

revista

in®

nº 301 | 2016 | ano 29

www.revistain.com.br

nº 301 | 2016 | ano 29

É tempo de

celebrar!

Não importam os motivos: alegre-se, festeje, comemore a vida!

Revista IN

Na cozinha

Bolo de Fubá Cremoso

Ingredientes: 4 ovos; 3 xíc. de leite; 3 xíc. de açúcar; 2 col. (sopa) de margarina; 1 xíc. e meia (chá) de fubá; ½ xíc. de Maizena; 1 xíc. e ½ (chá) de coco ralado; ½ xíc. de queijo ralado; 1 col. (sopa) de fermento em pó; farinha de trigo e margarina para untar.

Modo de preparo: Bata no liquidificador os ovos, 2 xíc. de leite, 3 xíc. de açúcar e a margarina até ficar homogêneo. Passe a mistura para uma tigela e junte a Maizena, 1 xíc. de leite, o fubá, o coco ralado, o queijo ralado e o fermento. Misture. Coloque em uma assadeira grande (37x27cm) untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido por 45 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo.

Rendimento: 30 porções
Tempo de preparo: 55 minutos
Fonte: Chef Leonardo Carvalho - Unilever



Bolinho de Arroz, Banana e Canela

Ingredientes: 1 xíc. (chá) de arroz; 1 xíc. (chá) de açúcar; 5 cravos-da-índia; 1 pedaço de casca de limão; 2 ½ xíc. (chá) de leite integral; 2 bananas-da-terra cortadas em cubos pequenos; 1 col. (chá) de canela em pó; ½ xíc. (chá) de farinha de trigo; 2 xíc. (chá) de óleo; 1 col. (sopa) de canela em pó; 4 col. (sopa) de açúcar.

Modo de Preparo: Em uma panela média, coloque o arroz, o açúcar, os cravos, a casca de limão, 3 xíc. (chá) de água e cozinhe em fogo alto até secar a água. Acrescente o leite, abaixe o fogo e termine o cozimento, mexendo sempre. Deixe esfriar. Retire a casca de limão e os cravos. Despeje o arroz em uma travessa, acrescente as bananas, a canela e a farinha e misture bem. Aqueça o óleo em fogo médio e despeje colheradas da massa, quatro de cada vez. Frite até os bolinhos ficarem dourados. Retire e polvilhe canela e açúcar.

Rendimento: 45 bolinhos
Tempo de preparo: 15 minutos
Fonte: Arroz Tio João - Josapar

Pãezinhos de queijo

Ingredientes: 2 xíc. (chá) de polvilho doce; ½ xíc. (chá) de leite desnatado; ½ xíc. (chá) de creme vegetal; ½ colher (chá) de sal; 1 ovo; 100 g de queijo minas padrão ralado; manteiga e farinha para untar.

Modo de Preparo: Pré-aqueça o forno em temperatura média (180° C). Unte e enfarinhe 12 formas pequenas (7 cm de diâmetro). Reserve. Em uma tigela média, coloque o polvilho e reserve. Em uma panela, junte o leite, o creme vegetal e o sal. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até o creme vegetal derreter e a mistura começar a ferver. Despeje a mistura fervente sobre o polvilho reservado e misture até ficar homogêneo. Junte o ovo e o queijo, e misture delicadamente até obter uma massa levemente pastosa. Coloque porções de massa nas formas reservadas, sem encher muito. Leve ao forno por 20 minutos, ou até dourar. Desenforme ainda quente, com cuidado. Sirva quente ou morno.

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 1 hora
Fonte: Becel

