



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Queridos Amigos!

O motivo desta lembrança é registrar, com muito carinho e gratidão à participação da Família Rotariana de Taquara na Gestão 2008/2009.

Foi um ano diferente, ano de desafios, de realizações, e de perdas.

Nunca sonhar foi tão real. Um sonho realizado nada mais é do que uma estratégia, motivada por um grande idealismo e forte companheirismo, onde o objetivo de todos é o que nos move, e faz morrer os interesses pessoais.

As metas traçadas foram realizadas com empenho e resolutividade, onde cada um deu o melhor de si.

Neste ano, o Clube aceitou o desafio do Distrito e hoje a comunidade rotariana do 4670 sabe que em Taquara se encontram os melhores. Melhores não em soberba, e sim em otimismo, companheirismo, determinação, em fazer bem feito nosso trabalho humanitário e social.

Enfrentamos a mais dura prova que foi a perda inesperada e irremediável de dois companheiros que enquanto estiveram conosco nos mostraram que desta vida somente levamos o que aqui deixamos.

A nós resta a graça de ter compartilhado um pouco de nossas vidas com eles.

Continuemos realizando sonhos, pois o futuro do Rotary está em nossas mãos e a humanidade é a nossa missão.

Um grande abraço!

Nina

Taquara. 02/07/2009



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo Alemão

Ingredientes

- 5 Ovos;
- 1 ½ Maças sem Casca e Picadas;
- 2 Xíc. (Chá) Açúcar;
- 1 /3 Xíc. (Chá) de Vinho Tinto Seco;
- 5 Colheres (Sopa) de Margarina sem Sal;
- 3 Xíc. (Chá) de Farinha de Trigo;
- 2 Xíc. (Chá) de chocolate meio amargo ralado;
- 2 Monopol;

Modo de Fazer

Na bacia da batedeira coloque o açúcar, as gemas e a margarina e bata até ficar bem fofo, acrescente o vinho e bata mais um pouco, logo após acrescente a farinha e o fermento e bata até ficar homogêneo.

Retire a bacia da batedeira e acrescente as claras em neve e mexa delicadamente até misturar bem, acrescente a maçã picada e o chocolate e mexa tudo.

Coloque a massa em forma untada e leve para assar.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo de Abacaxi e Hortelã

Ingredientes

- 1 Xíc. (Chá) de Suco de Abacaxi concentrado;
- 1 Lata de Leite Condensado;
- 1 Xíc. de folhas de Hortelã;
- 200 Gr. de Manteiga sem Sal;
- ½ Xíc. de Açúcar;
- 3 Ovos;
- 3 Xic. (Chá) de Farinha de Trigo;
- 2 Monopol;

Bata no liquidificador o suco de abacaxi, o leite condensado, as folhas de hortelã e reserve.

Na batedeira, coloque a manteiga com o açúcar e os ovos até ficar um creme fofo. Adicione a mistura do liquidificador e bata mais um pouco, desligue a batedeira.

Misture delicadamente a farinha de trigo e o fermento até obter uma mistura cremosa e homogênea.

Coloque a massa em forma untada e leve para assar.

Cobertura

- 1 Xíc. de Açúcar Confeiteiro;
- 2 Colheres (Sopa) de Suco de Abacaxi concentrado.

Misture os dois ingredientes e coloque sobre o bolo assado e ainda quente. Se quiser decore com folhas de hortelã.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo de Aipim

Ingredientes

- 1 Kg de aipim ralado (cru);
- 1 Pacote de coco ralado (100 gr.);
- 5 Ovos;
- 200 Gr. de Manteiga;
- 1 Garrafa de Leite de Coco (200 ml.);
- ½ Xíc. de Leite de Vaca;
- 50 Gr. de Queijo Ralado.

Bata bem o açúcar, a manteiga e os ovos, acrescente o aipim ralado e bata bem, a seguir coloque o restante dos ingredientes.

Leve ao forno para assar em forma untada até dourar.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo de Amendoim e Coco

Ingredientes:

5 Ovos inteiros;
2 Xic. (Chá) de Amendoim torrado, moído e sem casca;
3 Xic. (Chá) de Açúcar;
100 Gr, de Coco Ralado;
Margarina e farinha de trigo para untar.

Modo de Fazer:

Bata no liquidificador os ovos, o amendoim, o açúcar e o coco até homogeneizar.

