

GAZtronomia

Rafaely Machado

GAZETA DO SUL/SÁBADO E DOMINGO, 22 E 23 DE JUNHO DE 2024



DELÍCIA junina

Se tem festa junina, tem mesa farta. Entre os muitos quitutes preparados nessa época estão os bolos. Com coberturas variadas e massa fofinha, dão água na boca só de olhar. Esse, em especial, tem como ingredientes principais tapioca e coco. A combinação é certa e ganha um toque a mais com o gostinho do doce de leite e as lascas generosas do coco queimado. É bom ou não é? Não deixe de fazer e de usar a criatividade. **Página 4**

CANJICA ROMEU E JULIETA

Ingredientes

- ▶ 500 gramas de canjica de milho
- ▶ 1/2 litro de leite integral
- ▶ 1 1/2 xícara (chá) de açúcar
- ▶ 200 gramas de goiabada picada
- ▶ 150 gramas de queijo tipo muçarela picado
- ▶ 1 pitada de sal



Fotos: GB Edições



Preparo

Deixe a canjica de molho na água fria durante 24 horas. Passado este tempo, cozinhe os grãos em panela de pressão com 1,7 litro de água fria. Quando estiver cozido, acrescente o leite, o açúcar e a pitada de sal e deixe ferver normalmente sem pressão até engrossar ligeiramente. Desligue o fogo e reserve. Em outra panela, cozinhe os pedaços de goiabada em 200 ml de água até obter um creme. Junte o creme de goiabada à canjica cozida. Misture bem e ferva novamente para engrossar. Na hora de servir, junte o queijo e acrescente pedaços de goiabada.

COCADA DE AMENDOIM COM LEITE CONDENSADO

Ingredientes

- ▶ 2 latas de leite condensado
- ▶ 4 xícaras (chá) de açúcar
- ▶ 200 ml de leite
- ▶ 1 xícara (chá) de amendoim torrado e triturado
- ▶ 1/2 xícara (chá) de coco ralado
- ▶ 1/2 colher (sopa) de margarina



Preparo

Numa panela, misture todos os ingredientes. Leve ao fogo, cozinhe mexendo sempre, até começar a desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e transfira para uma assadeira retangular, untada com óleo, ou manteiga sem sal, ou margarina sem sal. Espere esfriar um pouco e corte em quadrados.

Dica: cozinhe em fogo médio.

MACARRÃO AO MOLHO DE QUEIJO E ASPARGOS

Ingredientes

- ▶ 500 gramas de macarrão tipo talharim cozido "al dente" e escorrido. Reserve numa travessa aquecida

Molho

- ▶ 5 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- ▶ 2 colheres (sopa) de amido de milho
- ▶ 2 cubinhos de caldo de galinha
- ▶ 3 xícaras (chá) de leite
- ▶ 1 xícara (chá) de queijo tipo Minas curado, ralado
- ▶ 1 vidro de aspargos em conserva escorridos e picados

Preparo

Numa panela, derreta a manteiga ou margarina. Junte o amido de milho e o caldo de galinha dissolvido no leite quente e mexa bem. Cozinhe mexendo sempre até engrossar um pouco. Junte o queijo ralado e os aspargos picados. Mexa bem. Misture metade do molho ao macarrão reservado.

Cubra com o restante do molho e sirva imediatamente, acompanhado de mais queijo Minas ralado. Variação: reserve alguns aspargos inteiros e junte ao molho quando estiver pronto. Se quiser, adicione salsinha picada grosseiramente ao molho.



Café Santinha

Satisfazendo seu Paladar!

- Otimize seu tempo com as nossas Máquinas de Cafés Expresso.
- Locação e venda de Insumos.



