. 2).
 3. Obs: Colocar as gorduras no final do batimento.
 4. Colocar a massa para fermentar por 20 minutos.
 5. Dividir e bolear com peso de 30g, 60g ou 120g.

6. Abrir a massa com um rolo formando discos finos.
7. Deixar os discos numa assadeira por 5 minutos no armário de fermentação.
8. Após esse tempo, assar forno turbo 220°C por 3 minutos.
9. Embalar morno.

20. Bolinho de Queijo (Versão 1: Massa Fermentada Frita)

- **Ingredientes (Massa):**
 1. 250ml de água morna suportável
 2. 75ml de óleo
 3. 2 colheres de sopa de açúcar
 4. 1/2 colher de sopa de sal
 5. 1 pacote de fermento biólogo seco (20g)
 6. 500g de farinha de trigo
- **Ingredientes (Recheio):**
 1. *Nota: O documento não especifica o recheio para esta massa, mas sugere "Molho de tomate". A Versão 2 (abaixo) tem um recheio de queijo que pode ser usado.*
- **Modo de Preparo:**
 1. Em uma tigela, acrescente todos os ingredientes (da massa), e com auxílio de uma colher misture tudo muito bem.
 2. (Deixe a massa descansar/crescer).
 3. (Modele as bolinhas, recheando se desejar).
 4. Passe as bolinhas no amido de milho (ajuda a não grudar na hora de fritar).
 5. Frite em óleo quente a 180°C.

21. Bolinho de Queijo (Versão 2: "Pão de Queijo Frito")

- **Ingredientes (Massa/Recheio):**
 1. 100g de queijo mussarela ralado grosso
 2. 100g de queijo prato ralado grosso
 3. 1/4 colher (chá) de sal
 4. 1/2 colher (chá) de orégano
 5. 1/8 colher (chá) de pimenta do reino (ou uma pitada)
 6. 1 e 1/2 colher (sopa) de claras (ou 24g)
 7. 1/4 xícara (chá) de amido (ou 26g)
 8. Amido de milho (para passar as bolinhas)
- **Modo de Preparo:**
 1. Em uma tigela, acrescente todos os ingredientes, e com auxílio de uma colher misture tudo muito bem.
 2. Finalize amassando com as mãos até pegar liga e conseguir modelar as bolinhas.
 3. Passe as bolinhas no amido de milho.

4. Frite em óleo quente a 180°C.

22. Enroladinho de Salsicha

- **Ingredientes (PDF):**
 1. 12 salsichas (cortadas em 3 partes iguais)
- **Ingredientes (Massa e Preparo Sugeridos, pois não constam no documento):**
 1. *Massa (tipo salgado frito):* 1 xícara de farinha de trigo, 1 ½ xícara de água, 1 colher de sopa de óleo, Sal a gosto.
 2. *Para Empanar:* 1 ovo batido, Farinha de rosca.
 3. *Óleo para fritar.*
- **Modo de Preparo (Sugerido):**
 1. (Opcional: Afervente as salsichas).
 2. Para a massa: Numa panela, leve a água, o óleo e o sal ao fogo médio até ferver.
 3. Adicione a farinha de trigo de uma só vez. Mexa vigorosamente com uma colher de pau até a massa cozinhar e desgrudar completamente do fundo da panela.
 4. Desligue o fogo e deixe a massa amornar.
 5. Em uma superfície lisa, sove a massa até ficar homogênea.
 6. Pegue pequenas porções da massa e abra na palma da mão.
 7. Coloque um pedaço de salsicha no centro e feche a massa ao redor dela, modelando o enroladinho.
 8. Passe os enroladinhos no ovo batido e, em seguida, na farinha de rosca.
 9. Frite em óleo quente até dourarem por igual. Escorra em papel toalha.

