

Cientistas na Cozinha 9ºB

Por: Livia & Millena

Pão

Ingredientes:

- 2 copos e 1/2 de água morno;
- 2 colheres de sopa de açúcar;
- 1 colher de sal;
- 1 ovo;
- 1 copo de óleo;
- 1 kg de farinha de trigo;
- 50 g de fermento de padaria;

Modo de preparo:

Misturar o fermento de padaria na água morna;

Levar ao liquidificador: o açúcar, o óleo, o sal, o açúcar, o ovo e a água com o fermento;

Bater por alguns minutos;

Colocar em uma bacia grande esta mistura e acrescentar o trigo aos poucos, misturando com as mãos (a quantidade de trigo suficiente se dá quando a massa não grudar em suas mãos);

Deixar crescer por 1 hora;

Dividir a massa em partes e enrolar os pães;

Deixar crescer novamente por 40 minutos;

Levar para assar por mais ou menos 30 minutos;

Se desejar: Substituir o óleo por banha;

Acrescentar a massa já pronta torresmo ou linguiça;



Suflê de queijo

Ingredientes:

- 2 colheres e meia (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 1 copo de leite (150ml);
- 4 ovos;
- 1 lata de Creme de Leite;
- sal, pimenta-do-reino e noz-moscada;
- 1 xícara (chá) de queijo;
- parmesão ralado;
- 1 xícara (chá) de queijo prato

Modo de Preparo:

Aqueça a manteiga, junte a farinha de trigo e aos poucos, acrescente o leite. Mexa bem em fogo baixo, junte as gemas batidas com o Creme de Leite, sal, pimenta-do-reino, noz-moscada e os queijos. Deixe esfriar. Bata as claras em neve e incorpore delicadamente à mistura de queijo. Passe para uma fôrma de suflê (cerca de 20 cm de diâmetro) untada e leve ao forno médio (180°C) por aproximadamente 30 minutos.

Sobre a receita:

- Rendimento: 6 porções
- Categoria da Receita: Entrada
- Tipo de Prato: Massas Salgadas
- Tempo de Preparo: 30 min.
- Tempo Total de Preparo: 60 min.
- Nível de Dificuldade: Fácil

link:

https://www.nestle.com.br/site/cozinha/receitas/sufle_de_queijo.asp



Geleia de morango

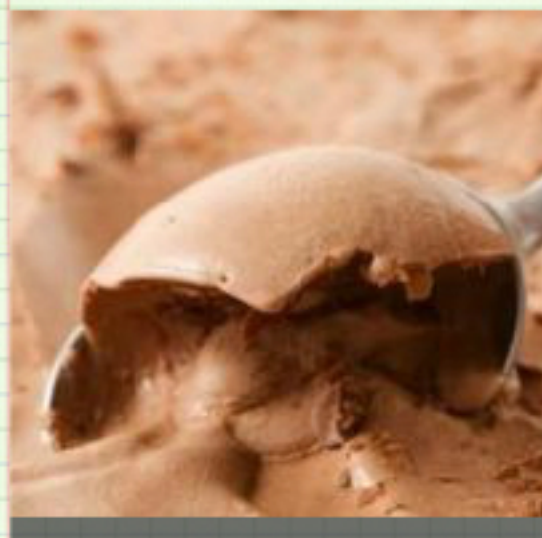
Ingredientes:

- 500 gramas de morango;
- 1/2 xícara de vinagre balsâmico;
- 400 gramas de açúcar;

Modo de preparo:

- Em uma panela grande, misture o açúcar com o vinagre balsâmico e leve ao fogo médio (mexendo sempre);
- Deixe ferver;
- Adicione o morango cortado em finas fatias;
- Abaixar o fogo e cozinhe por 15-20 minutos;
- Sirva-se a vontade!

link: <http://allrecipes.com.br/receita/10537/geleia-de-morango-com-vinagre-bals-mico.aspx>



Sorvete de chocolate

Ingredientes:

ingredientes:

3 gemas de ovo

1 xícara de chá de açúcar

1 lata de creme de leite

1 Metade da mesma lata de
leite

1 e 1/2 xícaras de chocolate
em pó

Modo de Preparo:

Bata bem as gemas com o açúcar;

Junte o creme de leite e 1 xícara de chocolate dissolvido no leite;

Misture tudo até ficar de forma homogênea;

Coloque na forma de gelo e quando congelar desenforme e passe no
restante do chocolate em pó.

Picole de uva

Ingredientes:

2 copos de suco de uva
½ copo de água
açúcar a gosto



modo de preparo:

Misture bem o suco e a água.

