

Título: Malu indica

Veículo: Malu

Página: 27

Mídia: Revistas

Data: 27/05/2019

Cidade: São Paulo

Cm2: 313

Jornalista: Daniela Andrioli



Pão de castanha-de-caju

Ingredientes: 400g de farinha sem glúten • 100g de farinha de castanha-de-caju • 10g de sal marinho • 50ml de azeite de oliva • 300ml de água morna • 7g de fermento biológico seco • 50g de castanha-de-caju



Preparo: misture a farinha de castanha, a farinha sem glúten, o sal e o azeite em uma tigela. Dissolva o fermento em água, adicione os outros ingredientes e amasse tudo junto durante 5 minutos. Finalmente, adicione as castanhas-de-caju quebradas. Coloque em uma fôrma de pão de fôrma, cubra e deixe crescer em temperatura ambiente até dobrar de volume. Pincele com um ovo batido (opcional). Asse no centro de um forno pré-aquecido (180°C) durante aproximadamente 45 minutos.

Mais informações: schaer.com/pt-br

Malu indica



Azeites, da Nova Oliva: nas versões Clássico, Premium e Orgânico, que é 100% natural, resultado de um processo livre de pesticidas sintéticos, herbicidas e fertilizantes. josapar.com.br



Recheatto Torta de Limão, da Perfetto: consiste em dois biscoitos italianos, recheados com um cremosíssimo sorvete de leite condensado e limão. Disponível na versão unitária ou em caixa multipack com seis unidades. perfetto.com.br



Cereal Moça® Churros, da Nestlé: o consumidor pode degustar o cereal com leite, utilizá-lo como toppings de bolos e doces e, até mesmo, como sobremesa, adicionando outros produtos Moça® (doce de leite e leite condensado). nestle.com.br



Salgadinhos Tortilhas, da Frontera: com sabores inovadores, não contém glúten nem gordura trans. fronterabrasil.com.br



Barrinhas de chocolate, da Bel: além do famoso Moranguete, há também versão nos sabores Caramelo e Amendoim, Marshmallow e Caramelo e Coco. bel.com.br