

Receita 1

Bolo de Banana da minha vó

Ingredientes:

2 bananas

1 ovo

1 colher de sopa de fermento

Meia xícara de farinha de trigo

Meia xícara de óleo

Meia xícara de açúcar

Canela a gosto

Modo de preparo:

Em um refratário esmague as duas bananas, acrescente o ovo, o açúcar e o óleo, bata bem e ao poucos vá adicionando a farinha. Por fim, adicione a canela e o fermento. Ligue o forno para pré-aquecer, enquanto coloca em uma forma untada a massa do bolo. **Opcional:** corte rodellas de bananas e coloque por cima da massa. Asse em 180° por 35 minutos.

Receita 2

Panquequinhas

Ingredientes:

2 ovos

1 xícara de leite

1 xícara de farinha

Açúcar a gosto

Modo de preparo:

Separe a gema e a clara dos ovos. Coloque as gemas, o leite, o açúcar no liquidificador e bata até ficar uma mistura homogênea, reserve. Bata as claras até ficarem “em neve” (o ponto é quando conseguir virar o pote e nada se mexer/cair), acrescente o açúcar e bata mais um pouco. Em um recipiente coloque a mistura e vá acrescentando aos poucos a clara em neve, para que a massa fique aerada. Coloque uma frigideira no fogão com um pouco de óleo, quando quente baixar a temperatura (se deixar em fogo alto a panqueca poderá queimar) e então coloque um pouco da massa para formar sua panqueca, quando criar “bolhas” na massa é que está na hora de virar.

Receita 3

Cookies

Ingredientes:

2 colheres de sopa bem cheias de margarina

1/2 xícara de açúcar mascavo
1/2 xícara de açúcar
1 ovo
1 pitada de sal
1 xícara e 1/4 de farinha de trigo
1/2 colher (de chá) de bicarbonato de sódio
1 barra de chocolate ao leite
1 barra de chocolate meio amargo

Modo de preparo:

Em um batedeira adicione a margarina e bata até esbranquiçar, logo depois adicione os açúcares, com a massa sempre batendo, adicione o ovo, e então aos poucos a farinha e o bicarbonato. Pique as barras de chocolate e o adicione a massa com uma espátula. Numa forma retangular, coloque papel manteiga (se tiver) e vá adicionando com uma colher porções bem separadas da massa, certifique-se de deixar o espaço pois a massa irá crescer e espalhar pela forma. Leve ao forno entre 10 a 15 minutos numa temperatura de 180°, ao retirar a massa ainda estará levemente mole, mas irá endurecer na temperatura ambiente. Rende aproximadamente 20 cookies.

A receita foi adaptada de uma receita retirada da internet do site:

<https://www.amandocozinhar.com/2015/05/receitas-dos-cookies-do-subway.html#ixzz6ZISrHPJI> (último acesso: 02/10/2020)

Receita 4

Omelete de forno

Ingredientes:

2 ovos
Meio tomate picado
Uma fatia de queijo
Uma fatia de presunto
Sal e orégano a gosto

Modo de preparo:

Em um recipiente misture todos os ingredientes, pré aqueça o forno, e então coloque em uma forma de silicone de cupcakes (se não tiver uma forma de silicone, unte a forma pois poderá grudar) e leve ao forno em 180° por aproximadamente 10 a 15 minutos.

Receita 5

Cueca-virada

Ingredientes:

1 colher de sopa de vodka
1 colher de sopa de margarina

1 unidade de ovo
1 pitada de sal
1/2 xícara de leite
6 colheres de sopa de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de fermento químico em pó
Açúcar misturado com canela, para polvilhar a gosto
Óleo para fritar

Modo de preparo:

Em um recipiente adicione todos os ingredientes e misture até formar uma massa homogênea. Polvilhe farinha sobre uma bancada e sove a massa que ela fique lisa e pare de grudar nas mãos, separe em porções e com a ajuda de um rolo abra a massa. Com a massa aberta corte em tiras do tamanho e espessura que desejar, e então faça um corte no meio e passe uma das pontas por ela, para que fique a “voltinha” na massa. Coloque o óleo numa panela em fogo baixo para que a massa possa crescer sem queimar. Por fim, polvilhe açúcar e canela a gosto.

Essa receita foi retirada de um site da internet:

<https://cybercook.com.br/receitas/doces/receita-de-cueca-virada-113368> (último acesso 02/10/2020)

Receita 6

Bruschetta de Airfryer

Ingredientes:

1 tomate picado
1 pão francês
Pedacos de queijo (o suficiente para cobrir o pão)
Azeite de oliva a gosto
Orégano a gosto

Modo de preparo:

Corte o pão de modo que fique em rodela, passe um fio de azeite por eles, cubra com queijo, e então coloque os pedaços de tomate e o orégano. Coloque na airfryer por 5 minutos em 200°, o pão ficará crocante por fora e macio por dentro.