(51) 99599.8593

@cafesantinha

KIST
CHARCUTARIA SEIVAL
Desde 1990

Toda linha de embutidos e defumados produzidos com muito sabor e qualidade

9 9904-0405
9 9169-3130

VINHOS INSPIRAM poesias

Se já pensou na possibilidade de provar um vinho que, além de ser autoral e quase exclusivo, carrega em seu rótulo trechos de poemas? É exatamente essa experiência que a Altos Paraíso Vinhedos proporciona. Em atividade há cinco anos, a vinícola produz vinhos finos, espumantes e sucos e abastece o mercado nacional, tendo como principal consumidor o Rio Grande do Sul. Igualmente são abastecidos os estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, além de Brasília.

Instalado na localidade de Paraíso, a 10 quilômetros do centro de Camaquã, na encosta da Serra do Sudeste, o empreendimento foi idealizado por Valtencir Gama, sommelier, apreciador e estudioso de vinhos finos há pelo menos 20 anos. Ele aproveitou oito hectares da sua propriedade para o cultivo das videiras e acompanha de perto todo o processo de produção.

“Antes de investir na vinícola, pesquisamos por três anos o *terroir* para saber se essa região era propícia para a vitivinicultura. Descobrimos que temos um dos melhores *terroirs* do Brasil para cultivo de uvas de altíssima qualidade, tanto pela questão geográfica quanto pelo solo e o clima mais seco e frio, fatores que contribuem para a

sanidade da uva”, explicou Gama.

Com solo argiloso, relevo desenhado por coxilhas, altitude mediana e produção de uvas brancas e tintas com sabor mais frutado, a Altos Paraíso trabalha com as variedades Nebbiolo, Touriga Nacional, Teroldego, Chardonnay, Pinot Noir, Tannat, Alvarinho, Merlot, Marselan, Cabernet Franc e Cayetana Blanca. Essa última foi importada do sul da Espanha e faz parte de um vinhedo experimental. “Só a Altos Paraíso cultiva essa variedade no Brasil. Ano passado fizemos uma microvinificação e neste teremos a primeira safra. A colheita acontecerá no início de 2025 e já no segundo semestre queremos fazer o lançamento”, informou.

Muito antes de descobrir a variedade, o proprietário da Altos Paraíso havia lançado a linha de espumantes com o nome de Cayetana. “A nossa região tem forte relação com a Revolução Farroupilha. A esposa do general Bento Gonçalves, líder da Revolução, se chamava Cayetana e chegou a morar em Camaquã. Essa foi a forma que encontramos de prestar nossa homenagem a todas as pessoas que têm esse espírito de força e superação. A minissérie *A Casa das Sete Mulheres* também foi ambientada em Camaquã, então nossa vinícola tem mais esse componente da história”, enfatizou o sommelier.

Uillian Vargas/Divulgação/GS



GAZETA DO SUL/SÁBADO E DOMINGO, 22 E 23 DE JUNHO DE 2024

Os lançamentos

Na carta de vinhos finos, os primeiros lançamentos foram em 2020, com Travessia (Merlot) e Caminho (Cabernet Franc). No ano seguinte, Utopia (Marselan). “Foi uma trilogia. Cada um desses vinhos traz trechos de poemas meus nos rótulos”, observou, acrescentando que a primeira edição do Travessia e do Utopia se esgotaram. A segunda deve ser lançada ainda neste inverno. Os próximos lançamentos serão com as variedades Alvarinho, Touriga Nacional e Marselan. “Nosso vinho é autoral, ou seja, tem a personalidade do vitivinicultor. Além disso, temos uma produção menor e isso tem a ver com a exclusividade que é dada ao consumidor e apreciador de bons vinhos.”

Os diferenciais

Outro diferencial da produção está no cuidado e no respeito à natureza. “Trabalhamos com a menor interferência possível no meio ambiente e nos vinhedos, e deixamos a videira mostrar a personalidade dela. Procuramos fazer a conservação de solo, sempre com cobertura vegetal, preservamos as matas nativas e damos atenção para a fauna e a flora”, garantiu Gama, que é também um dos fundadores da Academia Brasileira de Direito do Vinho (Abdvin). A entidade se dedica ao estudo de uma série de leis e regulamentos que regem a cadeia da uva e do vinho, desde o trabalho nos vinhedos e nas cantinas, por exemplo.

