

# Culinária!



**CRIS LEITE**  
Chefe de cozinha  
[www.chefcrisleite.com.br](http://www.chefcrisleite.com.br)

Cris Leite publica suas receitas todo último sábado de cada mês. Excepcionalmente desta vez, ela assina a seção no primeiro sábado de outubro. Quer ver suas três receitas favoritas aqui na Toda Extra? Envie-as para [todextra@extra.inf.br](mailto:todextra@extra.inf.br) com sua foto, seu nome e telefone.

## Pão de açaí

### INGREDIENTES

2 ovos / 20g de sal refinado / 60g de leite em pó / 60g de açúcar refinado / 150ml de água / 400ml de polpa de açaí / 800g de farinha de trigo / 30g de fermento biológico / 100g de manteiga sem sal / 200g de aveia em flocos / **Para untar e enfarinhar:** 30g de manteiga sem sal / 30g de aveia em flocos.

### PREPARO

Misture os ovos e o açúcar, a manteiga, o sal, o leite em pó, a água e o açaí. Acrescente o fermento biológico. Adicione a farinha de trigo e sove bem. Coloque a massa numa tigela polvilhada com farinha, cubra e deixe crescer por 20 minutos. (a massa deve dobrar de volume). Retire a massa da tigela e sove



**16**  
PORÇÕES

**80**  
MIN

um pouco mais. Coloque a massa na forma (para pão de forma) untada com manteiga e polvilhada com aveia e deixe descansar por mais 20 minutos. Leve ao forno pré-aquecido a 180º C por 40 minutos. Desenforme morno.

## Pão de queijo

### INGREDIENTES

50ml de água / 250ml de óleo / 250ml de leite integral / 4 ovos / 250g de polvilho doce / 250g de polvilho azedo / 5g de sal refinado / 500g de queijo curado ralado / **Para untar o tabuleiro:** 50g de manteiga sem sal.

### PREPARO

Coloque numa panela a água, o leite, o óleo e o sal. Leve ao fogo até começar a ferver. Misture os polvilhos e coloque a mistura numa tigela grande e funda. Acrescente a mistura fervente, misture bem e deixe amornar. Junte os ovos um a um, misturando bem até a massa ficar homogênea. Acrescente o queijo ralado, misturando bem. Leve a massa a



**30**  
UNIDADES

**35**  
MIN

geladeira por 30 minutos. Passe óleo nas mãos para a massa não grudar. Modele os pãezinhos. Unte um tabuleiro com manteiga e coloque os pães. Asse em forno a 180º C por 25 minutos.



**40**  
UNIDADES

**110**  
MIN

## Pão de leite

### INGREDIENTES

1kg de farinha de trigo / 20g de fermento biológico seco / 100g de açúcar refinado / - 10g de sal refinado / 500ml de leite integral morno / 120g de manteiga sem sal derretida / 2 ovos / **Para pincelar:** 1 gema / 20ml de café pronto.

### PREPARO

Em uma tigela, dissolva o fermento com o leite e açúcar. Acrescente a manteiga e os ovos a essa mistura líquida. Junte a farinha aos poucos até dar o ponto de desgrudar das mãos. Deixe descansar por 20 minutos. Acrescente o sal e misture bem. Deixe descansar por mais 20 minutos. Depois da massa ter dobrado de volume, sove bem até que o ar sala de dentro dela. Modele os pães de leite. Coloque numa assadeira untada com manteiga e deixe descansar por 20 minutos. Pincele os pães com a mistura de gema e café. Leve ao forno a 200º C por 40 minutos.