

# LIVRO DE RECEITAS

Educação Infantil N2A  
2020



Professora: Patrícia Jaeger  
Monitora: Rafaela Paladini



COLÉGIO MARISTA  
ASSUNÇÃO

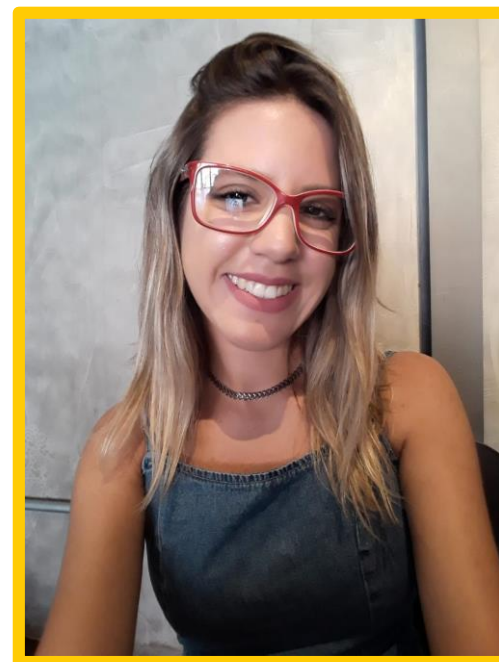
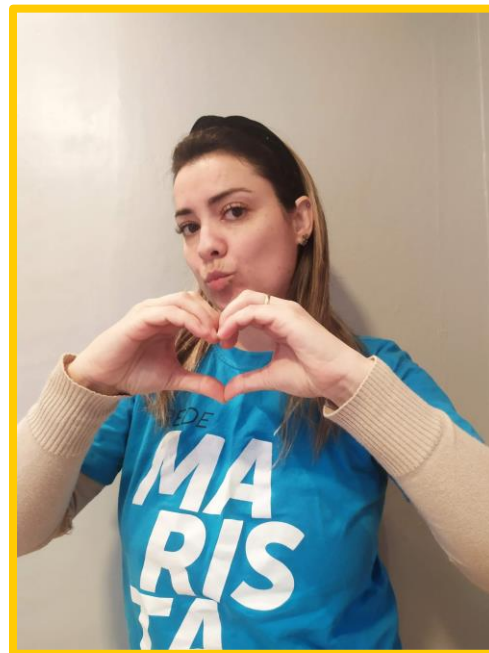
# APRESENTAÇÃO

Neste livro, mostraremos receitas preparadas pelas crianças e suas famílias em nossas aulas remotas.

A ideia surgiu dentro das experiências enviadas no Marista Virtual 3.0 e em nossas aulas, em que as crianças demonstraram interesse pelas vivências culinárias.

A intenção do Livro de Receitas é lembrar dos momentos vividos e compartilhados com os colegas e famílias, construindo juntos muitas descobertas e diferentes receitas gostosas.

