

*receitas com*

# MEMÓRIA

SESC SANTA MARIA  
- 2ª EDIÇÃO -

 Fecomércio RS

 sesc

## **Presidente do Sistema Fecomércio-RS/Sesc/Senac**

Luiz Carlos Bohn

## **Diretor Regional do Sesc/Senac-RS**

José Paulo da Rosa

## **Gerente Sesc Santa Maria**

Flávio Dias

## **Autores do Projeto:**

- Aline Braido Pereira  
Nutricionista do Mesa Brasil Sesc
- Elisangela Medianeira Rodrigues  
Assistente Social do Mesa Brasil Sesc
- Thuane Lopes Macedo  
Facilitadora do Sesc Maturidade Ativa de Santa Maria
- Emanuelle Antunes Loureiro  
Facilitadora do Sesc Maturidade Ativa de Santiago
- Felipe Santos Bitencourt  
Facilitadora do Sesc Maturidade Ativa de São Sepé

## **Colaboradora:**

Amanda Berger Zimmermann

S493I SESC. Departamento Regional do Rio Grande do Sul.

**Receitas com memória:** Sesc Santa Maria / Sesc RS.

2. ed. - Porto Alegre: Sesc RS, 2020.

64 p

1. Receita. 2. Culinária. 3. I.Título. II. Sistema Fecomércio-RS III.  
Sesc RS

CDU 641.5

# APRESENTAÇÃO

Em meio a um novo normal que o mundo vive o livro Receitas com Memória renasce para sua segunda edição.

A proposta é aproximação neste momento virtual, de afeto, carinho e memória. Explorar as experiências que uma receita pode nos proporcionar ao sabor e ao gosto da família, do cheiro do bolo crescendo ou do refogado de cebola com alho, tudo isso através de uma receita culinária.

O Projeto é uma parceria bem sucedida entre o grupo Maturidade Ativa e o Programa Mesa Brasil, da Unidade do Sesc de Santa Maria buscando a valorização da cultura alimentar e incentivando a disseminação dos conhecimentos e histórias. Neste ano, unificamos as experiências e vivências dos participantes da Maturidade Ativa da Região Centro. Santa Maria, Santiago e São Sepé que se fundem e integram o e-book Receitas com Memória 2020.

As receitas são ferramentas de partilha, de afeto, de memória, de protagonismo dos idosos envolvidos. É uma forma de contar a história de cada um dos autores, uma lembrança que enche de orgulho e sentido.

O grande desafio do projeto, nesta edição, foi resgatar em tempos de isolamento social uma lembrança em momento de convívio “virtual”, na preparação a ser compartilhada e recordada.

Aproveite!

## **SANTA MARIA**

- 07 - PÃO DE LÓ
- 08 - BOLACHA DE NATAL
- 09 - PALITINHO
- 10 - BOLO DE MILHO
- 11 - MASSA CASEIRA
- 12 - COCADA
- 13 - TORTA DE BOLACHA
- 14 - SOPÃO DE MOCOTÓ
- 15 - ROSCA FRITA DA VÓ ROSA
- 16 - PUDIM DE GELADEIRA
- 17 - BOLO CROCANTE COM CALDA DE CHOCOLATE
- 18 - BOLO DE MILHO DE LATA
- 19 - BROINHAS DA VOVÓ
- 20 - PUDIM
- 21 - CARRETEIRO
- 22 - CUCA TEREZINHA
- 23 - BOLO DE LARANJA
- 24 - GALINHA ESCABELADA
- 25 - TORTA DE BOLACHA MARIA DE CHOCOLATE
- 26 - BOLO DE BETERRABA
- 27 - PALITOS DE GERGELIM COM FIBRAS
- 28 - QUINDIM
- 29 - GELEIA DE LARANJA
- 30 - BOLACHA DE MEL
- 32 - BOLO DE LARANJA
- 33 - PÃO CASEIRO
- 34 - BOLO DE ÁGUA GOSTOZÍSSIMO
- 35 - BISCOITO DE AMIDO DE MILHO
- 36 - MERENGUE DA VÓ MARIA
- 37 - BOLO DE CHOCOLATE DE MICROONDAS
- 38 - BALAS DE CAFÉ
- 39 - BOLO DELICIOSO DE CREME DE LEITE
- 40 - PASTEL DE MASSA FOLHADA

## **SÃO SEPÉ**

- 42 - PÃO DE LÓ D'ÁGUA
- 43 - PUDIM DE GELADEIRA
- 44 - ARROZ DOCE
- 45 - DOCE DE ABÓBORA EM CALDA
- 46 - BOLO DE CARNE DA IRONÊS
- 47 - PIZZA CASEIRA
- 48 - BOLO DA VOVÓ
- 49 - PUDIM DE FORNO
- 50 - BIFE DE FRIGIDEIRA
- 51 - BOLO D'ÁGUA

## **SANTIAGO**

- 53 - PÃO CASEIRO
- 54 - BOLO DE MANDIOCA
- 55 - BOLO DE MILHO
- 56 - TORTA FRIA DE ATUM
- 57 - ROSQUINHA FÁCIL
- 58 - CARRETEIRO DE CHARQUE
- 59 - CUCA DE NATA
- 60 - BOLO SALGADO DE SARDINHA
- 61 - BOLACHA DE AMENDOIM
- 62 - BOLO DE LARANJA
- 63 - BOLO DE MILHO DELICIOSO

**SANTA MARIA**

# PÃO DE LÓ

Autora da Receita: Ada Bianchin

## *ingredientes:*

- 3 ovos
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 colher (chá) de fermento em pó

## *modo de preparo:*

Bata as claras até ficar em neve, acrescente as gemas, coloque o açúcar aos poucos e bata durante 3min. Acrescente o amido de milho peneirado, mexendo com uma colher, e por último o fermento. Asse por 25min, em forno com temperatura alta.

**Memória afetiva:** O pão de ló era feito, normalmente, para oferecer às visitas, como vizinhos, amigos, namorados e namoradas dos filhos. Era consumido à tarde com café. Fazia muito sucesso! Também aprendi a fazer com minha mãe.



