

LIVRO DE RECEITAS

TURMAS PRÉ N1A E PRÉ N1B
PROFESSORAS AMANDA E MONISIE



COLÉGIO IMACULADA CONCEIÇÃO

LIVRO DE RECEITAS

TURMAS PRÉ N1A E PRÉ N1B
PROFESSORAS AMANDA E MONISIE

AMANDA UTZIG E MONISIE GRASIELI GEMELLI
ORGANIZADORAS

Amanda Sousa Fischer
Ana Vitória Hendges
Helena Backes Pinto
Helena Konrath Feiten
Isadora Vargas Rosa
João Pedro Theisen
Joaquim Eich da Fé
Lívia Batistello Rosa
Lorenzo Schneider Ferreira
Maia Friedirichs Ribes
Maitê Agostini
Maria Antonia Wolf Klauck
Murilo Steigleder Smaniotto
Sophia Kich Bueno
Vicenthi Bröttcher
Vitor Scholles Broilo

1ª edição

Dois Irmãos
Colégio Imaculada Conceição
2020

Receita do Joaquim

BOLO DE LARANJA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de suco de laranja
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha
- 1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

1. Esprema a laranja até ter a quantidade de suco suficiente. Misture todos os ingredientes em uma travessa.
2. Coloque a massa em uma forma untada com farinha e óleo. Em forno preaquecido à 180°C por cerca de 40 minutos



Receita da Maria Antonia

RATOS DE CASACA

INGREDIENTES

- 4 batatas
- Tomates cereja
- Rabanetes
- 60 gramas de Queijo ralado
- 30 gramas de manteiga
- 1 colher de sopa de óleo
- Sal
- Uvas passas
- Cebolinha
- 5 colheres de leite
- Pimenta

MODO DE PREPARO

Lave e enxugue as batatas. Fure as cascas com um garfo e coloque-as numa assadeira. Pincele-as inteiras com óleo. Asse as batatas até ficarem macias. Batatas de tamanho médio levam uma hora para ficar prontas num forno a 200 graus. Já estão prontas? Dá pra pegar? Então abra uma tampa e retire devagar o centro da batata com uma colher. Jogue fora as tampas (ou coma-as). Amasse o que você retirou com manteiga, leite, três quartos do queijo, sal e pimenta. Depois coloque tudo de novo dentro das cascas. Polvilhe o queijo que sobrou sobre as batatas e asse no forno por alguns minutos até dourarem. Faça um focinho com meio tomate, prendendo com um palito, e bigodes de cebolinhas francesas encaixadas. Dê os últimos retoques com olhos de uva-passa, orelhas de rabanete e rabos de cebolinha.



Receita da Helena Feiten

BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES

- 3 cenouras médias raspadas e picadas
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

1. Bata na batedeira todos os ingredientes, acrescentando a farinha aos poucos.
2. Coloque a massa em uma untada com farinha e óleo. Asse em forno médio por cerca de 40 minutos. Retire do forno, espere amornar e desenforme.



Receita do Vicentini ROSCA

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 colher de chá de sal
- Meia xícara de azeite
- 1 xícara de água
- 2 xícaras de polvilho

MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque a massa nas forminhas.
2. Assar no forno pré-aquecido 180 graus por 40 minutos.



Receita da Maitê

PASTEL DE NATA COM RECHEIO DE GOIABADA

INGREDIENTES

- 1 pote de nata
- 2 ovos
- Meia copo americano de leite integral
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Canela e noz-moscada (a gosto)
- Farinha de trigo até chegar ao ponto
- 200 gramas de goiabada



MODO DE PREPARO

Em um refratário misture a nata, os ovos, açúcar, canela, noz-moscada, o leite e o fermento. Acrescente a farinha de trigo até dar o ponto de desgrudar das mãos. Não deixe a massa muito dura. Abra a massa, corte em rodelas e recheie com pedaços de goiaba. Passe os pasteis no açúcar e na canela e coloque-os em uma assadeira untada com óleo. Leve ao forno (temperatura 180 graus) por aproximadamente 30 minutos.



Receita da Ana Vitória

NEGA MALUCA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 ½ xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha
- 1 xícara de chocolate em pó
- ½ xícara de óleo
- 1 colher de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de água quente



MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador, Coloque a massa em uma forma.

2. Assar no forno pré - aquecido 200 graus por cerca de 40 minutos.



Receita da Sophia

BOLO DE BANANA

INGREDIENTES

- 2 bananas prata/maduras
- 2 ovos
- ½ xícara de chá de óleo de girassol
- ½ xícara de chá de açúcar mascavo
- ½ xícara de chá de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de farinha integral
- ½ xícara de chá de aveia em flocos
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de canela em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200 graus. Unte com manteiga e polvilhe com farinha de trigo uma forma de bolo inglês. Descasque as bananas, coloque num prato emasse bem com um garfo. Numa bacia média, bata bem os ovos e o óleo, acrescente as bananas amassadas, o açúcar, as farinhas e a farinha em flocos, misturando cada adição. Acrescente a canela em pó e o fermento. Transfira a massa para a forma e leve ao forno para assar por 40 minutos, ou até dourar. Para ver se o bolo está assado, espete um palito na massa: se sair limpo, está pronto, caso contrário, deixe mais alguns minutos.



