



Massa de empada de aipim

tempo de preparo
30
min

Ingredientes

• **1kg** de aipim descascado e cozido em água e sal • **40g** de farinha de trigo • **3** gemas • **200g** de manteiga sem sal • **A gosto** de sal refinado. • **Para untar:** • **30g** de manteiga sem sal. • **Para pincelar:** • **2** gemas • **30ml** de azeite extravirgem.

Modo de preparar

Passo o aipim no espremedor ou no

processador de alimentos. Misture ao aipim a manteiga, as gemas, a farinha e o sal, até obter uma massa homogênea. Unte as forminhas com manteiga, coloque a massa e adicione o recheio. Feche a forminha com massa. Pincele com a mistura de gema. Leve ao forno a 180°C por 20 minutos.

Rendimento: 12 porções.



Recheio de camarão

Ingredientes

• **5g** de alho picado • **30ml** de azeite extravirgem • **1kg** de camarão cinza limpo • **60g** de cebola picada • **1/4 de molho** de coentro fresco picado • **A gosto** de pimenta do reino branca • **80g** de requeijão • **A gosto** de sal refinado • **1/4 de molho** de salsa fresca picada • **80g** de tomate sem pele e sem semente.

Modo de preparar

Tempere o camarão com sal e pimenta. Reserve. Refogue o alho no azeite, acrescente a cebola e o tomate e refogue bem. Junte o camarão e continue refogando. Adicione o requeijão misture bem, finalize com a salsa e o coentro. Deixe esfriar para rechear a empada.

Rendimento: 12 porções

tempo de preparo
30
min

Fotos de Cris Leite / Divulgação



tempo de preparo
20
min

Palha italiana

Ingredientes

• **200g** de biscoito Maisena • **120g** de cacau em pó • **395g** de leite condensado • **20g** de manteiga sem sal. • **Para polvilhar:** açúcar refinado.

Modo de preparar

Quebre o biscoito. Misture o leite condensado com a manteiga e o cacau em

pó. Leve ao fogo, mexendo, até conseguir o ponto de brigadeiro. Retire do fogo e adicione o biscoito. Misture bem. Disponha o doce em superfície lisa untada com manteiga. Deixe esfriar e corte em quadrados de 2cm. Passe no açúcar refinado.

Rendimento: 8 porções.