A Altos Paraíso Vinhedos também transformou o cenário da região, não apenas paisagístico com seus vinhedos, mas também o cenário cultural e emocional, além de trazer diversificação de renda e de cultura agrícola para a cidade de Camaquã.

ANNO  MMXIX

ALTOS PARAÍSO

VINHEDOS

BRASIL | CAMAQUÃ

Vinhos autorais com história, paixão, qualidade e exclusividade



Vinhedos localizados na Encosta da Serra do Sudeste

(51) 99775-8310 @altosparaisovinhedos
RS 350 – Km 09 - Camaquã / RS contato@altosparaiso.com.br

www.altosparaiso.com.br

TIPICAMENTE junino

Se tem um quitute que não costuma faltar, em qualquer que seja a comemoração, é bolo. Em se tratando de festa junina, é praticamente o prato coringa para complementar as mesas fartas dos doces e salgados. Em algumas receitas, como a que a chef Cátia Leal, do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, ensina nesta edição do GAZtronomia, as combinações dos ingredientes podem se tornar simplesmente irresistíveis e aguçar o paladar.

De "comer com os olhos", o bolo de tapioca com cobertura de doce de leite é uma verdadeira iguaria junina. Cada fatia é um convite para saciar a gula. Se observadas algumas dicas, como a adição de coco ralado à massa, o sabor se

torna ainda mais marcante e a consistência mais encorpada. Outro detalhe que diferencia, e muito, é a cobertura. Nesse caso, em especial, quanto mais tempo o doce de leite ficar cozinhando na pressão, mais saboroso e firme ficará.

Quer aprender esses segredos no preparo? Dá um confere na receita e faça hoje mesmo. Lembrando que essas e outras receitas podem ser aprendidas nos cursos de Gastronomia do Senac, cujas matrículas estão abertas.

A aluna Laura Vitória de Oliveira, que deu auxílio à chef Cátia no preparo dessa receita, por exemplo, frequenta os cursos de "Técnicas Culinárias da Cozinha Profissional" e de "Confeiteiro", do Senac. O de confeiteiro terá novas turmas iniciando-se no dia 8 de julho.

Fotos: Rafaelly Machado



BOLO DE TAPIOCA COM DOCE DE LEITE

Ingredientes

- ▶ 230g de manteiga (temperatura ambiente)
- ▶ 360g de açúcar demerara
- ▶ 5 ovos
- ▶ 360g farinha de trigo
- ▶ 12g de fermento químico
- ▶ 1g de sal
- ▶ 250 ml de leite coco
- ▶ 200g coco seco (fresco) ralado
- ▶ 200g de tapioca em flocos

Cobertura

- ▶ 1 lata de leite condensado
- ▶ 40g de coco seco ou fresco



Modo de preparo

Massa

- 1 Na batedeira, bata a manteiga com açúcar por dois minutos, em velocidade baixa a média. Acrescente os ovos, um a um. Misture, em uma tigela, a farinha, o fermento e o sal. Após acrescentar os ovos, com a batedeira ligada, intercale o leite de coco com a mistura da farinha, fermento e o sal, adicionando aos poucos. Esse processo deve levar um minuto. Então, desligue a batedeira e finalize com o coco ralado e a tapioca em flocos.
- 2 Misture delicadamente. Coloque a massa de bolo em uma forma de furo central untada e enfarinhada.
- 3 Asse por 40 a 50 minutos em forno pré-aquecido a 200 graus.
- 4 Só desenforme quando estiver frio ou morno.