# BOLACHA DE NATAL

Autora da Receita: Ada Bianchin

## *ingredientes:*

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de amido de milho
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 pote de nata ou creme de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

## PARA ENFEITAR:

- 2 claras em neve
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pacotinho de açúcar colorido



## *modo de preparo:*

Misture as gemas com o açúcar, a manteiga e a nata ou creme de leite. Junte o amido de milho, o fermento e a farinha até dar o ponto. Abra a massa com rolo e faça as bolachas de vários formatos. Asse em temperatura média. Enfeite e recoloque no forno, em temperatura baixa, somente para secar.

**Memória afetiva:** As bolachas de Natal eram feitas especialmente antes do Natal. Dava-se a elas formas variadas, como redondas, losangulares, estrelas, luas, bichinhos, como forma de aumentar o interesse das crianças, que adoravam a cobertura branca. Faziam parte dos presentes dados às crianças. Aprendi a fazer com minha mãe.

# PALITINHO

Autora da Receita: Águida Leocrecia Aita

## *ingredientes:*

- 1 ovo
- ½ xícara (chá) de linhaça
- 1 e ½ xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal
- ½ xícara (chá) de açúcar
- Farinha de trigo até dar ponto



## *modo de preparo:*

Misture todos os ingredientes, exceto a farinha de trigo, em uma bacia. Sove a massa e vá dando ponto com a farinha. Quando a massa estiver homogênea passe no cilindro. Pode esticar a massa com rolo também, até a massa ficar lisa. Corte em tiras ou em formato de rosquinhas, da sua preferência. Asse em forno a 200°C, por 10min ou até dourar. Tenha atenção, pois eles assam rápido.

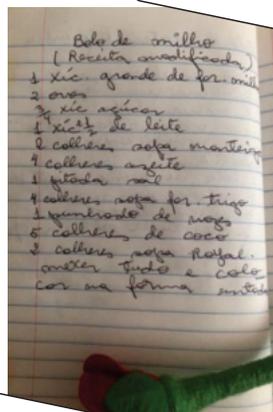
**Memória afetiva:** Esta receita eu que inventei porque ela era no início bem diferente, ia mais açúcar, eu reduzi o açúcar, coloquei linhaça porque, como os filhos que gostam de fazer regime, ela fica bem mais nutritiva e menos calórica. É uma receita rápida e que eu faço rotineiramente.

# BOLO DE MILHO

Autora da Receita: Águida Leocrecia Aita

## ingredientes:

- 1 xícara (chá) de farinha de milho
- 2 ovos
- $\frac{3}{4}$  xícara (chá) de açúcar
- 1 e  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1 pitada de sal
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 punhado de nozes
- 5 colheres (sopa) de coco ralado
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó



## modo de preparo:

Misture bem todos os ingredientes, não precisa de batedeira. Coloque em uma forma untada. Asse por 30 min, em forno a 180°C (Dependendo do forno, pode levar mais tempo).

**Memória afetiva:** Rápida, gostosa e nutritiva. Fiz modificações da receita original para reduzir a quantidade de açúcar, adicionei nozes e coco ralado que deram o toque especial. Este bolo dá uma sensação de saciedade e fica uma maravilha com um chazinho.

# MASSA CASEIRA

Autora da Receita: Águida Leocrecia Aita

## *ingredientes:*

- 1 copo de água
- 2 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de cachaça
- 7 colheres (sopa) de azeite
- Farinha de trigo até dar ponto

## *modo de preparo:*

Coloque a água, açúcar, sal, cachaça, e o azeite numa vasilha e vá acrescentando a farinha até dar o ponto. Sove ou use o cilindro ou rolo. Corte a massa para seu objetivo.

**Memória afetiva:** Faço desde o tempo de solteira. Já ensinei muita gente a fazer esta receita e elas me relatam o quanto gostam e utilizam nas suas casas. É uma massa prática, saborosa e que serve para vários pratos culinários.



# COCADA

Autora da Receita: Doracilda Coelho Scheffer

## *ingredientes:*

- 500g de coco médio
- 700g de açúcar
- 100ml de água

## *modo de preparo:*

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo para cozinhar. Mexa até açucarar.

**Memória afetiva:** Esta receita aprendi com minha avó Thereza.



# TORTA DE BOLACHA

Autora da Receita: Elisa Dina Vieira Pinto

## *ingredientes:*

- 4 gemas
- 1 caixa de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- ½ xícara (chá) de açúcar
- ½ pacote de bolacha Maria
- Leite para umedecer as bolachas



## *modo de preparo:*

Bata as gemas, o açúcar e a manteiga até ficar bem clarinho. Coloque o creme de leite, misture bem e reserve. MONTAGEM: Passe a bolacha no leite, uma a uma. Primeira camada de creme, depois de bolacha, e assim continua até acabar o creme. A última camada é de creme. Não pressione a bolacha, assim fica com bastante creme entre as camadas de bolacha. Deixe por, pelo menos, 4 h na geladeira.

**Memória afetiva:** Quando faço esta receita vem à cabeça minha irmã Néri, que mora em Porto Alegre. Quando vamos visita-la, ela já nos espera com a torta, que na intimidade chamamos de Torta da Néri. Como somos do grupo de risco, nos vemos muito menos agora, além disso, ela faz muitos trabalhos voluntários como eu. Lembrar dela é, com certeza, uma memória afetiva.

# SOPÃO DE MOCOTÓ

Autora da Receita: Elisa Dina Vieira Pinto

## *ingredientes:*

- 1,5kg de mondongo
- 1kg de linguiça de porco
- 2 patas bovinas picadas
- 500g de feijão branco
- 2 cebolas médias, bem picadas
- 10 dentes de alho (pode ser menos, depende do gosto)
- 2 folhas de louro
- 4 tomates picados e sem pele
- Extrato de tomate (opcional)

## *modo de preparo:*

Coloque o feijão de molho, por, pelo menos, 4h. Cozinhe o mondongo, já cortado, em uma panela até ficar macio. Em outra panela cozinhe as patas, depois de tudo cozido despreze as águas do cozimento. Em uma panela grande coloque um fio de óleo e frite a cebola e o alho. Depois coloque o mondongo, patas, linguiça já picada e o feijão sem a água que ficou de molho. Coloque as folhas de louro, o tomate. Coloque água até que cubra tudo, acerte o sal e deixe cozinhar até que o feijão esteja cozido e engrosse o caldo. Acompanha pão, ovo cozido e picado e tempero verde picado.

