

Culinária!



CRIS LEITE
Chef de cozinha
www.chefcrisleite.com.br

Quer ver suas três receitas favoritas publicadas aqui na Toda Extra? Compartilhe com a gente! Envie-as para todaextra@extra.inf.br com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato

Comida de mãe tem sabor de carinho

Não é segredo para ninguém que a pessoa que me apresentou o prazer de cozinhar foi minha mãe. Foi observando-a que percebi que comida gostosa não se prepara só com as mãos, mas com o coração! Foi com ela que aprendi a transformar o alimento em carinho. As receitas de hoje fazem parte dos meus sabores de infância. Assisti encantada, muitas vezes, à minha mãe preparar cada uma delas. Parabéns temperado com carinho para todas as mães!

Bolo de fubá com coco

INGREDIENTES

600g de açúcar refinado / 160g de coco ralado / 240g de farinha de trigo / 20g de fermento em pó / 480g de fubá de milho / 280ml de leite integral / 150g de manteiga sem sal / 4 ovos / **Para untar e enfarinhar a forma** 60g de farinha de trigo / 30g de manteiga sem sal / **Calda** 60g de açúcar refinado / 80g de coco ralado para polvilhar / 200ml de leite de coco

PREPARO

Pese os insumos. Peneire o açúcar, a farinha de trigo e o fubá de milho. Bata as claras em neve. Reserve. Bata a manteiga com o açúcar e as gemas na batedeira até dobrar de volume. Acrescente aos poucos a farinha de trigo, o fubá, o coco, o fermento e o leite. Desligue a batedeira e incorpore delicadamente as claras batidas à massa. Unte e enfarinhe a forma. Coloque a massa do bolo. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos. Quando o bolo estiver assado, retire do forno ainda quente e regue com a calda. Para prepará-la, basta misturar o açúcar e o leite, sem levar ao fogo. Desenforme morno e polvilhe com o coco ralado.



16
PORÇÕES

45
MIN

Pão doce de mãe

INGREDIENTES

20g de fermento biológico fresco / 20g de açúcar refinado / 1 lata de leite condensado / 395ml de leite integral / 4 ovos / 100g de manteiga sem sal / 1kg de farinha de trigo / **Para untar** 30g de manteiga sem sal / **Cobertura** 2 gemas / **Creme** 240ml de leite integral / 100g de açúcar refinado / 2 gemas / 30g de amido de milho / 20g de manteiga sem sal / 5ml de essência de baunilha / **Geleia de brilho** 400ml de água / 200g de açúcar refinado / 40g de amido de milho

PREPARO

Creme Misture o leite com a metade do açúcar e leve ao fogo, até ferver. Reserve. Em uma tigela, bata as gemas com o açúcar restante até obter uma mistura grossa. Polvilhe o amido de milho e bata mais um pouco. Aos poucos derrame o leite sobre a mistura de ovos, batendo sempre. Passe por uma peneira e volte ao fogo moderado, mexendo até engrossar. Adicione a baunilha e misture. Transfira para uma tigela e junte a manteiga. Misture bem e deixe esfriar com um pedaço de filme plástico aderido à superfície para não criar película. Reserve. **Geleia de brilho** Misture a água, o açúcar e o amido de milho. Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Reserve. **Massa** Misture o açúcar com o fermento. Mexa até o fermento dissolver. Acrescente o leite



condensado e o leite. Mexa bem. Junte os ovos e a manteiga e misture com uma colher. Coloque a farinha de trigo aos poucos e mexa com as mãos sempre que colocá-la. Quando a massa atingir o ponto de soltar das mãos, com uma textura lisa, pare de colocar farinha de trigo. Sove essa massa por mais ou menos 10 minutos. Cubra com um pano e deixe descansar por quase 30 minutos (a massa deve dobrar de volume). Modele os pães. Coloque em forma untada com manteiga. Pincele com as gemas batidas e deixe descansar por 20 minutos. Asse em forno a 200°C por 35 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Coloque o creme no saco de confeitar. Decore os pães. Finalize pincelando os pães com a geleia de brilho.

2
UNIDADES

120
MIN