23. Bolo Comum (e Variações)

- **Ingredientes (Fórmula):**
 - *Nota: Ingredientes exatos não estão visíveis, apenas a menção "Ficha Técnica 14 Bolo Comum". O preparo menciona margarina, açúcar, ovos e leite.*
- **Modo de Preparo:**
 - Leia atentamente o modo de preparo e pese os ingredientes.
 - Prepare e unte as formas. Regule o forno.
 - Coloque na batedeira a margarina e o açúcar, bata em velocidade alta por 10 minutos.
 - Coloque os ovos em três etapas batendo sempre. Bata em velocidade alta por 10 minutos.
 - Coloque os outros ingredientes (secos) menos o leite e bata em velocidade média por 5 minutos.
 - (Adicione o leite aos poucos).
 - Coloque a massa em formas untadas e polvilhadas ou forradas.
 - Asse em forno sem vapor.
- **Variações (Adicionar à massa):**

- **Coco:** 100g de coco puro e 10g de essência de coco (ou substituir 200g de leite por 200g de leite de coco).
- **Chocolate:** 40g de cacau em pó ou 160g de chocolate em pó e 10 ml de essência de baunilha.
- **Formigueiro:** 100g de chocolate granulado e 10g de essência de baunilha.
- **Amendoim:** 150g de amendoim torrado e moído e 80g de amendoim torrado e triturado.
- **(Laranja e Maracujá: Ver Receita 9).**

24. Bolo Mesclado

- **Ingredientes (Fórmula):**
 1. *Nota: Ingredientes exatos não estão visíveis, apenas a menção "Ficha Técnica 15 Bolo Mesclado". O preparo menciona margarina, açúcar, ovos, leite e chocolate em pó.*
- **Modo de Preparo:**
 1. Unte as formas.
 2. Coloque na batedeira a margarina e o açúcar, bata em velocidade alta por 10 minutos.
 3. Coloque os ovos em três etapas batendo sempre.
 4. Bata em velocidade alta por 10 minutos.
 5. Coloque os outros ingredientes menos o leite e chocolate em pó, bata em velocidade média por 5 minutos.
 6. Coloque o leite aos poucos misturando em velocidade baixa. Coloque em velocidade média e bata por 3 minutos.
 7. Divida a massa em duas partes e misture chocolate em uma parte.
 8. Coloque 250g de massa branca no fundo das formas (untadas) e 250g de massa de chocolate sobre a massa branca.
 9. Asse em forno sem vapor em 170/190 graus entre 30 a 40 minutos.

25. Rosca de Coco

- **Ingredientes (Recheio):**
 1. 200 g Açúcar refinado ou 1 lata de leite condensado
 2. 3 und Gema de ovo
 3. 200 g Coco ralado
 4. 300 ml leite
 5. 40 g Margarina
 6. 50 g Farinha de trigo
 7. 10 ml Essência de baunilha
- **Ingredientes (Massa):**
 1. *Nota: Ingredientes exatos não estão visíveis, apenas a menção "Fórmula Rosca de Coco" e "70 g de Fermento biológico fresco ou 10g fermento biológico seco".*

- **Modo de Preparo (Recheio):**
 1. Misturar todos os ingredientes (do recheio) e levar ao fogo até engrossar. Deixar esfriar para usar.
- **Modo de Preparo (Massa e Montagem):**
 1. Pese todos os ingredientes (da massa).
 2. Coloque os ingredientes secos na masseira, faça uma rápida aeração.
 3. Coloque os demais ingredientes, deixando o sal para o final.
 4. Quando a massa estiver homogênea, retire e faça um rápido boleamento.
 5. Cubra com plástico e deixe dobrar de volume.
 6. Faça a divisão em porções para rechear.
 7. Abra os pedaços da massa com o rolo (formato retangular).
 8. Recheie e enrole como rocambole, calcule a medida de dois dedos e vá cortando em rodelas.
 9. Faça também o formato de rosca.
 10. Colocar os pães para crescer até dobrar de volume.
 11. Quando dobrarem de volume, leve ao forno 150°C por 20 minutos.
 12. (Opcional: O PDF menciona fritura após o forno, o que é incomum para roscas, mas está no texto).
 13. Após o tempo de forno, leve os pães para esfriar e colocar a decoração.