**Memória afetiva:** Esta receita tem mais de 60 anos. Meu pai fazia aos finais de semana para doar os moradores carentes da Vila Salgado Filho, e toda a família o auxiliava. Eram atendidas mais de 80 pessoas por domingo. Meu pai foi minha referência de pessoa que se dedicava a ajudar os outros, tenho muito orgulho, me inspirou a ser voluntária. Sou artesã e pratico até hoje o voluntariado.

# ROSCA FRITA DA VÓ ROSA

Autora da Receita: Elisa Dina Vieira Pinto

## *ingredientes:*

- 1kg de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 1/2 copo de óleo
- 3 ovos
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 copos de leite morno
- 1 garrafa de azeite para fritar (dependendo da panela vai menos)

## *modo de preparo:*

Dissolva o fermento em um pouco de água. Coloque em uma bacia. Acrescente os outros ingredientes e mexa bem. Coloque a farinha aos poucos, amassando até dar o ponto. Deixe descansar (crescer), por 30min. Modele as roscas (grandes), frite em bastante óleo quente. Se quiser, passe no açúcar e na canela.

**Memória afetiva:** Esta receita aprendi com minha avó, ela fazia nos anos 70 e dois jovens vendiam nas feiras livres de Santa Maria. Dali eles tiravam o sustento para ajudar na renda familiar.

# PUDIM DE GELADEIRA

Autora da Receita: Etelvina Severo Becker

## *ingredientes:*

- 1 caixa de leite condensado, a mesma medida de leite
- 1 caixa de creme de leite
- 1 e ½ caixa de maria mole
- ½ xícara (chá) de água quente para dissolver a maria mole
- 8 colheres (sopa) de açúcar (para a cobertura)

## *modo de preparo:*

Desmanche a maria mole em um pouco de água fervente, e coloque todos os ingredientes no liquidificador. Após bater, coloque em forma com calda de açúcar queimado e leve para a geladeira, por 5h ou mais.

**Memória afetiva:** Esse pudim aprendi com minha nora, uma quituteira de primeira. Sempre na cozinha fazendo receitas novas, todas maravilhosas que nem ela. Adoro minha nora, ela é uma pessoa muito especial na minha vida, além de ser a mãe dos meus amados netos.

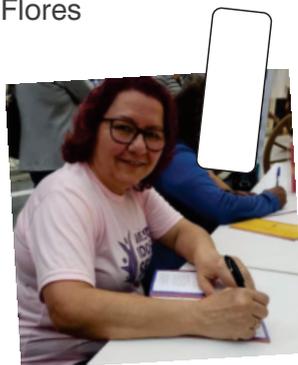


# BOLO CROCANTE COM CALDA DE CHOCOLATE

Autora da Receita: Elis Regina Marques Flores

## *ingredientes:*

- 2 ovos
- 3 bananas picadas
- 1 xícara (chá) de farelo de aveia
- 1 xícara (chá) de granola sem açúcar
- ½ xícara (chá) de amendoim triturado
- 8 damascos picados
- 4 colheres (sopa) de açúcar mascavo ou xilitol
- Suco de 1 laranja
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 100g de chocolate 70% derretido



## *modo de preparo:*

Bata os ovos e misture as bananas picadas, acrescente os demais ingredientes deixando o fermento por último. Coloque em forminhas de silicone ou em uma forma grande e leve para assar por 20-25min, a 200°C (faça o teste do palito). Derreta o chocolate no microondas, mexendo a cada 30 segundos e espalhe a calda de chocolate sobre o bolo assado, logo que retirar do forno.

**Memória afetiva:** Quando os filhos são pequenos a gente ensina e quando estão adultos a gente aprende. Receitas fit da filha que trabalha com uma nutricionista, para cuidar o peso na pandemia e aproveitar os quitutes.

# BOLO DE MILHO DE LATA

Autora da Receita: Judite Mesquita

## ingredientes:

- 1 lata de milho
- 4 ovos
- 1/2 lata\* de óleo
- 1 lata\* de farinha de milho
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 lata\* de açúcar

\* medida da lata de milho



## modo de preparo:

Bata no liquidificador primeiro o milho, os ovos e o azeite, bata bem. Acrescente os demais ingredientes, e por último o fermento. Unte a forma e asse até dourar, a 180°C

**Memória afetiva:** Receita da minha falecida mãe. Quando eu era criança lembro que ela fazia este porque era mais barato

# BROINHAS DA VOVÓ

Autora da Receita: Judite Mesquita

## *ingredientes:*

- 3 xícaras (chá) de amido de milho ou polvilho
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de banha ou azeite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal

## *modo de preparo:*

Misture tudo até unir a massa. Se ficar dura, acrescente um pouco de leite. Faça bolinhas, unte a forma e asse até dourar, a 180°C.

**Memória afetiva:** Lembrança da minha falecida mãe.



# PUDIM

Autora da Receita: Jussara Schultz

## *ingredientes:*

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite e 3 ovos ou mais
- 1 colher (sopa) de amido de milho

## *modo de preparo:*

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Caramelize a forma com 1 xícara de açúcar. Leve o pudim ao forno por 1h, a 200°C. O diferencial do meu pudim é que eu asso direto no forno e não coloco em banho maria.

**Memória afetiva:** Quando faço me lembro de minha mãe, mas no tempo dela não tinha leite condensado e ela colocava muitos ovos, leite e açúcar. Ela também assava direto no forno.