Receita da Livia PAO DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite
- 1/2 xícara de óleo de girassol
- 500 g de polvilho azedo
- 1 colher de sopa de sal
- 150 g de queijo ralado
- 2 ovos

MODO DE PREPARO

1. Esquente o leite e o óleo e jogue sobre o polvilho azedo. Misture bem e acrescente os ingredientes restantes. Bata na batedeira ou a mão até obter uma massa homogênea e grudenta.
2. Faça bolinhas e espalhe na assadeira untada. Leve ao forno pré-aquecido por 15 minutos. Retire e se delicie!



Receita da Mãe

BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES

- 1 cenoura
- 2 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícaras de açúcar
- 1 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de farinha de aveia
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador a cenoura, os ovos, o óleo e o açúcar. Em uma travessa misture as farinhas e o fermento com a mistura do liquidificador.

2. Opcional: colocar 1/2 barra de chocolate meio amargo picado sobre a massa do bolo antes de levar ao fogo. Coloque a massa em uma frigideira antiaderente com tampa de 20cm de diâmetro, untada com margarina. Leve ao fogo baixo por cerca de 15 minutos.



Receita do João Pedro

BOLO DE LARANJA

INGREDIENTES

- 5 ovos
- 1 xícara de suco de laranja
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento para bolo

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes na batedeira.
Asse por 20 minutos em fogo médio.



Receita da Amanda

BOLO DE CENOURA DA VOINHA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 cenoura grande
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 pitada de sal



MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador.
Asse no forno em 180 graus
por 40 minutos.



Receita do Lorenzo

BOLO DE BANANA DE CANECA

INGREDIENTES

- 1 banana
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de farelo de aveia
- 1 colher de sopa de canela em pó



MODO DE PREPARO

1. Amasse a banana com um garfo. Misture com os ovos e depois acrescente os outros ingredientes até ficar uma massa homogênea.
2. Coloque a massa em uma caneca e leve ao micro-ondas por 2 minutos.



Receita do Murilo

PAO RECHEADO COM CALABRESA

INGREDIENTES

- 4 xícaras de farinha
- 2 xícaras de água
- 1 colher de fermento
- 1 colher de sal
- 3 colheres de açúcar
- 2 colheres de gordura (banha, manteiga ou gordura hidrogenada)
- 3 ovos

RECHEIO:

- Linguiça calabresa
- bacon
- cebola
- alho

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes da massa a mão, sovando a massa. Deixe descansar por 5 minutos. Abra a massa e coloque o recheio (já frito e frio) e enrole tudo. como rocambole.
2. Unte uma forma e coloque o pão, pincelando com gemas para dourar. Em forno preaquecido à 180°C por cerca de 30 minutos



Receita do Vitor

TORTA DE BOLACHA

INGREDIENTES

- bolacha tipo Maria
- 1 leite condensado
- 6 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 nata
- 1 creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira bata por 3 a 4 minutos o leite condensado e a nata, depois reserve. Em uma panela ferva o leite, o chocolate em pó e o amido de milho (dissolvido em água para não embolotar). Quando começar a ferver, desligue. Mesmo quente acrescente o creme de leite e reserve.
2. Em um refratário distribua as bolachas em todo o fundo. Faça uma camada de creme branco, mais uma de bolacha e outra de creme branco. Para finalizar mais uma camada de bolacha e sobre elas distribua todo o creme de chocolate. Decore a gosto. Vitor usou confetes e estrelas coloridas.



Receita da Isadora

COOKIES

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de manteiga derretida (micro-ondas por 30 segundos)
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 pitada de essência de Baunilha
- 1 colher de sopa de leite
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture tudo e coloque chocolate ou MMs, Leve ao micro-ondas por 30 segundos.



Receita da Helena Backes

BOLO SIMPLES

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 3 xícaras de farinha
- 1 colher de manteiga
- 2 monopl



MODO DE PREPARO

Aquecer o forno a 300°C por 5 minutos, após coloque a temperatura em 200°C e asse por 30 minutos retire e recheie se quiser.



Receita da Professora Amanda

PIZZA DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

- 1 Ovo
- 1 Colher (Chá) de Sal
- 1 Colher (Chá) de Açúcar
- 1 Colher (Sopa Rasa) de Fermento em pó
- 2 Colheres (Sopa) de Óleo
- 1/2 Xícara (Chá) de Leite
- 1 Xícara (Chá) de Farinha de trigo

RECHEIO (a gosto)

- Molho de tomate
- Queijo mussarela
- Cebola roxa
- Tomate
- Temperos (orégano, pimenta preta, sal temperado)



MODO DE PREPARO

Em uma tigela, adicione o ovo, o sal, o açúcar, o óleo, o leite e adicione a farinha. Misture Tudo até virar uma massa homogênea, adicione o fermento em pó e misture levemente até homogeneizar, transfira a massa para o prato do microondas e espalhe tudo muito bem.

Leve ao Microondas por 4 minutos, em seguida, adicione o molho de tomate a gosto, e os outros ingredientes do recheio. Fique a vontade para rechear ao seu gosto. Leve novamente ao microondas por +4 minutos e Sirva-se em seguida.



Receita da Professora Monisie
CREPIOCA OU PANQUECA
DE SEMENTES DO MURILO

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 colher de sopa de requeijão
- 2 colheres de sopa de farinha de tapioca
- Opcional: Sementes de linhaça



MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e coloque da frigideira antiaderente.