Cobertura

- 1 Retire o rótulo da lata de leite condensado e leve para a panela de pressão cobrindo com água. Quando pegar pressão, deixe 45 minutos. Retire da panela e deixe esfriar por completo, só abra quando estiver totalmente frio.
- 2 Retire o creme da lata e coloque em um bowl, bata com um batedor de arame até obter um creme liso e brilhante.



VÍDEO

Direcione a câmera de seu celular para o QR-Code para assistir ao vídeo da receita com a chef Cátia Leal

competence*



Docentes:

Chef Ana Elisa Menezes dos Passos

Chef Cátia Leal da Silveira

Confeitaria – 300h

Início em: 08/07

Preparo de Pães Artesanais – 40h

Início em: 12/08

Cozinha Teen - Aprender brincando – 80h

Início em: 17/07 (Turma à tarde) e 18/07 (Turma pela manhã)

Requisito: crianças a partir de 10 anos

Chef de Cozinha Kids - Aprender brincando – 80h

Início em: 13/08

Requisito: crianças de 6 a 10 anos

[f/senacsantacruz](https://www.facebook.com/senacsantacruz) [@senacrs](https://twitter.com/senacrs) [@senacsantacruz](https://www.instagram.com/senacsantacruz) [in senac-rs](https://www.linkedin.com/company/senac-rs) [Senac RS](https://www.youtube.com/channel/UC...)



Senac Santa Cruz
Rua Venâncio Aires, 300
(51) 99202.0423
senacrs.com.br/santacruz

AZEITE DE OLIVA, O “ouro líquido” DA CULINÁRIA

Quando pensamos em ingredientes essenciais na culinária, poucos são tão valorizados e versáteis quanto o azeite de oliva. Com uma história milenar, que teve origem no cultivo de oliveiras e na extração do suco de azeitona pelos povos que habitavam a região do Mar Mediterrâneo, o azeite de oliva alcançou sua importância gastronômica durante a Grécia Antiga, quando foi chamado de “ouro líquido” por Homero. O apelido dado pelo poeta grego, que teria vivido entre os séculos 8 e 9 a.C., não foi por acaso, pois essa iguaria traz uma série de benefícios que a torna indispensável para a saúde.

Rico em ácidos graxos monoinsaturados e antioxidantes, o azeite de oliva ajuda a reduzir o colesterol ruim (LDL) e a aumentar o colesterol bom (HDL), contribuindo para a prevenção de doenças cardiovasculares. Além disso, por sua ação anti-inflamatória, pode ajudar na prevenção de doenças crônicas, como diabetes, e beneficiar a saúde digestiva ao promover um ambiente saudável no trato gastrointestinal, prevenindo condições como úlceras gástricas e colite ulcerativa. Por isso, incorporar azeite de oliva à dieta diária é uma maneira simples, mas eficaz de proteger a saúde e melhorar a qualidade de vida.

BIOME PAMPA: UM TESOURO DOS PAMPAS GAÚCHOS

Regiões famosas por seus azeites de oliva de alta qualidade incluem a Toscana, na Itália; Andaluzia, na Espanha; e, no Brasil, o Pampa Gaúcho, onde está localizada a fazenda da Biome Pampa, produtora de azeites nobres em Encruzilhada do Sul.

Com características únicas e marcantes devido a um terroir ideal e um cuidado metódico na produção, os azeites de oliva extravirgens Intenso e Suave, da Biome Pampa, são o resultado de uma longa tradição de cultivo de oliveiras, que encontraram o ambiente perfeito entre o clima e o solo do Pampa, junto à dedicação dos produtores. Além de elevar o sabor dos pratos e melhorar a sua saúde, a Biome Pampa traz um pedaço da rica cultura do nosso Estado para a sua mesa.