# CARRETEIRO

Autor da Receita: Luiz Airton Machado Pereira

## *ingredientes:*

- 1kg charque
- 1kg arroz
- 4 dentes de alho
- 2 cebolas
- 2 colheres (sopa) de banha
- Tempero verde a gosto



## *modo de preparo:*

Corte o charque em cubos pequenos; ferva por 30min na panela de pressão com um pouco de água para retirar o sal, amaciar e diminuir a gordura. Em uma panela de ferro acrescente a banha, o alho, a cebola e refogue um pouco. Acrescente o charque cozido, sem a água. Refogue e acrescente o arroz, mexa bem e coloque água quente, dois dedos acima do carreteiro. **IMPORTANTE:** prove o sal, se precisar, acrescente uma concha de água da panela de pressão. Sirva com tempero verde picado a gosto. Um complemento pode ser: quibebe, feijão mexido e também um escondidinho de charque como entrada.

**Memória afetiva:** Morei na fronteira e trago até hoje lembranças de hábitos da família e da cultura gaúcha, desse prato, inigualável no seu sabor. Com a família e amigos a mesa fica alegre e feliz!

# CUCA TEREZINHA

Autora da Receita: Lourdes Stradiotto Toneto

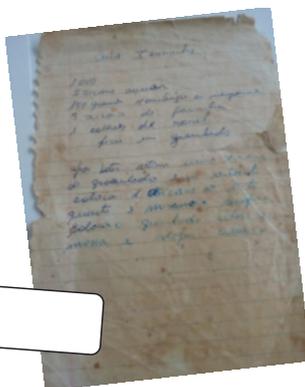
## ingredientes:

- 1 ovo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 100g de manteiga
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite quente
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

## modo de preparo:

Misture o ovo, o açúcar, a manteiga em uma bacia. A mistura vai ficar um granulado, reservar 1 xícara dessa mistura granulada. Adicione o leite quente na bacia. O fermento por último, mexa delicadamente. Coloque a massa em uma forma grande untada e polvilhe a mistura granulada sobre ela. Leve para assar a 180°C, até dourar.

**Memória afetiva:** Minha Receita de Memória fiz questão de mandar a foto. É da minha colega do meu primeiro trabalho. Terezinha Dotto, há 40 anos. Meus filhos amam essa cuca, e faço até hoje.



# BOLO DE LARANJA

Autora da Receita: Maria Isabel do Carmo Dore

## *ingredientes:*

- 1 laranja inteira
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

## *modo de preparo:*

Misture os ingredientes, colocando a farinha e o fermento por último. Unte uma forma, asse por 35min, a 180°C

**Memória afetiva:** Este bolo é de uma grande amiga que foi também, do nosso grupo, mas infelizmente ela já partiu. Nossa querida Dirce Hoher. Sempre que nos encontrávamos, ela fazia este bolo.



# GALINHA ESCABELADA

Autora da Receita: Mara Filomela Grasel

## *ingredientes:*

- 1kg peito de frango
- 2 cebolas
- 2 tomates
- 1 pacote de molho de tomate
- 1 copo de requeijão
- 1 pacote de batata palha

## *modo de preparo:*

Refogue o frango cortado em cubos, acrescente a cebola, o tomate e o molho de tomate. Depois coloque num refratário e cubra com requeijão e batata palha. Leve ao forno, por aproximadamente 10min.

**Memória afetiva:** O legal é que meus filhos sempre perguntavam o porquê do nome do prato ser esse. Aí eu explicava que as batatinhas eram os cabelos da galinha.



# TORTA DE BOLACHA MARIA DE CHOCOLATE

Autora da Receita: Mara Filomela Grasel

## *ingredientes:*

- 1 pacote de bolacha Maria de chocolate
- 1 caixa leite condensado
- 1 caixa creme de leite
- 1 pote de nata (400g)
- Leite para molhar as bolachas

## *modo de preparo:*

Faça o creme na batedeira juntando o creme de leite, a nata e o leite condensado. Monte a torta. Molhe as bolachas no leite e intercale com o creme. Para ficar mais gostoso, acrescente chocolate picado no meio das camadas. Finalize com o creme e chocolate granulado.

**Memória afetiva:** É a sobremesa preferida do meu filho, e agora fiz e meu neto adora. Diz que é o bolo da vó “Maraluca”.

# BOLO DE BETERRABA

Autora da Receita: Mara Filomela Grasel

## *ingredientes:*

- 2 xícaras (chá) de beterraba cozida
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 100ml de azeite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento em pó

## COBERTURA:

- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 4 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de manteiga

## *modo de preparo:*

Bata no liquidificador a beterraba, o açúcar, os ovos e o azeite. Depois misture em uma tigela com a farinha, mexendo bem. Acrescente o fermento e misture mais. Leve ao forno para assar.

COBERTURA: leve tudo ao fogo em uma panela e mexa até dar ponto.

**Memória afetiva:** Nunca tinha feito. Aprendi durante a pandemia. A receita original é com cenoura cozida, mas eu estava na mãe e não tinha cenoura, então resolvemos experimentar com beterraba, e deu certo.

# PALITOS DE GERGELIM COM FIBRAS

Autora da Receita: Maria Inês Bortoluzzi

## *ingredientes:*

- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sobremesa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de centeio
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- ¼ xícara (chá) de banha
- ½ xícara (chá) de água

## *modo de preparo:*

Misture bem os ingredientes. Estique a massa com rolo. Deixe a massa bem fina, corte em palitos, passe ovo, polvilhe com gergelim. Asse no forno em temperatura média, até dourar.

**Memória afetiva:** Aprendi há pouco tempo e utilizo muito para levar a chás e encontros com amigas.



# QUINDIM

Autora da Receita: Maria Inês Bortoluzzi

## *ingredientes:*

- 18 gemas
- 2 claras
- 400g de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de baunilha
- Glucose de milho para untar as forminhas

## *modo de preparo:*

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto o coco. Misture o coco com uma colher. Colocar glucose de milho nas forminhas, preencha com a mistura. Asse em banho maria até que fique firme.

**Memória afetiva:** Esta receita é um símbolo afetivo entre eu e meu neto, que sempre morou comigo. Desde pequeno ele me viu fazer esta receita e me revelou que quando ele pensa em doce e em avó ele sempre se lembra de quindim.