**Bom apetite!**  
**Professora Patrícia**



# SUMÁRIO DAS RECEITAS



**RAFAEL**

Biscoito de  
Banana com  
Aveia



**ISABELLA**

Massinha  
doce de  
frigideira



**PROF.  
PATRÍCIA**

Waffles de  
chocolate



**MARIA  
ANTÔNIA**

Biscoito de  
Polvilho



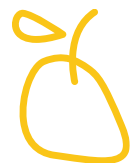
**MATHIAS**

Biscoito  
amanteigado  
com M&M's



**PROF.  
RAFAELA**

Alfajor



**MIGUEL**

Muffins de  
Cenoura



**CAROLINE**

Brigadeiro de  
banana

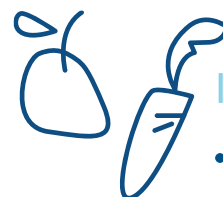
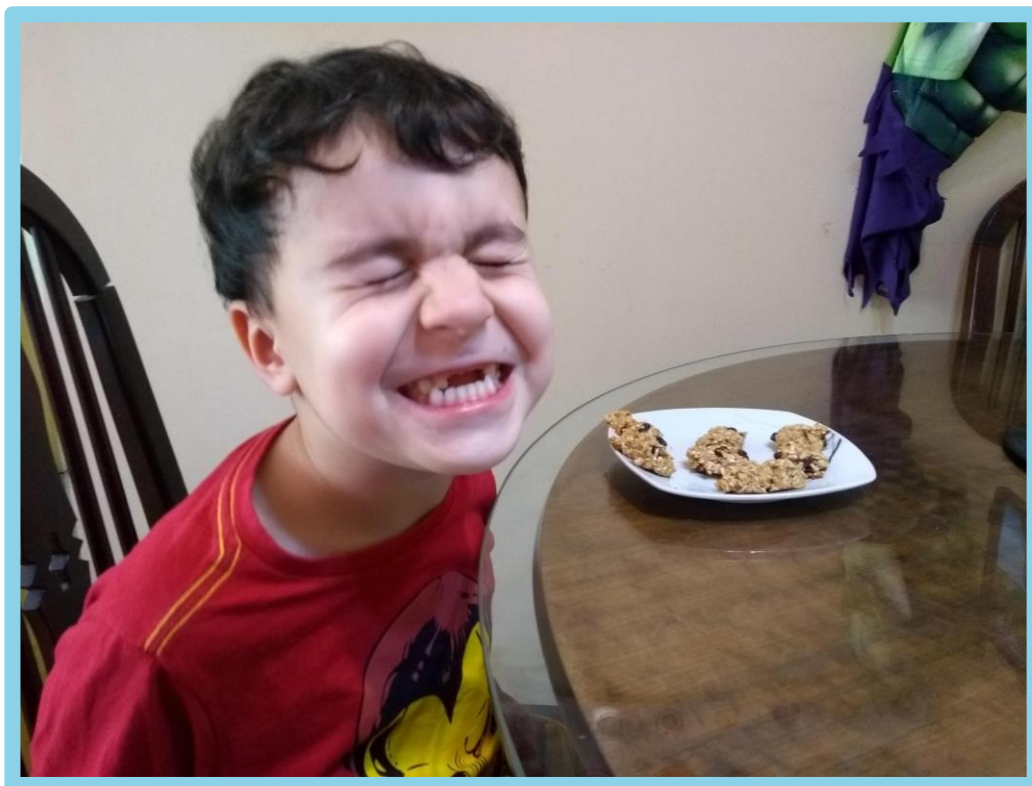


**VICTÓRIA**

Espetinho de  
fruta

# BISCOITO DE AVEIVA COM BANANA

Rafael



## Ingredientes

- 2 bananas maduras bem
- 2 colher de sopa de uvas passas
- 1 xícara de aveia (em lâminas ou em flocos).



## Modo de preparo

Amasse as bananas e acrescente a aveia, misturando bem. Depois, faça bolinhas no formato de pequenos biscoitos e coloque para assar em uma forma untada por 15 minutos em forno pré-aquecido a 175 graus.



# BISCOITO DE POLVILHO

Maria Antônia



## Ingredientes

- 500g de polvilho azedo
- 1 ovo
- 200 ml de leite
- 200 ml de óleo
- 200 ml de água quente
- meia colher (sopa) de sal



## Modo de preparo

Em uma tigela coloque o polvilho, o sal, metade da água quente, metade do leite e metade do óleo, misture até desmanchar as bolinhas. Após desmanchar acrescente a outra metade da água, do leite e do óleo, misture bem. Depois coloque o ovo. Fica uma massa homogênea.

Colocar num saco de confeiteiro ou um saco comum.

Colocar na forma (não precisa untar) pode ser em forma de tirinhas ou roscas. Colocar no forno 180° por 20 minutos.

# MUFFINS DE CENOURA

Miguel



## Ingredientes

- 1 ovo
- 5 colheres (sopa) leite
- 2 colheres (sopa) óleo
- ½ xícara farinha trigo
- ½ cenoura pequena ralada
- 1/3 colher (chá) sal
- ½ colher (sopa) fermento em pó
- Frango desfiado, ou azeitonas, ou guisado ou presunto para rechear
- Orégano ou queijo parmesão a gosto para polvilhar.