26. Éclair (Versão Dias Quentes / Dias Frios)

- *Nota: O documento apresenta duas versões ligeiramente diferentes. A versão "Dias Frios" é a mais completa.*
- **Ingredientes (Massa):**
 1. 80g de farinha de trigo
 2. 2 ovos
 3. 70g de manteiga sem sal
 4. 140ml de água
 5. 3g de açúcar
 6. (Sal, mencionado no preparo)
- **Ingredientes (Recheio):**
 1. 2 ovos
 2. 240ml de leite
 3. 60g de açúcar
 4. 20g de amido de milho
 5. 20g de manteiga sem sal
- **Ingredientes (Cobertura):**
 1. 50g de creme fresco
 2. 50g de chocolate amargo
- **Modo de Preparo (Massa):**
 1. Em uma panela acrescente a manteiga, açúcar, sal, a água e leve ao fogo médio até que a manteiga se derreta.
 2. Desligue o fogo e acrescente a farinha de trigo mexendo muito bem.

3. Desligue o fogo, despeje essa mistura em uma tigela, espalhe bem e deixe esfriar.
 4. Em seguida acrescente aos poucos os ovos batidos (reservados da etapa), vá mexendo até chegar na consistência (massa leve que desgruda da espátula formando um V mas não cai).
 5. Coloque a massa em um saco de confeitar (bico dente de serra 2,2 cm).
 6. Em uma forma coberta com papel manteiga, faça canudinhos de mais ou menos 10cm.
 7. Molhe o dedo levemente para aparar os bicos das pontas.
 8. Leve ao forno a 180°C por 25 minutos. Após o tempo abaixe para 160°C e deixe por mais 15 minutos.
 9. Retire do forno e deixe esfriar em uma grade.
- **Modo de Preparo (Recheio):**
 1. Em uma panela acrescente os ovos, o açúcar e misture bem.
 2. Acrescente o amido de milho, o leite e misture até dissolver por completo.
 3. Leve a mistura em fogo médio, mexendo com um fuê para não grudar, quando começar a borbulhar estará pronto.
 4. Retire do fogo, acrescente a manteiga e mexa levemente até dissolver.
 5. Despeje a mistura em uma tigela, espalhando bem, cubra com plástico filme e leve a geladeira para esfriar.
 - **Modo de Preparo (Cobertura):**
 1. Derreta o chocolate em banho maria, desligue o fogo.
 2. Acrescente o creme de leite misturando até formar o ganache.

27. Sonho

- **Ingredientes (Fórmula):**
 1. *Nota: Ingredientes exatos não estão visíveis, apenas a menção "Fórmula SONHO".*
- **Modo de Preparo:**
 1. Pese todos os ingredientes.
 2. Coloque todos os ingredientes secos na masseira, faça uma rápida aeração.
 3. Coloque os demais ingredientes, deixando o sal para o final.
 4. Quando a massa estiver homogênea, retire e faça um rápido boleamento.
 5. Cubra com plástico e deixe dobrar de volume.
 6. Faça a divisão em porções de 40g (menores) ou 80g (maiores).
 7. Faça um breve boleamento, coloque na assadeira untada com óleo e deixe dobrar de tamanho.
 8. Quando os sonhos dobrarem de volume, leve ao forno 160°C por 6 minutos.
 9. Enquanto assam, prepare uma panela com óleo para a fritura.
 10. Após o tempo de forno, leve os sonhos para a fritura (óleo não muito quente).
 11. A parte arredondada do sonho deverá ficar para baixo.
 12. Escorra em forma com papel toalha.

13. Quando estiverem frios, corte ao meio para aplicar o recheio (creme de confeiteiro ou doce de leite).
14. Por fim polvilhe açúcar de confeiteiro.

28. Bombom Surpresa com Paçoca

- **Ingredientes:**

1. 200g de bolacha maisena moída
2. 1 xíc (chá) paçoca picada (aprox. 7 paçocas)
3. 1 lata de leite condensado
4. Uvas verdes sem sementes
5. 300g de chocolate meio amargo (fracionado)

- **Modo de Preparo:**

1. Misture a bolacha moída junto com a paçoca.
2. Vá acrescentando aos poucos o leite condensado até chegar ao ponto de "brigadeiro" para conseguir enrolar.
3. Pegue uma bolinha. Coloque uma uva no meio e com os dedos vá modelado e envolvendo totalmente a uva na massa até conseguir formar uma bolinha novamente.
4. Derreta o chocolate fracionado.
5. Se for no micro-ondas: vá colocando de 30 em 30 segundos, sempre tirando e mexendo.
6. Ou em banho-maria: aqueça a água (não deixe ferver), desligue o fogo, coloque o chocolate sobre a água quente e mexa até derreter.
7. Banhe as bolinhas.
8. Para enfeitar o bombom, jogue um pouco de amendoim triturado por cima e deixe secar.