Despeje em uma forma de buraco no centro de 20 cm de diâmetro, untada e enfarinhada e leve ao forno médio pré aquecido, por 30 minutos, ou até que, enfiando um palito na massa, ele saia limpo. Deixe esfriar e desenforme.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo de Banana

Ingredientes

- 4 Ovos;
- 3 Xíc. (Chá) de açúcar;
- 2 Xíc. (Chá) de Farinha de Trigo;
- 2 Colheres (Sopa) de Margarina;
- 2 Colheres (Sopa) de Amido de Milho;
- 12 bananas;
- 2 Monopol.

Modo de Fazer

Bata no liquidificador, o açúcar, a margarina, o fermento, as bananas descascadas, 1 ovo inteiro, as três gemas e o amido de milho.

Coloque essa massa em uma vasilha, junte as claras batidas em neve e a farinha de trigo. Mexa bem. Coloque a massa em uma forma untada e leve para assar.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo de Café com Chocolate

Ingredientes

- 1 Xícara de margarina sem sal;
- 2 ½ Xícaras de açúcar
- 1 Xícara de Chocolate em pó;
- 2 Xícaras de Café pronto bem forte;
- 4 Xícaras de Farinha de Trigo;
- 2 Pacotes de fermento Monopol;
- 4 Ovos (separar clara das gemas.

Cobertura:

- 2 Colheres de sopa de margarina sem sal;
- 1 Lata de leite condensado;
- 1 Gema peneirada;
- 5 Colheres de café pronto;
- 4 Colheres de sopa de chocolate em pó.

Modo de Fazer

Bater as gemas, a margarina e o açúcar até ficar um creme claro;
Adicionar o chocolate em pó e o café, acrescentar a farinha de trigo e o fermento, continuar a bater;
Por último, acrescentar as claras em neve e misturar delicadamente;
Levar ao forno e assar em forma untada por 30 minutos.

Cobertura

Colocar em uma panela a margarina, o leite condensado, a gema peneirada, o chocolate em pó e o café.
Levar ao fogo sem para de mexer, cozinhando até ficar cremoso.
Despeje o creme ainda quente em cima do bolo logo após retirar do forno.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo de Cenoura

Ingredientes

- 3 Ovos;
- 3 Cenouras médias;
- 1 Xíc. (Chá) Óleo;
- 3 Xíc. (Chá) de Farinha de Trigo;
- 2 Xíc. (Chá) de Açúcar;
- 2 Monopol.

Coloque os ingredientes no liquidificador e acrescente aos poucos a farinha. Bata até que tudo fique bem misturado.

Leve ao forno para assar.

Cobertura

- 1 Colher (Sopa) Margarina;
- ½ Xíc (Chá) Leite;
- 5 Colheres (Sopa) de Chocolate em Pó;
- 4 Colheres (Sopa) de Açúcar.

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo e deixe ferver até engrossar. Coloque sobre o bolo ainda quente.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo de Coco com Chocolate

Ingredientes

- 4 Ovos;
- 2 Xíc. (Chá) Açúcar;
- 1 Xíc. (Chá) de Margarina;
- 3 Xíc. (Chá) de Farinha de Trigo;
- 1 ½ Xíc. (Chá) de Leite;
- 1 Xíc. (Chá) de Coco Ralado;
- 2 Colheres (Chá) de raspas de limão
- 2 Monopol;

Cobertura

- 100 gr de Chocolate meio amargo picado;
- 1 Lata de Leite Condensado.

Leve ao fogo brando estes dois ingredientes, mexendo sempre, até obter um creme de consistência para ser espalhado por cima do bolo logo após sair do forno.

Modo de Fazer

Bata na batedeira as claras em neve bem firmes e adicione ½ xícara de açúcar e deixa batendo até obter um suspiro. Reserve.

Bata a margarina, as gemas e o restante do açúcar até ficar homogêneo. Retire da batedeira e acrescente o restante dos ingredientes e mexa até tudo estiver homogêneo, volte a bater na batedeira mais um pouco.

Retire a bacia da batedeira e acrescente as claras em neve e mexa delicadamente até misturar bem, coloque em forma untada e leve para assar.

Após assado, espalhe a cobertura.

Se quiser pode colocar chocolate granulado ou coco ralado por cima.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo de Fubá

Ingredientes

- 3 Ovos;
- 2 Copos de Fubá;
- 1 Copo de Farinha de Trigo;
- 1 Copo de Óleo;
- 02 Copos de Leite;
- 1 ½ Copos de Açúcar
- 2 Monopol.

Modo de Fazer

Bata tudo no liquidificador.

Leve ao forno para assar.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo de Laranja

Ingredientes:

- 6 Ovos inteiros;
- 4 Xic. (Chá) Farinha de Trigo;
- 3 Xic. (Chá) Açúcar;
- ½ Xic. (Chá) de Azeite;
- 2 Laranjas de suco com casca;
- 2 Colheres de margarina com sal;
- 3 Pacotes de fermento Monopol

Cobertura:

- 2 Copos de caldo de laranja
 - 2 Colheres (Sopa) de amido de milho;
 - ½ Copo de açúcar;
- Faça um creme com estes ingredientes e reserve.

