

# **Receitas**

Compilação: Elton Carvalho

Versão: 7 de maio de 2020

## **Introdução**

Ble Blu Bla

# Sumário

|          |                        |           |
|----------|------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Fundamentos</b>     | <b>1</b>  |
| 1.1      | Roux . . . . .         | 1         |
| <b>2</b> | <b>Pães</b>            | <b>3</b>  |
| 2.1      | Pão sem sova . . . . . | 3         |
| <b>3</b> | <b>Café</b>            | <b>5</b>  |
| <b>4</b> | <b>Massas</b>          | <b>7</b>  |
| <b>5</b> | <b>Sopas</b>           | <b>9</b>  |
| <b>6</b> | <b>Bolos</b>           | <b>11</b> |



# Capítulo 1

## Fundamentos

### 1.1 Roux

*Roux* é uma mistura de quantidades iguais (em massa) de farinha de trigo e manteiga derretida, que se pode deixar cozinhar por alguns minutos, para engrossar caldos, sopas e molhos.



## Capítulo 2

# Pães

### 2.1 Pão sem sova

Blu





## **Capítulo 3**

### **Café**



## **Capítulo 4**

# **Massas**



## **Capítulo 5**

# **Sopas**



## **Capítulo 6**

# **Bolos**





# Índice Remissivo

Pão

*no-knead, veja* sem sova  
sem sova, 3