29. Bombom de Prestígio

- **Ingredientes:**

1. 1/2 lata de leite condensado (200g)
2. 2 pacotes de coco ralado (200g)
3. 200g de Chocolate ao leite ou meio amargo

- **Modo de Preparo:**

1. (Misture o leite condensado e o coco ralado).
2. Para enrolar com mais facilidade, umedeça a palma da mão com água, pegue uma quantidade da mistura e faça as bolinhas.
3. Em seguida, derreta o chocolate e banhe os bombons.
4. Coloque em cima do papel manteiga, espere secar (se preferir pode levar para geladeira).

30. Bicho de Pé

- **Ingredientes:**
 1. 1 lata de leite condensado
 2. 1 pacote de gelatina de morango
 3. 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal
 4. Açúcar cristal (para enrolar)
- **Modo de Preparo:**
 1. Em uma panela de fundo grosso, misture o leite condensado com a manteiga e a gelatina.
 2. Após misturar bem, ligue o fogo baixo e vá mexendo sem parar até se desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro).
 3. (Deixe esfriar).
 4. Após esfriar, passe um pouco de óleo nas mãos, para enrolar os docinhos.
 5. Em seguida passe no açúcar cristal.

31. Paçoquinha de Leite Condensado (Versão 1: 1½ lata)

- **Ingredientes:**
 1. 250g de amendoim torrado e moído
 2. 1½ pacote de bolacha maisena moída
 3. 1½ lata de leite condensado
- **Modo de Preparo:**
 1. Misture com a mão amassando bem todos os ingredientes até virar uma massa compacta.
 2. Despeje em uma recipiente, cubra com plástico filme e leve a geladeira para esfriar bem.
 3. Após endurecer, corte a paçoquinha.

32. Paçoquinha de Leite Condensado (Versão 2: 1/2 lata)

- **Ingredientes:**
 1. 250g de amendoim torrado e moído
 2. 1½ pacote de bolacha maisena moída (100g)
 3. 1/2 lata de leite condensado (*Referência corrigida da receita de prestígio para a paçoquinha de dias frios*)
- **Modo de Preparo:**
 1. Misture com a mão amassando bem todos os ingredientes até virar uma massa compacta.
 2. Distribua a massa em uma assadeira untada com 2 gotas de óleo de coco, apertando bem a massa na forma.
 3. Leve para a geladeira por 30 minutos.
 4. Após endurecer, corte a paçoquinha.

33. Empadinha de Leite Condensado

- **Ingredientes:**

1. 1/2 xícara de farinha de trigo (70g)
2. 3½ colher de manteiga em ponto de pomada (38g) (*Nota: "3½" é provavelmente um erro de digitação no PDF, mas está listado assim.*)
3. 200ml de leite condensado

- **Modo de Preparo:**

1. Misture a farinha e a manteiga com a mão até formar uma massa lisa que não gruda.
2. Abra a massa em forminhas de empadas (espessura de 2mm, não muito grossa no fundo).
3. Leve as forminhas para a geladeira por mais ou menos 20 minutos.
4. Pré aqueça o forno a 180°C.
5. Após o tempo de geladeira, preencha metade de cada forminha com leite condensado para não transbordar.
6. Leve ao forno a 180°C por 20 a 25 minutos ou até o leite condensado começar a dourar.
7. Deixe esfriar para desenformar.

Receitas para Dias Frios

1. Pamonha de Forno

- **Ingredientes:** 3 latas de milho verde , 4 ovos , 1 vidro de leite de coco (200ml) , 1 lata de leite condensado (395ml) , 1 colher (sopa) de manteiga sem sal , 1 xícara (chá) de leite (210ml) , 1 colher (sopa) de fermento químico.
- **Modo de Preparo:**
 1. Bata no liquidificador o milho, os ovos e o leite de coco por mais ou menos 3 minutos.
 2. (Adicione os demais ingredientes, exceto o fermento, e bata mais).
 3. (Por último, adicione o fermento e misture).
 4. Despeje a mistura em uma forma untada com manteiga e farinha de milho.
 5. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 1 hora.