# GELEIA DE LARANJA

Autora da Receita: Maria Inês Brondani

## *ingredientes:*

- Laranjas
- Açúcar cristal
- Canela em pau a gosto
- Cravo da Índia a gosto
- Medida: Para cada medida de polpa de laranja picada, acrescente 1 medida e meia de açúcar

## *modo de preparo:*

Observação: uma faca com bom fio e uma panela que não grude. Descasque as laranjas retirando todo branco, as sementes e o miolo, corte em pedaços pequenos. Ponha para cozinhar em fogo baixo, vá mexendo e depois de bem cozida, acrescente o açúcar cristal. Continue mexendo, em fogo baixo, e acrescente canela em pau a gosto ou cravos da Índia. Após pronta, guarde ainda quente em vidro esterilizado e tampe bem ou manter em geladeira.

**Memória afetiva:** Minha lembrança é de uma tia freira das irmãs de Schöesttat, que sempre usavam laranjas Bahia ou de umbigo para fazer doces.



# BOLACHA DE MEL

Autora da Receita: Nara Rejani Fioravanti Dutra

## *ingredientes:*

- 6 ovos, destes separar 4 claras para o glacê
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 2 xícaras (chá) de mel
- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 e ½ xícara (chá) de banha (ou outra gordura)
- 3 colher (sopa) de sal amoníaco
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 colher (chá) de cravo em pó (opcional)
- ½ colher (chá) de noz moscada (opcional)
- Farinha até dar o ponto de esticar com o rolo de macarrão

## *modo de preparo:*

Aqueça o mel com o açúcar e a banha, coloque em uma bacia, acrescente os ovos (retirar 4 claras) levemente batido, coloque as especiarias e misture bem. Aqueça o leite em um copo grande e coloque o sal amoníaco. Despeje aos poucos esta mistura na bacia. O amoníaco tem um odor forte, é assim mesmo, ele que vai fazer a massa crescer. Acrescente a farinha mexendo com uma colher até ficar firme. Se preferir use só a mão para amassar, deixe no ponto de espichar com rolo de macarrão, não deixe muito dura. Enfarinhar a mesa antes de esticar a massa. Sugestão: eu gosto de cortar com o potinho da canela, ficam todos iguais e redondos depois de assados. Em forno bem quente, asse até dourar.

**GLACÊ:** Coloque as claras em uma panela com 3 colheres de açúcar para cada clara. Leve ao fogo, mexendo sem parar para não ficar branco cozido a clara. Ele deve ficar uma calda amarelada quando o açúcar derreter. Passe para batedeira e bata até o glacê ficar firme. Coloque sobre as bolachas, espalhando delicadamente com uma espátula, até ficarem cobertas por igual. Espalhar as bolachas em formas ou na mesa para secar. Guarde em potes fechados. Quanto mais dias passar melhor ela fica.

**Memória afetiva:** Esta receita eu aprendi com a minha mãe, que está no céu.



# BOLO DE LARANJA

Autora da Receita: Nara Rejani Fioravanti Dutra

## *ingredientes:*

- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Raspas de 1 laranja

## *modo de preparo:*

Bata os ovos com o açúcar e as raspas de laranja, até dobrar de volume. Acrescente o óleo e o suco de laranja, e misture. Acrescente a farinha até ficar no ponto, e por último o fermento. Unte e enfarinhe uma forma média de pudim. Pegue um guardanapo de papel (de rolo) e dobre em quatro e tire um círculo do meio para encaixar no meio da forma, ajeite no fundo e lados. Despeje a massa na forma e asse por aproximadamente 40min em forno aquecido. O uso do papel é para não queimar em baixo e facilitar no momento de desenformar. Para finalizar, polvilhe açúcar sobre o bolo.

**Memória afetiva:** Lembra o tempo que fazia trabalho voluntário na pastoral da saúde em Santiago. Uma vez na semana a gente se reunia para ensinar as mulheres carentes do bairro a fazer pães, bolos e remédio de ervas, além de ensinar a aproveitar o todo de frutas, verduras e fazer alimentação saudável. Era muito bom. Aprendi que um sorriso para um irmão vale muito.



# PÃO CASEIRO

Autora da Receita: Nara Rejani Fioravanti Dutra

## *ingredientes:*

- 1kg de farinha
- 80ml de óleo ou 2 colheres (sopa) de banha
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- ½ colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 500ml de água morna
- 2 ovos

## *modo de preparo:*

Misture bem todos os ingredientes. Deixe crescer e molde os pães. Deixe crescer novamente até dobrar de volume. Pincele os pães com ovo batido. Asse em forno aquecido por uns 45min. Dica: esticar a massa com cilindro ou várias vezes com o rolo de macarrão. Rende três pães grandes.

**Memória afetiva:** Lembrança de minha mãe que dizia: tem que sovar bem até estrala a massa.



# BOLO DE ÁGUA GOSTOSÍSSIMO

Autora da Receita: Nirami Tamir Fagundes

## *ingredientes:*

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 8 colheres (sopa) de água morna

## *modo de preparo:*

Bata as claras em neve. Com a batedeira ainda ligada adicione as 4 gemas peneiradas e em seguida as 2 xícaras de açúcar. Bata bem até ficar uma gemada clara. Desligue a batedeira e adicione aos poucos, intercalado 2 xícaras de farinha de trigo e 8 colheres de água morna, mexendo bem. Coloque numa forma de furo central, untada com óleo e farinha. Asse a 180°C, por 1h ou até dourar. Deixe esfriar para desenformar. Dica: o segredo é bater bastante para crescer, pois não vai fermento.

**Memória afetiva:** Tenho muito apreço por essa receita, pois é uma recordação muito gostosa da minha infância.



# BISCOITO DE AMIDO DE MILHO

Autora da Receita: Nirami Tamir Fagundes

## *ingredientes:*

- 400g de amido de milho
- 200g de manteiga sem sal
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de açúcar

## *modo de preparo:*

Misture todos os ingredientes. Amasse bem a massa até que fique homogênea. Modele os biscoitos e enfeite com garfo em cima.

**Memória afetiva:** Nossa! É uma delícia! Amo, pois remete minha infância. Quando a mãe fazia biscoito de amido de milho era uma festa da criançada. Comíamos com leite e canela. Hummm! Bom demais! Desmanchava na boca. Sempre tinha o gostinho de quero mais.