SUAVE OU INTENSO: UM AZEITE PARA CADA OCASIÃO

Assim como há vinhos que harmonizam bem com comidas específicas, diferentes azeites de oliva extravirgens, como os da Biome Pampa, podem complementar diferentes pratos de maneiras únicas. O do tipo Suave é ideal para saladas frescas, massas e receitas delicadas devido ao seu sabor frutado e leve. Ele harmoniza perfeitamente com vegetais crus, frutas e pratos que requerem um toque mais sutil e refinado, ajudando a destacar os sabores naturais dos ingredientes ao possibilitar um equilíbrio entre sabores.

Já o azeite de oliva extravirgem do tipo Intenso é perfeito para realçar o sabor de grelhados, marinadas e pratos com carnes, ótima opção para quem busca um toque de intensidade nas preparações culinárias. Ao adicionar uma complexidade a mais de sabor em cortes suculentos de proteínas e pratos com temperos fortes, o azeite de oliva Intenso ajuda a realçar o retrogosto das comidas.

Divulgação/GS



GAZETA DO SUL, SÁBADO E DOMINGO, 22 E 23 DE JUNHO DE 2024

Direto do Pampa Gaúcho para a sua mesa:
o sabor autêntico do melhor azeite de oliva
extravirgem da região.



↙
Ideal para saladas frescas, massas e receitas delicadas em razão de seu sabor frutado.

↘
Perfeito para realçar o sabor de grelhados, marinadas e pratos com carnes devido ao seu sabor robusto e picante.

biome
pampa
Da nossa casa pra tua.

Compre agora mesmo:



GASTRONOMIA DA UNISC, EXPERIÊNCIA internacional na França

Considerada centro gastronômico mundial, a França serve como base teórica e prática da alta gastronomia. E é também o local onde os alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade de Santa Cruz do Sul (Unisc) têm a oportunidade de fazer seu estágio acadêmico pelo período de seis meses. Mais do que o preparo para o mercado de trabalho, os estudantes podem, portanto, agregar experiência internacional aos seus currículos.

Segundo o coordenador do curso, Everton Luiz Simon, o estágio resulta de parceria da Universidade, via Assessoria Internacional, com a Escola de Francês La Provence, de Minas Gerais. A La Provence atua como mediador entre o Brasil e a França para buscar locais de estágio, como cozinhas de restaurantes, hotéis, bares, confeitarias e outros. Neste ano, dois alunos estão vivendo essa experiência no Restaurante e Hotel Le Rive Gauche, localizado em Joigny, desde março.

Para participar do estágio na França, Simon explica que o estudante precisa cumprir os seguintes requisitos: ter concluído 50% das disciplinas da grade curricular do curso, ter conhecimento da língua francesa (nível intermediário ou avançado), manter-se vinculado à Unisc pelo período do estágio no exterior, ter idade superior a 18 anos e bom desempenho no curso. "Os estágios acontecem há seis anos, aproximadamente. Caso os alunos queiram estagiar em outro país, temos como organizar junto à Assessoria Internacional", informou o coordenador.

Ele acrescenta que o curso tem justamente o objetivo de formar profissionais especializados, criativos e empreendedores para os diversos segmentos da gastronomia e culinária. Eles devem estar preparados para dominar as técnicas gastronômicas, conhecer as diferentes culturas alimentares e estar capacitados a gerenciar, coordenar e desenvolver empreendimentos na área de alimentos e bebidas.

SOBRE O CURSO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Unisc existe desde 2007 e tem a duração de dois anos, com aulas de segundas sextas. Ao final do curso, os alunos recebem o diploma de Tecnólogos em Gastronomia – ao longo desses 17 anos, cerca de 300 já obtiveram essa qualificação. Atualmente, 20 alunos estão matriculados em duas turmas.

A estrutura do curso é composta pelo Centro Gastronômico, no qual estão localizados os laboratórios práticos de cozinha quente e fria; de panificação e confeitaria; e de bebidas/restaurante didático. Além disso, a graduação dispõe de acervo bibliográfico específico na biblioteca central, com livros de todas as áreas da gastronomia. A universidade também disponibiliza os laboratórios de informática.