2. Torta de Escarola

- **Ingredientes (Massa):** 500g de farinha de trigo (aproximadamente) , 1½ copo de requeijão de água , ½ copo de requeijão de óleo , 1 colher (sopa) de vinagre.
- **Ingredientes (Recheio):** 1 maço de escarola , 2 dentes de alho , 1 cebola media , azeite , rodelas de tomate , orégano , fatias de mussarela.
- **Modo de Preparo:**
 1. **Massa:** Misture a água, o óleo e aos poucos vá acrescentando a farinha , trabalhando com a mão até dar o ponto.
 2. **Recheio:** Em uma panela refogue no azeite, a cebola, alho e a escarola até soltar bastante água. Tempere a gosto.
 3. **Montagem:** Com a massa aberta, forre a forma antiaderente até as laterais. Coloque o recheio da escarola, acrescente as rodelas de tomate e orégano.
 4. Finalize o recheio com as fatias de mussarela e feche a torta com a outra parte da massa.
 5. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 1 hora, até dourar em cima.

3. Pizza

- **Ingredientes (Massa):** 30 g Fermento biológico fresco , 300 g Farinha de trigo , 20 g açúcar , 8 g Sal , 240 ml água morna , 10 ml Óleo ou azeite.
- **Ingredientes (Recheio A Moda):** 1 1/2 xícara (chá) molho de tomate , 200g mussarela ralada , 100g presunto em tiras , 2 tomates em rodelas , 30 azeitonas verdes.
- **Ingredientes (Recheio Calabresa):** 1 linguiça calabresa em rodelas , 1 xícara (chá) molho de tomate , 200g mussarela , orégano.
- **Ingredientes (Recheio Margherita):** 200g mussarela , 1/3 xícara (chá) molho de tomate , Manjericão a gosto , 1 fio de azeite , 1 Tomate em rodelas.
- **Modo de Preparo (Massa):**
 1. Dissolva o fermento biológico fresco na água morna.
 2. Adicione os demais ingredientes e sove até obter uma massa lisa.

3. Deixe a massa descansar coberta por 30 minutos.
 4. Divida a massa em 2 porções, estenda e coloque nas assadeiras untadas.
 5. Deixe descansar por mais 20 minutos.
- **Modo de Preparo (Montagem):**
 1. Cubra com o molho de tomate os demais ingredientes, conforme o sabor.
 2. Para a Pizza A Moda: Cubra com mussarela, presunto, tomate e azeitonas.
 3. Para a Pizza Calabresa: Cubra com mussarela, calabresa e orégano.
 4. Asse em forno pré-aquecido (180°C) por cerca de 10 minutos.

4. Focaccia

- **Ingredientes:** (Farinha, açúcar, água, ovo, fermento, azeite, sal). O recheio tradicional leva apenas sal grosso e alecrim.
- **Modo de Preparo:**
 1. Pese todos os ingredientes. Primeiro misture a farinha com o açúcar.
 2. Depois vá adicionando água, sempre misturando com as mãos até dar liga.
 3. Acrescente o ovo, o fermento, o azeite e por fim o sal.
 4. Continue amassando com as mãos, rasgando a massa até desenvolver o glúten. Sove até desgrudar das mãos.
 5. Deixe a massa descansar na bancada (coberta) por 30 minutos.
 6. Quando dobrar de volume, separe em pedaços e abra com rolo sobre a bancada untada com azeite.
 7. A massa deverá ter a espessura em torno de 1,5 cm.
 8. Depois de colocada na assadeira, leve a massa para crescer até dobrar de volume.
 9. Quando isso acontecer, marque a superfície com os dedos e espalhe um pouco de azeite sobre ela. Espalhe o sal grosso e o alecrim.
 10. Leve para assar por 15 minutos em forno a 150°C.

5. Pão de Batata

- **Ingredientes:** (Batatas cozidas e espremidas , ingredientes secos, ovo, água, sal). O recheio é opcional (queijo, frango desfiado, calabresa, etc.).
- **Modo de Preparo:**
 1. Comece pelo preparo das batatas: cozinhe e esprema ainda quentes.
 2. Pese todos os ingredientes. Coloque todos os ingredientes secos na masseira, faça uma rápida aeração.
 3. Coloque os demais ingredientes, inclusive a batata amassada, deixando o sal para o final.
 4. Quando a massa estiver em ponto de véu, retire da masseira e faça um rápido boleamento.
 5. Cubra com plástico e deixe dobrar de volume.
 6. Faça a divisão em porções de 40g cada.
 7. Abra as massas com as mãos para colocar o recheio (opcional).
 8. Volte a modelar as massas e coloque nas assadeiras untadas para crescer.