# MERENGUE DA VÓ MARIA

Autora da Receita: Otilia Aparecida Pereira Marques

## *ingredientes:*

- 1 xícara (chá) de claras
- 3 xícaras (chá) de açúcar

## *modo de preparo:*

Bata as claras e açúcar até ficar firme. Faça os merenginhos em uma forma com papel manteiga. Asse por 30min e desligue o forno. Deixar até esfriar se não vão murchar.

**Memória afetiva:** Receita da minha mãe que nós fazíamos para vender.



# BOLO DE CHOCOLATE de microondas

Autora da Receita: Rosilda Maria Fernandes Vargas

## *ingredientes:*

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- ½ xícara (chá) de azeite
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

## COBERTURA:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 6 colheres (sopa) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga

## *modo de preparo:*

Coloque todos os ingredientes secos peneirados em um recipiente, misture bem. Acrescente os líquidos e misture. Coloque a massa em forma untada. Asse no microondas por 10min. Depois de assado, coloque a cobertura.

**Memória afetiva:** Lembro que os guris eram criança, eu trabalhava, não tinha muito tempo para fazer um doce mais elaborado. Fazia esse bolo de chocolate, pois em dez minutos ficava pronto.



# BALAS DE CAFÉ

Autora da Receita: Rejane Skrebs

## *ingredientes:*

- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de café preto forte
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 gema

## *modo de preparo:*

Misture todos os ingredientes. Leve ao fogo até ficar em ponto de bala. Despeje em uma pedra mármore untada com manteiga. Deixe esfriar e corte do tamanho que desejar, embrulhe em celofane. Observação: (ponto de bala) quando colocar algumas gotas da massa em um pouquinho de água fria e conseguir fazer uma bolinha.

**Memória afetiva:** Esta é uma receita familiar centenária. Começou com minha bisavó. Ela fazia para vender, depois minha avó também fazia para vender, depois a mãe fazia para os aniversários de filhos e netos. Esta doce receita me recorda, com carinho, de quando eu auxiliava minha mãe na produção para os aniversários de familiares.



# BOLO DELICIOSO DE CREME DE LEITE

Autora da Receita: Santa Gema

## *ingredientes:*

- 2 copos de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo com fermento
- 5 ovos inteiros
- 250g de manteiga
- 1 caixa de creme de leite
- Raspas de limão (opcional)

## *modo de preparo:*

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme liso e fofo. Em seguida, acrescente os ovos, um a um, adicionando depois a farinha de trigo. Por último acrescente o creme de leite e misture bem. Leve ao forno médio, por 30 a 40min. Este bolo fica ainda mais gostoso feito de véspera; e se desejar, faça uma calda de limão com açúcar e coloque por cima dele, ainda quente.

**Memória afetiva:** Essa receita eu fazia a cada 15 dias para o meu pai há 5 anos atrás. Meu pai tinha Alzheimer, mas nunca esquecia do “bolo da Santa” ele sempre pedia. Eu ainda faço, mas só de vez em quando.



# PASTEL DE MASSA FOLHADA

Autora da Receita: Vera Chaves

## *ingredientes:*

- 1 xícara (chá) de água fervendo
- 3 a 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- Amido de milho para polvilhar



## *modo de preparo:*

Misture os ingrediente sem a farinha. Vá adicionando a farinha aos poucos, até dar ponto na massa. Sove até misturar. Divida ela em duas partes. Abra a massa bem fininha com um rolo. Peneire o amido de milho sobre a massa e enrole como rocambole. Deixe descansar por 15min. Passe o rolo em cima do rocambole, de leve, até abrir a massa, quanto mais fina melhor. Corte no formato de massa de pastel. Recheie a gosto, o recheio deve estar frio. Pincele com gema de ovo. Asse a 220°C, por 20min ou até dourar.

**Memória afetiva:** No tempo do colégio, minha mãe fazia o café da tarde para me esperar no retorno da escola. Lembro do inverno à beira do fogão a lenha. Ela faleceu aos 100 anos de idade.

**SÃO SEPÉ**

# PÃO DE LÓ D'ÁGUA

Autora da Receita: Alba Aires

## *ingredientes:*

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de água

## *modo de preparo:*

Bata as claras em neve, junte as gemas e o açúcar. Misture delicadamente a farinha e por último a água. Leve ao forno brando em forma untada.

**Memória afetiva:** Escolhi por ser uma receita antiga de família, ser prática e gostosa.



# PUDIM DE GELADEIRA

Autora da Receita: Ana Dala Lana

## *ingredientes:*

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida de leite
- 1 caixa de gelatina sem sabor

## *modo de preparo:*

Bata no liquidificador todos os ingredientes. Após, coloque em uma forma e leve à geladeira

**Memória afetiva:** Adoro fazer para minha família aos fins de semana, e ver nos olhinhos deles a felicidade de celebrar este momento todos nós juntos.



# ARROZ DOCE

Autora da Receita: Fatima Saldanha

## *ingredientes:*

- 1/2 xícara (chá) de arroz
- 1/3 xícara (chá) de açúcar
- 500ml de leite

## *modo de preparo:*

Coloque o arroz no fogo, cobrindo-o com água e deixe em fogo baixo. Sempre colocando mais água até ele ficar bem macio. Quando já estiver praticamente cozido, acrescentar o leite e o açúcar, e deixar em fogo baixo até o leite secar. Dica: servir com canela em pó.

Se preferir, pode preparar uma calda caramelizada, por em uma forma, e despejar o arroz pronto. Fazer um merengue com duas claras e 4 colheres (sopa) de açúcar, e bater bem. Cobrir o arroz na forma e colocar no forno, até o merengue firmar um pouco.

**Memória afetiva:** Esta receita é importante para mim porque o meu pai adorava doces, e como morávamos no interior, sem luz elétrica, sem geladeira, ela é uma receita muito simples que não depende de batedeira, liquidificador, geladeira, então minha mãe fazia muito.