Modo de Fazer:

Corte as laranjas em pedaços, retire as sementes e coloque no liquidificador junto com os ovos e o óleo e a margarina, bata até que a mistura fique liquefeita. Coloque o restante dos ingredientes na bacia da batedeira e acrescente o conteúdo que está no liquidificador e bata por três minutos.

Coloque a massa na forma e adicione delicadamente por cima o creme de laranja ainda morno e coloque para assar.

Ao retirar do forno salpique o bolo com canela moída.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo de Limão

Ingredientes

200 Gr. de Manteiga;
4 Ovos;
2 Xíc. (Chá) Açúcar;
3 Xíc. (Chá) de Farinha de Trigo
½ Colher (Sopa) de Sal;
2 Monopol;
½ Xíc (Chá) de Leite;
1 Colher (Chá) de raspas da casca do limão;
2 Colheres (Sopa) de Suco de Limão.

Cobertura:

½ Xíc. (Chá) de Açúcar;
½ Xíc. (Chá) de Suco de Limão.

Modo de Fazer

Bater a manteiga e o açúcar até ficar bem cremoso, adicione os ovos e continue batendo até ficar homogêneo.

Adicionar o restante dos ingredientes e bater por mais dois minutos.

Colocar em forma untada e levar ao forno para assar.

Cobertura

Misturar os ingredientes e após retirar o bolo do forno, colocar em seguida a cobertura.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo de Maracujá

Ingredientes

- 1 Xíc. (Chá) de Suco de Maracujá;
- 6 Ovos;
- 3 Xic. (Chá) de Farinha de Trigo;
- 2 Xíc. (Chá) de Açúcar;
- 2 Colheres (Sopa) de Margarina;
- 2 Monopol;

Em uma tigela bata as gemas, o açúcar e a margarina até formar um creme esbranquiçado. Acrescente o suco, a farinha de trigo, o fermento e as clara em neve.

Leve ao forno para assar.

Calda para Cobertura

- 1 Xíc. (Chá) de Suco de Maracujá;
- 1 Xíc. (Chá) de Açúcar;
- 1 Colher (Sobremesa) de Maisena.

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo e deixe ferver até engrossar. Coloque sobre o bolo ainda quente.

Obs.: Se quiser usar a fruta natural, pode deixar as sementes, as quais darão um aspecto todo especial.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo de Maças Vermelhas

Ingredientes

3 Ovos;
Suco de ½ Limão;
3 Maças Vermelhas;
3 Xíc. (Chá) Açúcar;
1 Xíc. (Chá) de Óleo de Soja;
1 Colher (Sopa) de Canela em Pó;
3 Xíc. (Chá) de Farinha de Trigo;
2 Monopol;
10 Gotas de Essência de Baunilha.

Modo de Fazer

Bata no liquidificador a casca das três maçãs. Os ovos inteiros e o óleo. Reserve.

Numa vasilha corte a polpa das maçãs em pequenos cubos, reserve.

Coloque o restante dos ingredientes no prato da batedeira e acrescente os que estão no copo do liquidificador, bata tudo, na batedeira, muito bem. Acrescente as maçãs picadas e mexa delicadamente com uma colher e derrame a massa em uma forma untada e leve para assar.

Ao retirar do forno polvilhe o bolo com açúcar de confeitiro e canela.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo de Mel

Ingredientes

- 3 Ovos;
- 1 Copo grande de Mel;
- 2 Copos Grandes de açúcar mascavo;
- 1 Maça ralada;
- ½ Copo de café passado bem forte e quente;
- ½ Copo de óleo;
- Baunilha;
- Raspas da casca de um limão;
- 03 Copos de Farinha de Trigo;
- 2 Monopol;
- Nozes raladas e/ou uvas passas.

Modo de Fazer

Misturar tudo, não precisa de batedeira, deixar descansar +/- por 40 minutos. Coloque a massa em uma forma untada e leve para assar.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo de Ricota

Ingredientes

- 4 Xícaras de farinha de trigo
- 4 Ovos
- 2 Xícaras de açúcar
- 1 Colheres (sopa) de margarina sem sal
- 300 ML de leite
- 300 Gr de ricota
- 3 Pacotes de fermento Monopol

Creme

- 150 Gr de ameixa preta (+ ou - 25 ameixas)
- ½ Xícara de açúcar
- 2 Copos de água
- 2 Colheres (sopo) de amido de milho.