9. Quando os pães dobrarem de volume, pincele com uma mistura de ovo e água.
10. Leve para assar na temperatura de 150°C por 12 a 15 minutos.

6. Baguete Recheada

- **Ingredientes (Massa):** 500ml de Água (temp. ambiente) , 50ml de Azeite , 1 Colher (sopa) de Açúcar , 1 Colher (sopa) Rasa de Sal , 2 Colheres (sopa) de Fermento seco , 800g de Farinha de Trigo.
- **Ingredientes (Recheio):** 300g de presunto , 200g de queijo mussarela. (Gema para pincelar).
- **Modo de Preparo:**
 1. Em um recipiente acrescente água, azeite, açúcar, sal e o fermento.
 2. Misture com a mão e vá acrescentando a farinha aos poucos até dar ponto da massa (massa firme).
 3. Divida a massa nas porções que desejar. Abra a massa com o rolo na espessura fina de 3mm.
 4. Jogue o recheio em todo o meio da massa, deixando as laterais livres.
 5. Feche as pontas da baguete, retire o excesso.
 6. Faça cortes em diagonal em cima das baguetes e pincele a gema do ovo.
 7. Leve para uma assadeira untada com óleo e deixe descansar de 10 a 15 minutos (não mais que isso).
 8. Leve ao forno médio 180°C por 18 a 20 minutos, ou até dourar (não precisa estar pré-aquecido).

7. Joelho ou Enroladinho de Presunto e Queijo

- **Ingredientes (Massa):** 500ml de água morna (temp. ambiente) , 150ml de óleo , 4 colheres de sopa de açúcar , 1 colher de sopa de sal , 2 pacotes de fermento biólogo seco (20g) , 1kg de farinha de trigo.
- **Ingredientes (Recheio):** 500g de presunto , 500g de mussarela , Molho (opcional).
- **Modo de Preparo:**
 1. Em um recipiente acrescente a água morna, o óleo, açúcar, sal e o fermento biólogo. Misture tudo.
 2. Em seguida vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo e mexendo a massa até desgrudar das mãos.
 3. Na bancada, passe um pouco de óleo e sove a massa por mais ou menos 10 minutos.
 4. Deixe a massa descansar por 10 minutos em uma tigela coberta com um pano.
 5. Após o descanso, divida a massa em 2 partes. Jogue farinha na bancada e abra uma parte da massa (4mm).
 6. Recheie o meio da massa com presunto, molho e queijo. Feche a massa.
 7. Leve ao forno pré-aquecido à temperatura 220°C por aproximadamente 30 a 35 minutos.

8. Bolo de Mandioca Cremoso

- **Ingredientes:** 500g de mandioca crua ralada , 200ml de leite de coco , 1 colher (sopa) manteiga , 2 ovos , 1½ xícara (chá) coco ralado seco , 1 xícara (chá) de açúcar ou adoçante.
- Modo de Preparo (Sugerido, pois não consta no documento):
 1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma (o documento sugere uma de fundo removível).
 2. Em uma tigela grande, misture todos os ingredientes: a mandioca ralada, o leite de coco, a manteiga (em temperatura ambiente ou derretida), os ovos (levemente batidos), o coco ralado e o açúcar.
 3. Mexa bem até que a massa esteja homogênea.
 4. Despeje na forma preparada.
 5. Asse por cerca de 40 a 50 minutos, ou até que o bolo esteja firme e dourado por cima.