# DOCE DE ABÓBORA EM CALDA

Autora da Receita: Fatima Saldanha

## *ingredientes:*

- 1 kg de abóbora de pescoço
- 400g de açúcar
- Água de acordo com a quantidade de calda que desejar
- Canela em pau e cravo da Índia (opcional)
- Cal

## *modo de preparo:*

Descasque e corte a abóbora. Deixe de molho e coloque uma trouxinha com uma colher de cal. Deixe de um dia para o outro. Depois ferva o açúcar com a água, até o açúcar desmanchar. Peque a abóbora que estava de molho, lave, e coloque para ferver junto com a calda. Finalize com canela e cravo.

**Memória afetiva:** Esse doce lembra a minha infância no interior. Meu pai era agricultor, e a produção de abóbora era grande. Que saudades. Gostava de ver minha mãe preparando a abóbora de noite, para fazer o doce no outro dia. Hoje fui eu que fiz e levei para ela provar, e aprovar.



# BOLO DE CARNE DA IRONÊS

Autora da Receita: Ironês Giuliane

## *ingredientes:*

- 700g de carne moída
- Queijo a gosto
- Creme de cebola
- Sal a gosto
- Farinha de trigo até dar ponto
- Maionese (opcional)

## *modo de preparo:*

Misture todos os ingredientes até se juntar com a carne moída e ele criar consistência. Coloque em uma forma, adicione o queijo dentro e enrole. Após enrolar, coloque maionese por cima e leve ao forno por 40min. Vá colocando um pouco de água na forma, para não queimar embaixo.

**Memória afetiva:** Eu adoro fazer esta receita aos sábados e chamar toda minha família para nos reunirmos.



# PIZZA CASEIRA

Autora da Receita: Jurema Vargas da Silva

## *ingredientes:*

### MASSA:

- 500g de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- Sal a gosto

### MOLHO:

- 4 tomates grandes
- 4 cebolas grandes
- 2 dentes de alho
- Sal a gosto
- Temperos a gosto



## *modo de preparo:*

MASSA: misture a farinha o fermento e o açúcar. Em seguida acrescente os ovos, o leite, o óleo e o sal. Misture a massa até ficar homogênea e não grudar mais nas mãos. Estique com um rolo, deixe descansar por 20min e asse até cozinhar por completo. MOLHO: frite a cebola e o alho até dourar e acrescente os tomates picados, sem pele e sem sementes. Deixe cozinhar em fogo baixo, coloque sal a gosto e um pouco de água, caso o molho fique muito seco. Monte com o recheio que preferir. Deixe no forno até dourar.

**Memória afetiva:** Essa receita é especial, pois eu sempre faço para a minha família em datas comemorativas e é sempre muito elogiada. Eu adoro ver como eles gostam e como a família fica unida e reunida para se deliciar com esta receita.

# BOLO DA VOVÓ

Autora da Receita: Luiza Ilha

## *ingredientes:*

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela
- 1 colher (sopa) fermento em pó

## *modo de preparo:*

Separe as gemas e claras. Bata bem a manteiga, o açúcar e as gemas, após, acrescente o leite, a farinha e a canela. Bata as claras em neve separado. Por fim, acrescente as claras em neve e o fermento. Leve ao forno para assar. Depois de assado, polvilhe o bolo com canela e açúcar.

**Memória afetiva:** Adoro fazer este bolo para toda família. É uma forma de nos unirmos para conversar, tomando um bom café da tarde em família.



# PUDIM DE FORNO

Autora da Receita: Marlene Freitas Comin

## *ingredientes:*

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de leite

## *modo de preparo:*

Coloque os ovos no liquidificador, bata para desmanchar. Depois coloque o açúcar e o leite. Bata bem. Unte uma forma com manteiga. Despeje o líquido e leve ao forno quente. Deixe assar até ficar corado por cima e tomar consistência.

**Memória afetiva:** Este pudim é uma receita de minha mãe. Tem cheiro e sabor de infância! Ela sempre fazia nos finais de semana. Meu pai e todos nós (6 filhos) gostávamos muito. Sempre fiz para os meus filhos. Meu marido gostou quando fiz a primeira vez pra ele. Pudim da BISA MARIA dizem meus netos quando faço para eles. Meus filhos também fazem em suas casas. Então é uma receita passada de pais para filhos.



# BIFE DE FRIGIDEIRA

Autora da Receita: Neusa Margarida

## *ingredientes:*

- 4 bifos grandes temperados com  $\frac{1}{2}$  colher (sopa) de sal
- $\frac{1}{2}$  colher (sopa) de temperos a gosto
- 1 colher (sopa) de maionese
- Fatias de cebola e queijo mussarela (opcional)
- Extrato de tomate (opcional)

## *modo de preparo:*

Misture bem todos os ingredientes. Em seguida coloque um fio de óleo na frigideira. Coloque os bifos e deixe dourar. Acrescente rodela de cebola, extrato de tomate e, aos poucos, água ( $\frac{1}{5}$  xícara). Tampe a frigideira. Para finalizar, coloque por cima dos bifos, fatias de queijo mussarela e orégano a gosto. Tampe a frigideira novamente até derreter o queijo.

**Memória afetiva:** Essa receita minha família adora quando faço, e me remete um sentido de aconchego e amor.



# BOLO D'ÁGUA

Autora da Receita: Neila Terezinha Schimer

## *ingredientes:*

- 4 ovos
- 2 e ½ xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 copo de água fervendo

## *modo de preparo:*

Misture tudo e asse aproximadamente 30min.

**Memória afetiva:** É rápido e gostoso. Pode incrementar cobrindo com ganache, ou leite condensado. Adoro fazer esta receita porque relembro de minha mãe fazendo para nós.



**SANTIAGO**

# PÃO CASEIRO

Autora da Receita: Fátima Pivoto

## *ingredientes:*

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 2 colheres (sopa) de banha
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal

## *modo de preparo:*

Adicione todos os ingredientes em uma bacia e misture com água morna para obter uma massa homogênea e consistente. Após, sove com rolo ou cilindro até ficar uma massa lisa e com possibilidades para moldar. Divida e distribua as massas em formas untadas. Deixe descansar para crescer até dobrar de tamanho a massa. Assar forno preaquecido a 180°C, até dourar.