Modo de Fazer

Bater os ovos, o açúcar e a manteiga até formar uma massa fofa. Acrescentar o leite, a farinha o fermento e a ricota picada. Bater por 4 minutos e colocar a massa em forma untada. Colocar em cima da massa o creme de ameixa e levar para assar em forno pré aquecido por + ou - 40 minutos.

Creme

Cozinhar as ameixas por 20 minutos. Escorrer e deixar esfriar em seguida retirar os caroços e amassar com um garfo. Levar novamente ao fogo com a água, o açúcar e o amido de milho, mexendo sem parar até formar um creme que deverá estar morno quando for colocado em cima da massa.

Obs.: O creme de ameixa pode ser substituído por geléia de amora, goiaba, morango etc...



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo Diet de Fubá

Ingredientes:

- 3 Ovos inteiros;
- 7 Colheres (Sopa) de margarina light sem sal;
- 1 Xíc. (Chá) de Fubá;
- 1 e ½ Xic. (Chá) de Leite Desnatado;
- 2 Xic. (Chá) Farinha de Trigo;
- 1 Colher (Chá) de erva doce;
- 1 Colher (Chá) de Sal;
- 3 Colheres (Sopa) bem cheias de adoçante culinário em pó;
- 2 Pacotes de fermento Monopol

Modo de Fazer:

Coloque todos os ingredientes na bacia da batedeira e bata bem até formar uma massa homogênea.

Coloque em forma média untada e leve ao forno pré-aquecido até assar por completo.

Sugestão: Espetar um palito para provar a textura do bolo.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo Diet de Iogurte

Ingredientes:

- 1 Pote de Iogurte natural desnatado (180ml);
- 4 Ovos inteiros;
- $\frac{3}{4}$ de Xíc. (Chá) de óleo;
- $\frac{1}{2}$ Xíc. (Chá) de Leite Desnatado;
- 3 Xíc. (Chá) Farinha de Trigo;
- 3 Colheres (sopa) bem cheias de adoçante culinário em pó;
- 2 Pacotes de fermento Monopol

Modo de Fazer:

Coloque todos os ingredientes na bacia da batedeira e bata bem até formar uma massa homogênea.

Coloque em forma média untada e leve ao forno pré-aquecido até assar por completo.

Sugestão: Espetar um palito para provar a textura do bolo.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo Diet de Laranja

Ingredientes:

- 3 Ovos inteiros;
- 2 Xic. (Chá) Farinha de Trigo;
- ½ Copo (Requeijão) de óleo;
- 1 Laranja de Suco inteira;
- 2 Colheres (sopa) bem cheias de adoçante culinário em pó;
- 2 Pacotes de Fermento Monopol

Modo de Fazer:

Corte a laranja em pedaços, retire as sementes e coloque no liquidificador junto com os ovos e o óleo e bata até que a mistura fique liquefeita. Coloque o restante dos ingredientes na bacia da batedeira e acrescente o conteúdo que está no liquidificador e bata por três minutos. Coloque em forma redonda untada e coloque para assar.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo Fofa de Chocolate

Ingredientes

- 4 Ovos inteiros;
- 2 Xíc. (Chá) Açúcar;
- ½ Xíc. (Chá) de Óleo de Soja;
- 3 Xíc. (Chá) de Farinha de Trigo;
- 50 Gr. de Margarina;
- 1 ½ Xíc. (Chá) de Leite;
- ¼ de Xíc (Chá) de Chocolate em Pó;
- 1 Pitada de Cravo Moído;
- ½ Colher (Sopa) de Canela em Pó;
- 2 Colheres (Sopa) de Licor de Cacau;
- 2 Monopol;

Modo de Fazer

Na bacia da batedeira colocar todos os ingredientes secos e fazer um buraco no centro e vá adicionando os ovos e o óleo mexendo sempre. Ferva o leite e a manteiga e despeje aos poucos, mexendo sempre, por último acrescente o licor. Bata na batedeira toda esta mistura até ficar homogênea e logo após colocar em forma untada para assar.

Sugestão: Se quiser incrementar o bolo coloque uma cobertura, pode ser a mesma da Nega Maluca.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo Nega Maluca

Ingredientes

- 3 Ovos;
- 2 Xíc. (Chá) Açúcar;
- 1 Xíc. (Chá) de Óleo de Soja;
- 4 Xíc. (Chá) de Farinha de Trigo;
- 2 Xíc. (Chá) de água morna;
- 2 Xíc (Chá) de Nescau
- 2 Monopol;

Cobertura

- 1 Xíc (Chá) de açúcar;
- 1 Xíc (Chá) de Nescau;
- 3 Colheres (Sopa) bem cheias de margarina sem sal;
- 6 Colheres (Sopa) de Leite.