Luís Oliveira/Divulgação/GS



Gastronomia Unisc,
da teoria à prática, focada
no mercado de trabalho.

Informações pelo WhatsApp ☎ (51) 3717-7425

Gastronomia
GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA

UNISC
UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL



COMO ORGANIZAR UMA mesa posta

A mesa posta é perfeita para ocasiões especiais, como receber visitas ou ter um momento em família. Funcional, deixa tudo organizado e torna a refeição agradável. Tudo o que é necessário, como talheres e louças, seguindo as regras de etiqueta, é cuidadosamente planejado, inclusive os itens decorativos e sua forma de disposição. É, antes de mais nada, uma tradição passada de geração a geração e que envolve a arte de receber.

A seguir, algumas dicas para facilitar essa organização. Para começar, é preciso se certificar de que possui os utensílios que não podem faltar, seja para almoço ou para jantar.



Talheres – Garfos, facas e colheres (tanto para a refeição principal quanto para a sobremesa) são itens básicos que devem estar na mesa posta. É importante deixá-los posicionados adequadamente. Os talheres têm seu lugar especial. Garfos à esquerda, facas à direita do prato. É só lembrar da regra “de fora para dentro” ao posicionar os talheres.

Louças – Na hora de montar a mesa, pratos brancos são clássicos e superversáteis. Mas se quiser adicionar um toque pessoal, não hesite em escolher louças coloridas ou então com estampas que expressem sua personalidade. A escolha dos pratos, assim como de todos os utensílios, depende do que você pretende servir, mas, em geral, é preciso ter em casa: prato fundo (para composições que utilizam molhos, como sopas, estrogonofes, caldos, risotos e lasanhas), prato raso (ideal para grelhados, saladas, arroz e feijão) e prato de sobremesa (usado para bolos e tortas), sendo um item menor que os anteriores.

Taças e copos – Os copos são versáteis e podem servir água, sucos e refrigerantes enquanto as taças, que dão um toque ainda mais especial, servem vinhos, espumantes, cervejas e demais bebidas alcoólicas.

Jogo de mesa ou sousplats – É possível optar por uma toalha, um sousplat ou um jogo de mesa posta. Cada opção tem sua funcionalidade e um charme especial, seja o produto de tecido, palha, PVC, renda ou outro material. Quando se tratar da toalha de mesa, a escolha é essencial, pois é ela que serve como base para toda a decoração. A sugestão, por conta disso, é que se procure tecidos e texturas que estejam de acordo com o estilo desejado.

Guardanapos – Podem ser de papel, mas os que são feitos em tecido agregam sofisticação. Além disso, podem ser reutilizados e, portanto, são mais sustentáveis.

Arranjos de mesa – Os arranjos florais são uma ótima maneira de dar vida e cor à sua mesa posta, e realmente fazem a diferença na hora de preparar o ambiente. Os arranjos baixos são a escolha perfeita, pois não bloqueiam a visão e permitem maior interação entre os convidados.

Detalhes especiais – Detalhes personalizados podem tornar sua mesa posta única. Vale adicionar toques pessoais, como marcadores de lugares, cartões com mensagens carinhosas ou pequenos brindes para os convidados.

Fonte: Blog Charme do Detalhe



festival de Porcelanas

TRAMONTINA

PORCELANA

6x sem juros

Rua Júlio de Castilhos, 1021 - Centro - Santa Cruz do Sul - Fone: (51) 3713-7700
Av. Euclides Nicolau Kliemann, 369 - Ana Nery - Santa Cruz do Sul - Fone: (51) 3740-0950

CUCA DE UVA, UMA DELÍCIA atemporal

Nami Studio/Divulgação/GS

7 razida pelos imigrantes alemães para a região, a uva se tornou uma fruta de grande consumo. A cuca de uva, tradução do alemão "Traubenkuchen", é muito mais do que uma sobremesa saborosa. É, também, um tributo aos ancestrais e ao legado que eles deixaram. Pode-se acrescentar que a simplicidade dessa receita é uma das suas maiores forças. Resumidamente, carrega história, tradição e sabor.