Receita 7

Nhoque de batata

Ingredientes:

8 batatas (médias)
1 xícara de farinha
2 gemas

Modo de preparo:

Descasque as batatas, corte em pedaços e coloque numa panela com água para cozinhar. O ponto de cozimento é quando espetadas com um garfo as batatas deslizaram por ele, escorra a água e divida em 2 porções. Bata cada porção na batedeira até o ponto em que fique uma massa lisa, junte as porções e adicione as gemas, mexa bastante para que não haja o risco das gemas cozinharem. Coloque a farinha aos poucos, se precisar adicione um pouco mais, mas a massa ainda irá absorver farinha na hora de formar os nhoques então cuidado. Quando a massa desgrudar, polvilhe farinha sobre uma bancada e coloque porções da massa, e então vá abrindo em rolinhos e depois corte no tamanho que preferir. Quando terminar de abrir a massa, coloque em uma panela água e a deixe ferver, mergulhe o nhoque e quando boiar, ele estará pronto. Sirva com o acompanhamento que preferir.

Esta receita foi adaptada a partir do site:

<https://www.panelinha.com.br/receita/nhoque-batata> (último acesso em: 02/10/2020)

Receita 8

Pizza de atum

Ingredientes para a massa:

2 xícaras de farinha de trigo
1 e ½ de xícara de água morna
Meia colher de sopa de sal
Meia colher de sopa de açúcar
5 colheres de sopa de óleo
2 ovos
1 sachê (ou uma colher de sopa) de fermento biológico para pão

Ingredientes para o molho:

1 cebola picada
2 tomates picados
Meio sachê de molho pronto

Uma lata de atum

Opção vegetariana:

(no lugar do atum)

1 pimentão verde picado

1 pimentão amarelo picado

1 pimentão vermelho picado

Modo de preparo:

Num recipiente coloque o sal, o açúcar, o óleo, os ovos, a água morna e o fermento, mexa bem. Coloque a farinha aos poucos enquanto vai mexendo a massa, quando estiver homogênea, cubra com um pano e deixe-a descansar por 30 minutos. Quando passado o tempo, transfira a massa para uma forma untada e pré asse em temperatura de 180°. Enquanto assa, refogue a cebola, em seguida adicione os tomates e o molho pronto, deixe levantar fervura e por fim coloque o atum. Para a opção vegetariana, adicione os pimentões junto do tomate. Com a massa pré assada, coloque o molho por cima e leve ao forno por mais 20 minutos ou até a massa estar totalmente cozida.

Esta receita foi adaptada de um site da internet:

<https://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/pizza-de-sardinha-carla-fid-538021> (último acesso em: 02/10/2020)

Receita 9

Cupcake de chocolate

Ingredientes:

1/2 xícara de chocolate em pó

4 colheres de sopa de margarina

1 colher de sobremesa de fermento em pó

3 ovos

1 xícara de leite;

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de açúcar

Modo de preparo:

Na batedeira coloque a margarina, os ovos, o açúcar. Depois adicione aos poucos, o leite, a farinha e o chocolate em pó, bata até ficar bem homogêneo. Fora da batedeira, coloque o fermento e mexa com uma colher, com calma. Com uma forma própria para cupcakes, coloque forminhas de papel ou unte a forma, e preencha os espaços até a metade (o bolo irá crescer então cuidado para não encher demais), no forno pré aquecido coloque a forma por 45 minutos em 180°. (Não fiz cobertura, por opção própria)

A receita foi retirada do site:

<https://www.tudogostoso.com.br/receita/114938-cupcake-de-chocolate.html> (último acesso em: 02/10/2020)

Receita 10

Bolo de banana da minha sogra

Ingredientes:

4 bananas
2 xícaras de farinha aveia em pó
2 xícaras de açúcar mascavo
4 ovos
1 xícara de óleo
1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo:

Numa vasilha misture a farinha de aveia, o açúcar e o fermento, reserve. No liquidificador acrescente as bananas, os ovos e o óleo, bata bem até ficar líquido. Misture com a parte seca, até tudo ficar bem homogêneo. Pré aqueça o forno, e unte uma forma com óleo e farinha, despeje a massa na forma. **Opcional:** misture açúcar mascavo e polvilhe por cima da massa antes de levar ao forno. Asse em 180° por 40 minutos.