**Memória afetiva:** Essa receita é sempre feita por mim para receber meus filhos e netos para os lanches da tarde.



# BOLO DE MANDIOCA

Autora da Receita: Cristina Lançanova

## *ingredientes:*

- 1 kg de mandioca ralada
- 3 ovos
- 200ml de leite de coco
- 100g de coco ralado em flocos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 2 copos de leite

## *modo de preparo:*

Bata no liquidificador os ovos, o leite e o leite de coco. Depois misture com a mandioca, o coco e açúcar em outra vasilha. Junte os dois preparados e coloque para assar.

**Memória afetiva:** Eu gosto muito desse bolo, faço sempre quando venho para a chácara. Traz momentos especiais, porque partilhamos enquanto tomamos um mate.



# BOLO DE MILHO

Autora da Receita: Irene Roggia

## *ingredientes:*

- 2 xícaras (chá) de farinha de milho
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de óleo de soja
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (chá) de sal

## *modo de preparo:*

Misture todos os ingredientes e coloque em uma forma untada e asse por 30 a 35 min.

**Memória afetiva:** Lembro sempre com carinho porque a pessoa que me ensinou esse bolo é especial. Obrigada Maria Angela Teixeira!



# TORTA FRIA DE ATUM

Autora da Receita: Verlaine de David

## *ingredientes:*

- 2 latas de atum
- 2 sache de maionese (200g)
- 1 caixa de creme de leite
- Milho, ervilha, pepino, tomate, salsinha, a gosto
- 1 pão de torta fria

## *modo de preparo:*

Misture todos os ingredientes em uma vasilha e monte com o pão de torta fria.

**Memória afetiva:** Eu inventei essa receita. O meu marido gosta muito de torta fria, então faço sempre para ele. É rápida e gostosa.



# ROSQUINHA FÁCIL

Autora da Receita: Geldi Pinheiro

## *ingredientes:*

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ½ xícara (chá) de leite
- Farinha de trigo até dar o ponto
- 1 colher (sopa) de vinagre
- Óleo para fritar

## *modo de preparo:*

Misture todos os ingredientes e sove bem, depois forme as rosquinhas e frite com o óleo bem quente.

**Memória afetiva:** Minha família adora. Gosto de cozinhar para meus filhos e netos.



# CARRETEIRO DE CHARQUE

Autor da Receita: Sadi Lançanova

## *ingredientes:*

- 500g de charque
- 250g de bacon
- 1 cebola grande picada
- 2 tomates picado
- Temperos verdes e sal a gosto
- 2 xícaras (chá) de arroz

## *modo de preparo:*

Em uma panela frite o bacon, o charque e a cebola com um pouco de óleo. Depois de pronto adicione os temperos e o tomate. Quando estiver tudo frito, acrescente o arroz e água fervendo e deixe cozinhar.

**Memória afetiva:** Essa receita é a minha especialidade, faço para o grupo da Maturidade na Semana Farroupilha.



# CUCA DE NATA

Autora da Receita: Odila Terezinha

## *ingredientes:*

- 1 xícara (chá) de nata
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 pitada de sal

## *modo de preparo:*

Misture todos os ingredientes e mexa até ficar uma massa homogênea. Coloque em uma forma untada e asse no forno por 35min.

**Memória afetiva:** Gosto muito de fazer esse bolo para minha família. Levo também para os lanches do grupo.



# BOLO SALGADO DE SARDINHA

Autora da Receita: Florisbella Finamor

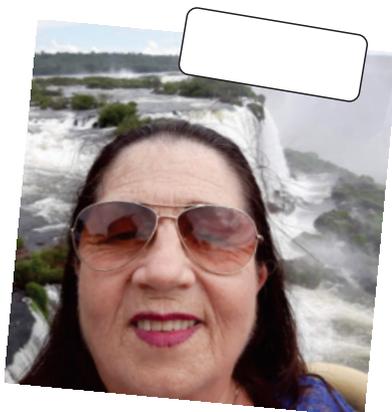
## *ingredientes:*

### COBERTURA:

- 1 kg de sardinha
- 2 tomates
- 1 cebola picada miúda

### MASSA:

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 50g de queijo ralado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó



## *modo de preparo:*

Frite os ingredientes da cobertura em uma panela e adicione sal a gosto. Faça um molho e está pronto. Para a massa, mistura todos os ingredientes e deixe formar uma massa lisa. Asse a massa no forno e depois de pronta adicione o molho de sardinha por cima.

**Memória afetiva:** Eu levo nos lanches da Maturidade. O pessoal adora o meu bolo salgado.

# BOLACHA DE AMENDOIM

Autora da Receita: Líria de David

## *ingredientes:*

- 4 ovos
- 3 xícaras (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de banha
- 1 prato de sopa de amendoim moído
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de salamoniaco
- 3 colheres (sopa) de chocolate
- 3 colheres (sopa) de cravo
- 3 colheres (sopa) de baunilha
- 3 colheres (sopa) de canela
- Farinha de trigo até dar o ponto

## *modo de preparo:*

Misture todos os ingredientes. Depois da farinha dar o ponto, forme as bolacha e asse.

**Memória afetiva:** Eu fazia muito essa bolacha. Remete a bons momentos em família.



# BOLO DE LARANJA

Autora da Receita: Cledy Marques

## *ingredientes:*

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- $\frac{3}{4}$  xícara (chá) de suco de laranja e completar a xícara com água morna
- 2 colheres (sopa) de nata
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó

## *modo de preparo:*

Bata as claras em neve junto com o açúcar. Acrescente as gemas, a nata, o suco de laranja, batendo sem parar. Acrescentar a farinha e o fermento. Asse por 40min, a 180°C.

**Memória afetiva:** Adoro fazer esse bolo para os meus netos.



# BOLO DE MILHO DELICIOSO

Autora da Receita: Carmem Batista

## *ingredientes:*

- 2 xícaras (chá) de farinha de milho
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de azeite ou manteiga
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

## *modo de preparo:*

Na batedeira, bata os ovos, acrescente o açúcar e, aos poucos, os demais ingredientes. Por último, o fermento.

**Memória afetiva:** Aprendi com minha mãe que faleceu há quase 46 anos.





Fecomércio RS