Eleita pela LisaRuth Delícias Caseiras para disputar o 16º concurso de Melhor Cuca de Santa Cruz do Sul, a "Traubenkuchen" foi considerada pelos jurados como a segunda melhor e recebeu o título de "1ª Princesa" da 24ª Festa das Cucas, que ocorre neste fim de semana, no Parque da Oktoberfest. A cuca de uva tem sido uma das mais vendidas pela LisaRuth nos últimos 25 anos, reforçando não só o gosto dos seus clientes como também a tradição.

A receita apresentada no concurso utilizou uvas bordô pequenas, de coloração intensa e sabor único, que garantiram visual deslumbrante com as camadas roxas da fruta sobre a massa dourada. Ao recheio, ainda foi adicionado um toque de canela e noz-moscada.

Esse contraste não só prende a atenção como também desperta o apetite. Isso resulta na combinação perfeita de texturas e sabores, com a massa macia e a acidez doce das uvas. Não é exagero dizer que a cuca de uva é um doce atemporal, já que é feita desde os tempos em que não havia luz elétrica, em função de sua conservação.

Hoje, com a possibilidade de congelamento da fruta, é possível degustá-la ao longo de todo o ano. Para a LisaRuth Delícias Caseiras, participar da Festa das Cucas vai além de celebrar a história, pois reforça, sobretudo, sua paixão por criar momentos especiais através da gastronomia.



CAMARÃO COM ALHO

Ingredientes

- ▶ 1,2 Kg de camarão médio
- ▶ 1/2 xícara (chá) de óleo
- ▶ 10 dentes de alho
- ▶ Sal a gosto

Preparo

Lave os camarões com casca, retirando-lhe a cabeça. Descasque os dentes de alho, cortando-os ao meio e frite-os no óleo, bem passado. Reserve aquecido. Em outra panela, coloque os camarões, polvilhe com sal e tampe. Refogue os camarões em seu próprio suco, que vai se formando na panela, até ficarem dourados. Transfira os camarões para uma travessa aquecida, regue-os com o óleo e os alhos fritos. Sirva a seguir. **Varição:** se preferir, retire a casca do camarão.

GB Edições



BOLO DE MAÇÃ

Ingredientes

- ▶ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ▶ 2 xícaras (chá) de açúcar
- ▶ 3 ovos
- ▶ 1 xícara (chá) de óleo
- ▶ 2 maçãs
- ▶ 1 colher (chá) de canela em pó
- ▶ 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- ▶ 1 xícara (chá) de açúcar de confeitiro
- ▶ 1 colher (chá) de canela em pó

GB Edições



Preparo

Descasque as maçãs e reserve as cascas. Pique a maçã em cubinhos. Reserve. Numa tigela, misture a farinha, o açúcar, o fermento, a canela em pó. Junte a maçã picada e misture bem até que os pedaços de maçã fiquem bem envolvidos pelos ingredientes secos. No liquidificador, bata o óleo, os ovos e as cascas de maçã. Junte a mistura batida aos ingredientes secos. Misture até obter massa espessa. Coloque a massa em assadeira untada e enfarinhada. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 40 minutos. Faça o teste do palito. Retire do forno, polvilhe com o açúcar e canela. Sirva morno.

Visite nosso

estande na 24ª

Festa das Cucas!

Venha provar a Traubenkuchen, eleita 1ª Princesa da Festa.



Nossas lojas estarão abertas neste domingo (23/06), das 11h30min às 18h.

LisaRuth
Delícias Caseiras

GásZimmer
Revenda: ultragaz

O gás certo para sua receita!

Pediu, chegou!

51 9.9919.4951
51 3719.5050

