



- As atividades de culinária sempre devem ser supervisionadas por um adulto responsável.

- Para abrir o forno e retirar a assadeira sempre utilizar luva de térmica de proteção para forno, tomando cuidado para não encostar o braço nas prateleiras. Mesmo quando fechado é importante manter distância da porta do forno para evitar acidentes.

- Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas.

Pão de minuto

1 e ½ xícara de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de açúcar
2 colheres de sopa de óleo
70ml de água ou leite ou iogurte(¼ de xícara +2 colheres de sopa)
1 cenoura pequena ralada, ou 2 colheres de sopa de queijo ralado ou 2 colheres de cebolinha picada ou 1 colher de de ervas que tiver em casa

1- Em uma vasilha misturar a farinha o fermento, o sal e o açúcar.

2- Adicione a água aos poucos e depois o óleo, mexa até ficar homogêneo.

3- Faça bolinhas do mesmo tamanho e disponha em uma assadeira, leve para assar a 180°C por 20 minutos ou até dourar levemente.