

**LIVRO DE  
RECEITAS EM  
FAMÍLIA**

**TURMA N4B**

**PROFESSORA VANESSA E TEACHER CLAUDIA**

"COZINHAR É SIMULTANEAMENTE UMA  
BRINCADEIRA DE CRIANÇAS E UM PRAZER  
DE ADULTOS.

COZINHAR COM ZELO É UM ATO DE AMOR!"

CRAIG CLAIBORNE

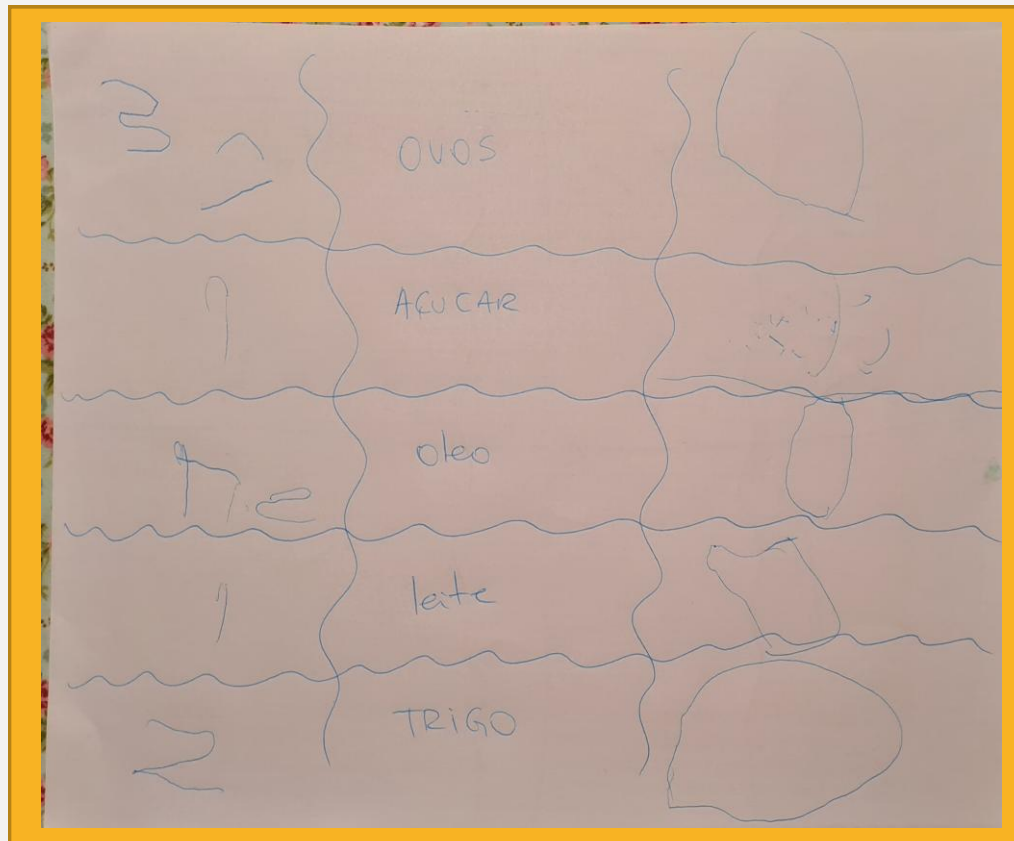
**TURMA N4B**

**PROFESSORA VANESSA E TEACHER CLAUDIA**

NOME DA CRIANÇA: MARTINA

NOME DO PAI: GUILHERME

## BOLO



NOME DA CRIANÇA: **MARIA CLARA**

NOME DO PAI: **JAIRO**

## BOLO DE CHOCOLATE






NOME DA CRIANÇA: CRISTHAL

NOME DO PAI: JOEL

## NEGA MALUCA

QUANTIDADES	INGREDIENTES	DESENHO DA RECEITA OU DOS INGREDIENTES
3	XÍCARAS DE AÇÚCAR	<b>NEGA MALUCA</b> 
3	XÍCARAS DE FARINHA	
1	XÍCARA DE AZEITE	
1	XÍCARA DE ÁGUA FERVIDA	
1	XÍCARA DE NESCAU	
1	COLHER DE FERMENTO	
2	OVOS	
1	LATA DE LEITE CONDENSADO	
1	COLHER DE MARGARINA	
1	XÍCARA DE NESCAU	
<b>CRISTHAL</b>		



NOME DA CRIANÇA: OLIVIA

NOME DO PAI: SANDRO

## PIZZA

### \* PIZZA \*

① MISTURAR EM UMA TIGELA:

330 g FARINHA (330)

200 mL ÁGUA (200)

10 g SAL (10)

10 g AÇÚCAR (10)

5 g AZEITE (5)

1 g FERMENTO BIO (1)

② DEIXAR CRESCER 30 min

③ FORMAR 2 BOLAS E  
DEIXAR CRESCER ATÉ MAIS 8h

④ ABRIR OS DISCOS

⑤ ASSAR (TEMP. MAX) ATÉ DOURAR  
UM POUCO E BOTAR AS COBERTURAS.

