

POLO GASTRONÔMICO

Minhas dicas de receitas para a SIUCS



Thelma Guerra - Coordenadora do curso de Publicidade e Propaganda

FINANCIER

INGREDIENTES

1 xíc. De farinha de amêndoas
1 xíc. de açúcar de refinado (confeiteiro)
1/2 xíc de farinha de trigo
1 c. chá de sal
5 claras
115g de manteiga derretida algo em torno de 115g
Manteiga e açúcar cristal para untar as forminhas
Amêndoas laminadas bem fininhas para decorar.

MODO DE FAZER

Unte as mini forminhas (modelo alto para muffin com a manteiga e açúcar cristal. Misture a farinha de amêndoas , a farinha de trigo, o açúcar refinado/confeiteiro e o sal (tudo deve ser peneirado, menos a farinha de amêndoas). Adicione a manteiga derretida, já fria, à massa. Misture com uma espátula no início e depois com a mão. Não precisa amassar. Ela ficará brilhante e pesada. Reserve.

Bata as claras em neve na batedeira. Aos poucos vá adicionando a mistura da massa. (Pode dividir em 3 partes). Coloque a massa nas forminhas passando um pouco da metade da altura. Coloque umas 5 lâminas de amêndoas na parte de cima.

Coloque todas as forminhas numa forma maior e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos, quando os bolinhos estiverem bem dourados e brilhosos por cima. Deixe esfriar um pouco e pode tirar das forminhas.



BOLO DE MAÇÃ E CANELA DA VOVÓ ROSE

INGREDIENTES

03 maçãs (grandes) com casca
03 ovos
 $\frac{3}{4}$ xíc. de óleo
2 xíc. de açúcar
01 xíc. (café) de leite
03 xíc de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de canela em pó
2 colheres (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

1. Descasque as maçãs e corte em cubos. Acrescente as duas colheres de canela e as duas de açúcar. Misture e reserve.
2. Bata, no liquidificador, as cascas das maçãs, os ovos, o óleo e o leite. Bata por 2 minutos. Depois acrescente aos poucos a farinha de trigo e o açúcar.
3. Em uma tigela misture a massa batida e as maçãs.
4. Acrescente o fermento dissolvido no leite.
5. Unte a forma com furo, coloque a massa e leve ao forno por 40 minutos