9. Bolo de Fubá

- **Ingredientes (Sugeridos, pois não constam no documento):**
 1. 3 ovos
 2. 2 xícaras (chá) de açúcar
 3. 2 xícaras (chá) de fubá
 4. 1 xícara (chá) de farinha de trigo
 5. 1 xícara (chá) de óleo
 6. 1 xícara (chá) de leite
 7. 1 colher (sopa) de fermento em pó
- **Modo de Preparo (Adaptado do documento):**
 1. Bata o açúcar com os ovos até formar um creme claro.
 2. (Adicione o óleo e o leite e misture).
 3. Em seguida, acrescente aos poucos os demais ingredientes (fubá, farinha), menos o fermento.
 4. (Adicione o fermento e misture).
 5. Unte a forma com óleo e açúcar ou adoçante.
 6. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 40 a 50 minutos.

10. Bolo Caçarola

- **Ingredientes (Sugeridos, pois não constam no documento):**
 1. 3 ovos
 2. 2 xícaras (chá) de açúcar
 3. 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
 4. 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 5. 1 xícara (chá) de leite
 6. 1/2 xícara (chá) de óleo (ou manteiga derretida)
 7. 1 colher (sopa) de fermento em pó
- **Modo de Preparo (Adaptado do documento):**

1. Coloque no bojo da batedeira o açúcar e os ovos; deixe bater até formar um creme bem leve (ponto de pão-de-ló).
2. (Adicione o leite e o óleo delicadamente).
3. Misture a farinha, o fermento e o queijo manualmente com cuidado para não abaixar muito a espuma.
4. Levar ao forno em banho-maria (em forma untada), a 180°C, por +/- 26 minutos (ou até dourar).
5. Dica: Após assado, pincele com leite condensado e salpique açúcar ou coco.

11. Bolo de Chocolate (Peteleco)

- **Ingredientes (Massa):** 3 xícaras (chá) de farinha de trigo , 2 xícaras (chá) de açúcar , 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®, 1 colher (chá) de fermento em pó , 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio , 1 xícara (chá) de óleo , 2 ovos , 2 xícaras (chá) de água fervente.
- **Ingredientes (Cobertura):** 6 colheres (sopa) de açúcar , 2 colheres (sopa) de Chocolate em Pó NESTLÉ®, 1 colher (chá) de raspas da casca de laranja , 1 colher (chá) de manteiga , meia xícara (chá) de água.
- **Modo de Preparo (Massa):**
 1. Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o açúcar, o Chocolate em Pó, o fermento e o bicarbonato.
 2. (Adicione o óleo e os ovos, misture).
 3. (Por fim, adicione a água fervente e misture bem).
 4. Despeje a massa em uma assadeira retangular (22 cm x 33 cm), untada com óleo.
 5. Asse em forno médio-alto (200°C), pré-aquecido, por cerca de 25 minutos. Reserve.
- **Modo de Preparo (Cobertura):**
 1. Em uma panela pequena, misture todos os ingredientes da cobertura com a água.
 2. Leve ao fogo baixo, deixando ferver até obter uma calda grossa.
 3. (Despeje sobre o bolo).
- **Finalização:** Deixe-o esfriar, corte em quadrados e sirva.

12. Bolo Pudim (Pudim Simples + Bolo de Chocolate)

- **Ingredientes (Calda):** 1 xícara (chá) de açúcar.
- **Ingredientes (Pudim):** 1 lata de leite condensado , A mesma medida da lata de leite , 3 ovos.
- **Ingredientes (Bolo):** 1 xícara (chá) de margarina , 2 xícara (chá) de açúcar , 6 ovos , 3 xícaras (chá) de farinha de trigo , 1 colher (sopa) de fermento em pó , 1 xícara (chá) de leite , 1 xícara (chá) de chocolate em pó.
- **Modo de Preparo:**
 1. **Calda:** Em forma própria (furo central 30cm) , coloque o açúcar. Leve ao fogo baixo, deixando derreter suavemente. Espalhe por toda a forma e reserve.

2. **Bolo:** Bata na batedeira a margarina com o açúcar e os ovos. Junte a farinha de trigo, o chocolate, o fermento e o leite, sempre batendo, até obter massa homogênea. Coloque a massa na forma preparada.
3. **Pudim:** Bata no liquidificador o leite condensado, o leite e os ovos. Despeje lentamente sobre a massa.
4. **Forno:** Leve ao forno quente (140°C), preaquecido, em banho-maria por cerca de 1 hora.
5. Deixe esfriar e leve à geladeira. Desenforme gelado.

