

minhas receitas  
e  
suas origens



## **Ingredientes:**

### **Massa:**

- 1 xícara(s) (chá) de leite
- 2 xícara(s) (chá) de farinha de trigo
- 3 ou 4 unidade(s) de ovo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1,5 de xícara (chá) de achocolatado em pó
- 1 colher(es) (sopa) de fermento químico
- 2 colher de (sopa) de margarina

### **Cobertura:**

- 1 colher pequena de (sopa) de manteiga
- 4 colher(es) (sopa) de achocolatado em pó
- 1 caixa de leite condensado

# Modo de preparo:

Massa: Coloque os líquidos no liquidificador e bata até misturar bem. Coloque os outros ingredientes, sendo o fermento o último. Leve para assar em forno médio, numa forma untada e enfarinhada

## **Cobertura:**

Para a cobertura, misture numa panela a manteiga, o chocolatado, e o leite condensado. Leve ao fogo até vira ponto de mingau, espere a cobertura esfria um pouco e já estar pronto pra cobrir o bolo e servi



# Origem do bolo

O bolo nasceu provavelmente no Egito Antigo, onde era preparado como pão adoçado com xaropes de frutas, tâmaras e passas. Mais tarde, no período renascentista, a iguaria foi aperfeiçoada pelos romanos, que dominavam a técnica da fermentação. Eles a batizaram de bolo por causa do formato redondo, vindo de bola.

Ainda hoje existem 2 versões sobre a origem do bolo e seu nome. Uma diz que o bolo foi criado no Brasil por volta de 1840, acidentalmente por uma escrava que derrubou chocolate na receita de outro bolo. Ela não sabia falar português e como ninguém entendia o que ela dizia, ela era chamada de nega maluca. Assim passando seu apelido ao bolo.







## **macarrão ao alho e óleo**

### **Ingredientes:**

500 g de massa de espaguete

1 cabeça de alho picada

Azeite ou óleo a gosto Sal a gosto

Queijo ralado a gosto

Salsinha picada

### **Modo de preparo**

Em uma panela, coloque bastante água (o suficiente para cobrir a massa), um fio de azeite e sal. Deixe até o macarrão cozinhar. Para saber o ponto do macarrão, pegue um fio e passe um pouco na água, em seguida morda, se estiver duro, deixe mais um pouco. Quando estiver pronto, escorra, logo após dore o alho

com óleo ou azeite e sal, se preferir sirva com queijo

## **A origem do macarrão:**

não está esclarecida ainda. Há registros de tipos de massas, que poderiam ter originado o macarrão, na história de várias civilizações antigas, como dos assírios e babilônicos. Na versão mais comum, o macarrão teria sido trazido da China ao Ocidente por Marco Polo, no século XIII. Entretanto, em 1279, 16 anos antes do retorno de Marco Polo, foi registrada uma cesta de massas no inventário de um soldado genovês. A palavra caronismo, utilizada no inventário, seria derivada do verbo maccari, de um antigo dialeto da Sicília, que significa achatar. Apesar da origem desconhecida do macarrão, é a partir do século XIII que o macarrão foi difundido pela Europa. Os italianos foram seus maiores difusores e consumidores, tanto que inventaram mais de 500 variedades. No entanto, o ancestral do espaguete foi um produto trazido pelos árabes para a Europa, também no século XIII. Eram tubos ocos compridos, de massa leve, que secavam enrolados em fios de palhas.

Aluna:vitoria luiza santos 1 eletro b