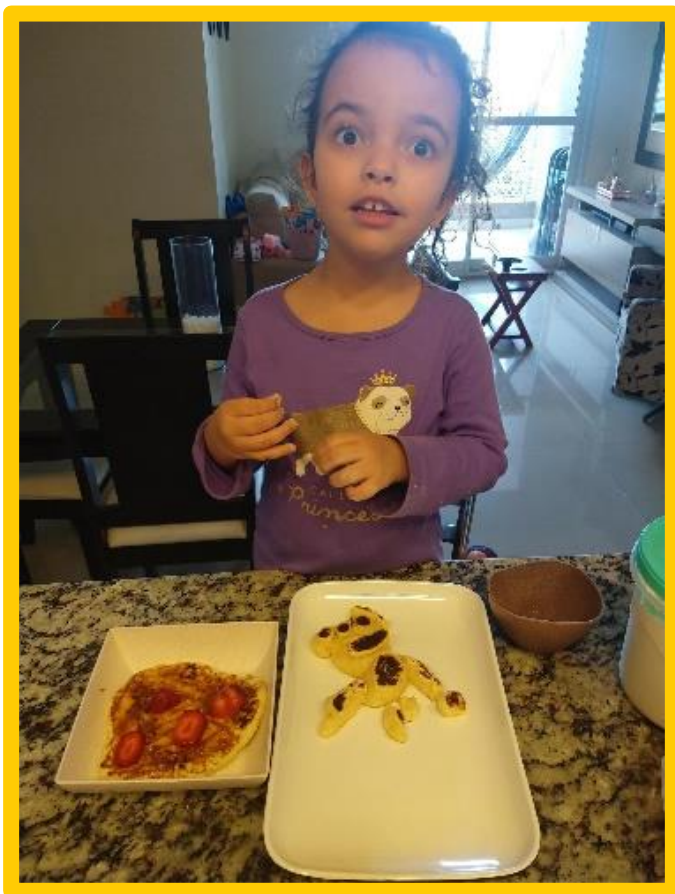


## Modo de preparo

No liquidificador bata o ovo, o leite, o óleo e o sal. Aos poucos vá acrescentando a farinha de trigo e o fermento em pó. Por último, acrescente a cenoura ralada, o ingrediente escolhido para o recheio (azeitonas, frango desfiado, guisado ou presunto) e o orégano ou queijo ralado, usando apenas a tecla pulsar para misturar tudo. Untar forminhas de cupcake e colocar para assar por +- 30 minutos à 180°C. Rende 6 muffins.

# MASSINHA DOCE DE FRIGIDEIRA

Isabella



## Ingredientes

- 1 ovo
- 1 xícara de farinha
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1/2 colher de chá de fermento químico
- 2 colheres de sopa de leite
- Doce de leite ou geleia a gosto



## Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e coloque em uma frigideira. Recheie com doce de leite ou geleia a gosto.

# BISCOITO AMANTEIGADOS COM M&M'S

Mathias



## Ingredientes

- 1 xícara de farinha de trigo
- 140 gramas de margarina ( aqui usamos a margarina em tablete)
- 5 colheres de sopa de açúcar



## Modo de preparo

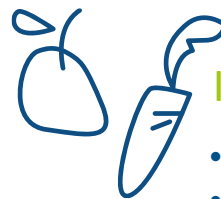
Misture todos os ingredientes, até formar uma massa lisa e que não fique grudando nas mãos (se precisar pode colocar mais farinha).  
Forme biscoitinhos do tamanho que quiser e coloque na forma (não precisa untar), por cima decore com M&M's ou gotas de chocolate, como desejar.

Coloque no forno 15 a 20 min (depende do forno).



# BRIGADEIRO DE BANANA

Caroline



## Ingredientes

- 2 bananas inteiras e sem casca
- 5 colheres de sopa de leite em pó
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó (pode ser achocolatado como Nescau ou cacau em pó também)
- Granulado ou confeitos para decorar

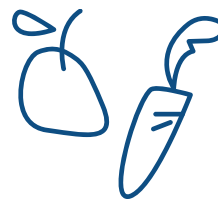


## Modo de preparo

Aquecer as bananas inteiras e sem cascas no micro-ondas por 2 minutos. Acrescentar as colheres de leite em pó e as colheres de chocolate em pó. Esperar esfriar e enrolar com granulado ou confeitos.

# WAFFES DE CHOCOLATE

Professora Patrícia



## Ingredientes

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 ovo
- 2 colheres de açúcar
- 1 colher de manteiga
- 2 colheres de chocolate em pó
- 1 colherzinha de fermento
- Para cobertura, pode ser uma fruta preferida picada, mel, cobertura de chocolate, doce de leite ou outro ingrediente que tiver em casa

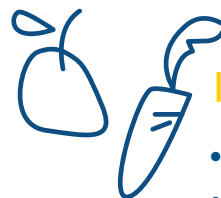


## Modo de preparo

Misture os ingredientes e finalize com 1 colherzinha de fermento. Após, coloque em uma máquina de waffles (para quem tem) ou em uma sanduicheira. Use a fruta preferida picada, a cobertura de chocolate ou doce leite em cima.

# ALFAJOR

Professora Rafaela



## Ingredientes

- Bolachas doce tipo Maria
- Doce de leite
- Uma barra de chocolate da sua preferência



## Modo de preparo

Comece derretendo o chocolate no micro-ondas, depois recheie duas bolachas com o doce de leite e, para terminar, cubra a bolacha com o chocolate. Espere o chocolate endurecer e pronto!

# ESPETINHOS DE FRUTA

Victória



## Ingredientes

- Morango
- Banana
- Maçã
- Mamão
- Uva ou outras frutas de sua preferência
- 1 pote de Danete de chocolate ou chocolate para *fondue*



## Modo de preparo

Coloque as frutas em um palito grande (tipo de churrasquinho) e cubra com o Danete ou com o chocolate derretido;



# TURMA N2A

ANTÔNIO



CAROLINE



CECÍLIA



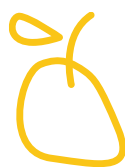
GIULIANO



ISABELLA



MANUELLA



MARIA ANTÔNIA



MATHIAS



MIGUEL



RAFAEL



VICTÓRIA



VICENTE





COLÉGIO MARISTA  
ASSUNÇÃO

Av. Dom Bosco, 103 - Porto Alegre - RS  
Cep 90680-580 | 51 3086 2100  
*maristaassuncao.org.br*

 MaristaAssuncao

 maristaassuncao