

Receitas de pães
EMATER. Rio Grande do Sul.

/ 1998

Cód. Acervo: 52207

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/52207>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:52

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

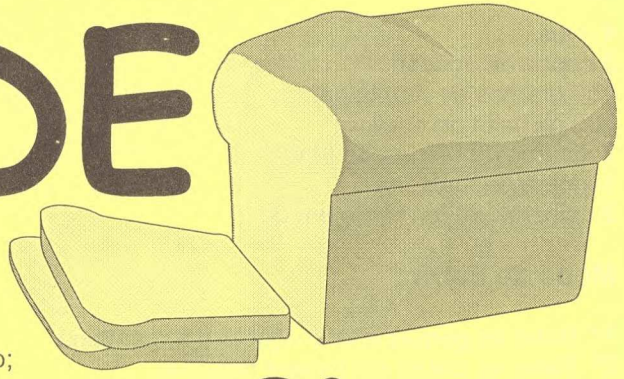
RECEITAS

PÃO DOCE TRANÇADO

Ingredientes:

- 3 colheres de fermento;
- 1 xícara de leite
- 3 colheres de manteiga ou margarina;
- 3 gemas
- Mais ou menos 4 xícaras de farinha de trigo;
- 6 colheres de açúcar;

DE



PÃES

Modo de Fazer:

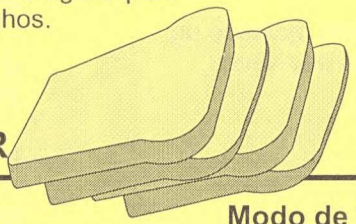
- 1º Amornar o leite
- 2º Misturar as gemas, o açúcar, o fermento, a manteiga e a farinha de trigo e o leite
- 3º Amassar o pão e deixar crescer
- 4º Sovar, trançar e deixar crescer nova-mente.
- 5º Passar sobre a massa gema de ovo.
- 6º Polvilhar com açúcar e assar.

OBS.: Pode-se refogar cebola, alho ou orégano para misturar na massa dos pão-zinhos.

Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria da Agricultura e Abastecimento



PÃO DE LIQUIDIFICADOR



Ingredientes:

- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de óleo de milho ou margarina
- 2 tabletes de fermento (pão)
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 2 xícara de água
- ½ quilo de farinha

Modo de Fazer:

- 1º Amornar a água.
- 2º Liquidificar os ovos, o açúcar, o óleo, a água, o sal e o fermento.
- 3º Colocar a mistura liquidificada em meio quilo de farinha de trigo.
- 4º Sovar bem colocar em forma e esperar que dobre de tamanho.
- 5º Assar durante aproximadamente 40 minutos.

BRANCA MALUCA

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 copos de açúcar
- 150 gramas de manteiga
- 200 ml leite de coco
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de maisena
- 2 colheres de fermento em pó

Modo de Fazer:

- 1º Bater as gemas com o açúcar e a manteiga.
- 2º Bater as claras em neve e reservar.
- 3º Acrescentar o leite de coco, a farinha, a maisena, o fermento peneirado e por último as claras em neve.
- 4º Assar em forno quente.

Cobertura:

Ingredientes:

- 200 ml de leite de coco
- 1 xícara de açúcar

Modo de Fazer:

- 1º Ferver o leite de coco e o açúcar
- 2º Derramar sobre o bolo, ainda quente, perfurando com palito

CUCA NINHO DE ABELHAS:

Ingredientes:

- 3 ovos;
- 3 colheres (sopa) de margarina;
- ¼ copo pequeno de açúcar;
- 1 copo pequeno de leite;
- 1 colher (chá) de sal;
- 3 colheres (sopa) de fermento molhado ou um pacote de fermento para pão seco;
- 1 kg de farinha de trigo.

Recheio:

- ½ quilo de nata doce;
- 10 colheres de sopa de açúcar refinado;
- canela moída;

Modo de Fazer:

- 1º Deixar o fermento de molho para crescer com uma colher de açúcar e um pouco de leite morno.

- 2º Misturar os ovos batidos, leite, sal, margarina e o fermento já crescido.
- 3º Colocar aos poucos a farinha de trigo, até sovar bem.
- 4º Deixar crescer até o dobro do volume.
- 5º Bater a nata com açúcar, para o recheio.
- 6º Untar formas grandes.
- 7º Abrir a massa com as mãos ou com a ajuda do rolo.
- 8º Passar a nata batida com açúcar e polvilhar canela moída.
- 9º Enrolar como rocombole, fechar bem as pontas e cortar em fatias.
- 10º Colocar na forma, virada para cima, uma do lado da outra e deixar crescer.
- 11º Assar em forno bem quente.
- 12º Depois de assado, espalhar o resto da nata por cima de toda a forma e colocar novamente no forno por alguns minutos.