

Pão de Banana

Ingredientes

1 colher de sopa	Canela em Pó
1 xícara chá	Açúcar
2 unidades	Ovos inteiros
1/2 xícara chá	azeite de oliva
1 1/2 xícara chá	Farinha de trigo s/ fermento
4 unidades	Banana prata amassadas
2 unidades	suco de limão
1/2 xícara chá	granola
2 colher de sopa	fermento químico em pó

Modo de Preparo:

Em uma batedeira misture os ovos, açúcar e o azeite até formar um líquido homogêneo, em seguida vá acrescentando os demais ingredientes aos poucos deixando o fermento em pó por último. Bata por 2min até ficar bem misturado e acrescente o fermento. Assar em uma forma americana untada com azeite em forno médio por 30 min

Pão Integral

Ingredientes

3 colher de sopa	Açúcar
1	sal a gosto
3 colher de sopa	oleo de soja
1/2 litro	agua morna
1/2 kilo	Farinha de trigo s/ fermento
30 gramas	fermento biologico seco
250 gramas	fibra de trigo
4 colher de sopa	linhaça

Modo de Preparo:

Em uma batedeira misture o açúcar, a água morna, o sal e o óleo de soja até formar um líquido homogêneo, em seguida acrescente o fermento e deixe descansar por 2 minutos. Separado misture os demais ingredientes e acrescente o líquido até a massa ficar homogênea. Deixe descansar por 1/2 hora e sove a massa. Unte 2 formas americanas com óleo, divida a massa em 2 partes e enrole como rocambole coloque na forma em forno frio e asse em forno médio por 30 min.

Torta sequilho de Goiabada

Ingredientes

80 gramas	goiabada cremosa
2	gemas
300 gramas	Farinha de trigo s/ fermento
80 gramas	margarina
1 xicara	açucar

Modo de Preparo:

Misture em uma tijela todos os ingredientes ate formar uma massa homogenea e uniforme que solte das mão, caso necessário acrescentar mais farinha. Espalhe com a ponta dos dedos a massa numa forma de fundo removivel, no fundo e uma pequena borda. Coloque a goiabada derretida e decore com tirinhas da massa restante. Se quiser acrescente rodela de bananas na decoração. Asse em formo medio por aproximadamente 30 min.

Pão Delicia

Ingredientes

100 gramas	Açúcar
30 gramas	sal a gosto
80 ml	oleo de soja
700 ml	leite morno
1 1/2 kilo	Farinha de trigo s/ fermento
40 gramas	fermento biologico seco
2	ovos
100 gramas	margarina derretida

Modo de Preparo:

Bata no liquidificador todos os ingredientes sem a farinha ate misturar bem. Na batedeira coloque a metade da farinha e a metade so liquido para misturar, vá acrescentando a farinha e o liquido aos poucos ate formar uma massa homogenea. Deixe descansar por 30 min. Unte as mãos com oleo e modele a massa, coloque na assadeira e deixe por mais 3 min descansando. Asse por 15 min em forno frio. Assim que sair do forno pincele com manteiga e polvilhe com queijo ralado.

Torta Queijadinha

Ingredientes

1 lata	Creme de Leite
1 lata	Leite condensado
1 unidades	Coco batido com a agua (ou garafinha de leite de coco)
3 unidades	ovos
1	sal a gosto
500 gramas	Farinha de tapioca granulada
1 unidades	Coco seco
3 colher de sopa	margarina derretida

Modo de Preparo:

Num liquidificador bata todos os ingredientes com exceção da tapioca. Misture o liquido á tapioca e asse em forma untada, no forno quente por aproximadamente 40 min.