Adoce a gosto, tendo o cuidado de deixar o suco um pouco mais doce que de costume, pois ao gelar ele "perde doçura".

Coloque em formas próprias para picolé espete o palito e leve ao freezer para gelar.

Retire da forma, embale em saquinhos plásticos um a um e conserve no freezer



Suspiro caseiro

Ingredientes:

- 5 ovos (só a clara);
- 4 xícaras de açúcar;
- 1 limão (aqueles bem verdes e grandes);

Modo de preparo:

- Faça as suas neves com as claras de ovos, deixando-as bem consistentes;
- Junte na batedeira acrescentando o açúcar em pouco em pouco, bote em uma refratária de vidro (ou algo assim) e rale um pouco de casquinha de limão só para dar o toquinho final;
- Leve ao forno a 100°C;
- Deixe durante 10 a 15 minutos;



Carne

ingredientes:

- 1 kg de mandioca bem cozida (sal à gosto)
- 500 g de carne de sol
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 colheres de óleo
- 2 copos de leite
- 2 cebolas grandes
- 2 tomate
- 2 dentes de alho
- 300 g de queijo mussarela

Modo de preparo:

Cozinhe a carne de sol em panela de pressão (deixe na pressão por uma meia hora), troque a água e repita a operação por mais uns 20 minutos;

Na segunda fervida veja como está o gosto da carne e se está cozida (tem que estar permitindo desfiar a carne, cozinhar em 3 águas para tirar o sal em excesso);

Depois que a carne estiver pronta desfie e reserve;

Amasse o alho na panela e frite um pouco com o óleo, em seguida coloque a cebola até ela começar a ficar murcha;

Em seguida coloque o tomate e refogue-o;

Logo após coloque a carne desfiada e misture, deixe cozinhar por uns 20 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar no fundo da panela;

Amasse a mandioca cozida e acrescente os dois copos de leite;

Mecha até virar uma mistura homogênea.

Montagem:

Coloque metade do purê no fundo de uma travessa (não precisa untar), coloque a carne refogada e em seguida coloque o resto do purê em cima da carne

Ao cobrir toda a carne com o purê pode passar a colher para uniformizar horizontalmente o purê

Forre com o queijo

Iogurte Caseiro

Ingredientes:

- 2 litros de leite semidesnatado (pode usar leite sem lactose)
- 1 potinho de iogurte integral (consistência firme) 170g aproximadamente



Modo de preparo:

Colocar o leite em uma panela e levar ao fogo. Desligar assim que ferver. Se formou uma película, descarte-a. Deixar esfriar até o ponto que você consiga colocar o dedo no l



Queijo Caseiro

Ingredientes:

- Rende: 450 g,
aproximadamente
- 4 litros de leite integral
 - 1 pitada de sal
 - Suco de 1 limão grande

Modo de preparo

Preparo: 20 mins > Pronto em: 20 mins

1. Coloque o leite numa panela grande, adicione o sal e deixe ferver em fogo médio, mexendo constantemente.
2. Assim que o leite começar a ferver, apague o fogo e junte o suco de limão. Espere por 5-10 minutos até o leite talhar bem.
3. Forre um escurridor com um pano de prato fino e despeje o leite talhado. Esprema o máximo que puder para escorrer todo o soro, e o que ficar dentro do pano será o seu queijo. Transfira para um plástico ou uma vasilha hermética e guarde na geladeira.

Receita: Bolo de Kit Kat com
recheio de Nutella

Ingredientes:

~ Massa:

4 ovos

2 xícaras de chá de
farinha de trigo

2 xícaras de chá de açúcar

1 colher de sopa de
fermento em pó



1 xícara de chá de suco de laranja

~ Recheio:

1 pote de Nutella

creme de leite

~ Cobertura:

15 pacotes de Kit Kat

leite condensado

fita para prender o Kit Kat no bolo

Modo de preparo:

Massa:

Separe 4 claras e 4 gemas.

Bata as claras em neve e reserve.

Na tigela maior da batedeira, coloque as 4 gemas com 1 xícara de chá de água fervente e bata até espumar bastante.

Sempre batendo e aos poucos, primeiro coloque 2 xícaras de chá de açúcar.

Depois de alguns minutos, aos poucos, incorpore 2 xícaras de chá de farinha de trigo

Recheio:

Acrescente a Nutella e o creme de leite em um recipiente.

Leve ao microondas por 10 segundos.

Tire e mexa. Se não estiver com uma textura cremosa, repita o processo.

Cobertura:

Cubra o bolo com leite condensado.

Acrescente o Kit Kat até dar a volta completa no bolo.

Em seguida, acrescente a fita para segurar o Kit Kat