Modo de Fazer

Bata na batedeira todos os ingredientes juntos e após colocar em forma untada para assar.

Para fazer a cobertura, misture todos os ingredientes e mexa até ficar homogêneo. Reserve.

Logo após asado (ainda quente) fure o bolo com um garfo e espalhe a cobertura com uma espátula.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo Neve

Ingredientes

- 6 Ovos;
- 1 Xic. (tipo Caneca) de Leite;
- 2 Xíc. (tipo Caneca) de Açúcar;
- 2 Xic. (tipo Caneca) de Farinha de Trigo;
- 1 Monopol;

Modo de Fazer

Bater as claras em neve e reservar.

Bater as gemas com o leite, acrescentar o açúcar, a farinha e o fermento, bater mais um pouco até ficar homogêneo.

Retirar da batedeira e acrescentar as claras em neve, mexendo delicadamente. Assar em forma untada por + ou - 45 minutos.

Após esfriar um pouco, colocar por cima uma lata de leite condensado e acrescentar coco ralado.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Bolo Simples de Liquidificador

Ingredientes:

- 4 Ovos inteiros;
- 2 Xic. (Chá) de Açúcar;
- 3 Xic. (Chá) de Farinha de Trigo;
- 1 Xic. (Chá) de margarina sem sal;
- 1 Xic. (Chá) de amido de milho;
- 1 Xic. (Chá) de Leite;
- 1 Vidro de Leite de Coco;
- 2 Pacotes de fermento Monopol.

Modo de Fazer:

Bata todos os ingredientes de uma só vez no liquidificador por cerca de 5 minutos.

Coloque em forma untada para assar.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Cuca Rápida de Goiabada

Ingredientes

- 4 Ovos inteiros;
- 2 Xíc. (Chá) Açúcar;
- 1 ½ Xíc. (Chá) de Óleo de Soja;
- 3 Xíc. (Chá) de Farinha de Trigo;
- 2 Xíc. (Chá) de Leite;
- 1 Colher (Chá) de Canela em Pó
- 1 Pacote pequeno de Goiabada;
- 2 Monopol;

Farofa

- 3 Colheres (Sopa) de farinha de trigo;
- 2 Colheres (Sopa) de açúcar;
- 1 Colher (Sopa) de margarina;
- 1 Colher (Chá) de Canela em Pó.

Modo de Fazer

Bata todos os ingredientes menos a goiabada.

Coloque em forma untada. Corte a goiabada em fatias finas e coloque sobre a massa. Misture todos os ingredientes da farofa até granular e espalhe sobre a goiabada.

Leve ao forno para assar.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Pão de Ló

Ingredientes

- 1 Xíc. (Chá) de Farinha de Trigo;
- 1 Copo americano de Leite fervendo;
- 3 Colheres (Sopa) de Manteiga;
- 6 Ovos;
- 1 Copo americano de Açúcar.

Bata as claras em neve e acrescente as gemas, o açúcar e farinha de trigo, batendo na velocidade máxima.

Enquanto bate, ferva o leite com a manteiga e acrescente na massa. É só misturar e colocar a massa na forma untada e colocar para assar por + ou - 30 minutos.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Pão Caseiro Econômico

Ingredientes

500 ml de água morno(a)

1 kg de farinha de trigo

1 unidade(s) de ovo

20 gr de fermento biológico fresco

2 colher(es) (sopa) de manteiga

2 colher(es) (sopa) de açúcar

1 colher(es) (sopa) de sal

Dissolva o fermento no açúcar, acrescente a água morna, mexa bem e incorpore o sal, a manteiga e o ovo.

Despeje a farinha peneirada aos poucos. Esta massa fica meio mole. Trabalhe bem a massa e coloque para descansar até dobrar de volume. Fure a massa para abaixar, trabalhe um pouco e modele os pães. Acomode-os em uma assadeira untada e deixe dobrar de volume. Asse em forno quente (180 graus) até dourar.



RC Taquara

Cidade de Taquara

Distrito 4670 – RS – Brasil

Visite nosso site: <http://www.rotarytaquara.org.br>.

Pão Caseiro

Ingredientes

2 copos e 1/2 de água morna

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

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 e bater por alguns minutos. Colocar em uma bacia grande esta mistura e acrescentar a farinha aos poucos, misturando com as mãos (a quantidade de farinha 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, e acrescentar à massa já pronta torresmo ou lingüiça.

** Obs: quase todas as receitas já foram testadas e são realmente muito saborosas!*