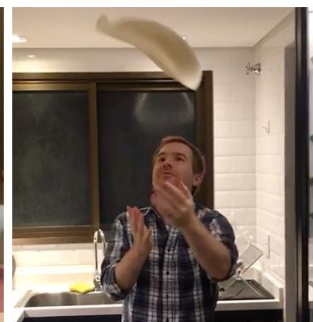
MOLTO TOMATE  
MUSSTRELA  
MANTIGLIATO



BRIGADEIRO  
M&M'S



⑥ DEVOLVER AO FORNO ATÉ FICAR PRONTO!  
N4B OT 1A PA E PAPA!



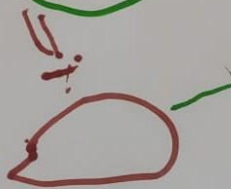
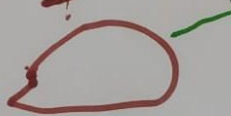





NOME DA CRIANÇA: LORENZO

NOME DO PAI: FELIPE

## SALMÃO


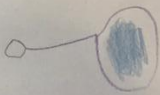


Quantidades	Ingredientes	Desenho
1	SALMÃO (1)	
2	LIMÃO (2)	
1	REQUEIÃO (1)	
2	CEBOLA (2)	
1	SAL	

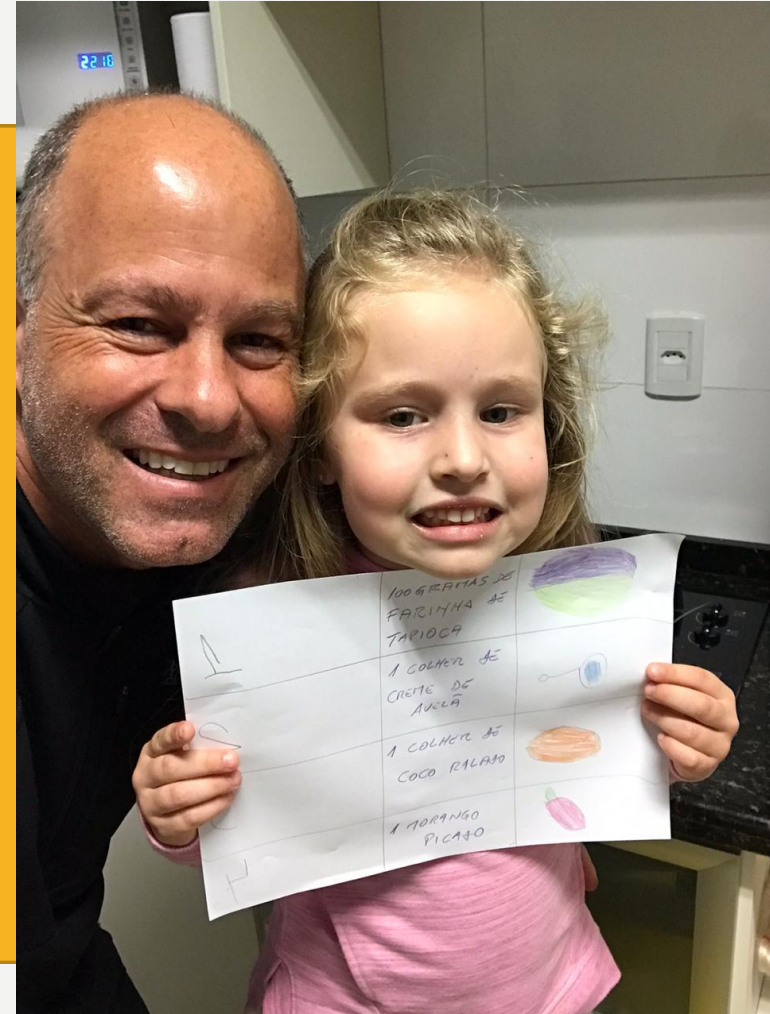


NOME DA CRIANÇA: **MARINA**

NOME DO PAI: **MAX**

## TAPIOCA

<u>TAPIOCA</u>		
A	100 GRAMAS DE FARINHA DE TAPIOCA	
V	1 COLHER DE CREME DE AVELÃ	
C	1 COLHER DE COCO RALADO	
F	1 MORANGO PICADO	


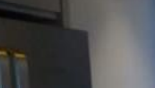




NOME DA CRIANÇA: GUILHERME

NOME DO PAI: FELIPE

## PÃO

PÃO DO GUI E DO PAPAÍ		
QUANTIDADE	INGREDIENTES	DESENHO
1 kg	FARINHA	
650 ml	ÁGUA	
10 g	FERMENTO BIOLÓGICO	