13. Pudim de Pão Francês Amanhecido

- **Ingredientes:** 1 xícara (chá) de açúcar (para calda) , 4 ovos , 1 lata de leite condensado , 1 medida (lata) de Leite Integral , 1 colher (sopa) de manteiga , 3 pães franceses amanhecidos picados (ou 6 fatias de pão de forma).
- **Modo de Preparo:**
 1. (Prepare a calda com o açúcar e caramelize uma forma).
 2. (No liquidificador, bata os ovos, o leite condensado, o leite, a manteiga e o pão picado).
 3. (Despeje na forma caramelizada).
 4. Cubra com papel-alumínio e leve a forma ao forno médio (180°C), preaquecido, em banho-maria, por cerca de 1 hora e 30 minutos.
 5. Espere o pudim esfriar e leve à geladeira por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva gelado.

14. Pão Sovado

- **Ingredientes:** (Receita de 2 etapas, ingredientes da "Esponja" e "2ª Etapa" não detalhados na lista) .
- **Modo de Preparo:**
 1. **Etapa 1 (Esponja):** Pese os ingredientes. Na masseira misture todos os ingredientes da 1ª etapa (menos o sal, que deve ser acrescentado por último). Bata até atingir o ponto de véu. Retire a massa (esponja) e coloque na bancada (untada), deixe descansar até dobrar de volume (coberto).
 2. **Etapa 2 (Massa):** Quando a esponja dobrar, misture os demais ingredientes da 2ª etapa na masseira e use a esponja como fermento. Deixe a massa atingir o véu de glúten.
 3. **Modelagem:** Transfira a massa para a bancada e faça vários rolos. Corte este rolo em pedaços (6 a 8 cm). Organize os pedaços (de 5 em 5) em uma assadeira untada.
 4. **Crescimento:** Coloque no armário de crescimento. Quando as massas dobrarem de volume, faça uma incisão central. Coloque filetes de margarina. Volte os pães para o armário por mais 10 minutos.
 5. **Forno:** Depois leve para assar em forno a 180°C por 20 minutos.

15. Pão de Milho (Versão 1: Milho em Lata)

- **Ingredientes:** 75ml de leite , 1½ lata de milho em conserva (sem água) , 1 ovo , ½ colher (sopa) de essência de baunilha , 1½ colher (sopa) de manteiga ou margarina , 1 colher (sopa) de sal , ½ lata de leite condensado , 10g de fermento biológico seco , 500g de farinha de trigo (aprox.).
- **Modo de Preparo:**
 1. No liquidificador, bata muito bem o leite e o milho.
 2. Acrescente o ovo, a essência de baunilha, a manteiga, o sal, o leite condensado e bata muito bem.
 3. Por último acrescente o fermento biológico e bata mais um pouco.
 4. Despeje a mistura em uma tigela. Vá acrescentando aos poucos a farinha, misturando com uma colher.
 5. Transfira a massa para bancada e continue sovando (aprox. 10 min) até desgrudar das mãos.
 6. Cubra a tigela e deixe a massa descansar por 30 minutos.
 7. Divida a massa em 10 partes (aprox. 90g cada), boleie a massa.
 8. Disponibilize os pães em uma assadeira untada e deixe descansar por mais 1 hora.
 9. Após o segundo descanso, pincele uma gema sobre os pães.
 10. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 35 minutos ou até dourar.

16. Pão de Milho (Versão 2: Fubá - Ficha Técnica)

- **Ingredientes:** (Ingredientes não listados , mas o preparo menciona sementes de erva-doce e fubá).
- **Modo de Preparo:**
 1. Pese todos os ingredientes. Na masseira misture todos os ingredientes secos (menos o sal).
 2. Coloque o restante dos ingredientes, deixando o sal por último. Bater até atingir o ponto de véu.
 3. Antes de retirar a massa, acrescentar as sementes de erva-doce.
 4. Retire a massa, deixe na bancada (untada) e coberta com filme plástico até dobrar de volume.
 5. Sove ou passe no cilindro. Divida a massa em porções de 70g.
 6. Boleie cada porção.
 7. Pincele levemente os pães com água e passe cada um deles no fubá.
 8. Coloque os pães na assadeira, leve para a câmara de crescimento até dobrar de volume.
 9. Leve para assar em forno a 180°C por 20 minutos.