

Vigésimo Oitavo

Agrinordeste



AULAS SHOW
RECEITAS

Chef
Adriana Arregui



BOLO FESTIVO DE GUABIRABA

Ingredientes:

- 300g de açúcar;
- 300g de margarina (80% lipídios);
- 1 pote de iogurte natural de 170g;
- 06 ovos;
- 300g de farinha de trigo;
- 20g de fermento;

Modo de preparo:

Bata a margarina e o açúcar até virar um creme uniforme. Acrescente os ovos, um a um, e bata bastante. Agregue o iogurte.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos e misturar com o fuê; o fermento e misture. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°.

RECHEIO DE GANACHE

Ingredientes:

- 600 g de chocolate branco;
- 160 g creme de leite

Modo de preparo:

Derreta o chocolate e incorpore o creme de leite.

CHANTININHO

Ingredientes:

- 500ml de Chantilly;
- 04 a 08 c. de sopa de leite em pó;
- Leite condensado ou chantilly líquido (Quanto baste);
- Geleia de guabiraba para saborizar (Quanto baste).

Modo de preparo:

Misturar o chantilly e o leite em pó na batedeira em velocidade baixa por alguns segundos. Aumentar a velocidade até que o chantilly esteja sendo jogado para os cantos da vasilha e esteja se formando uma cavidade no meio. Saborize com a geleia e coloque o leite condensado (ou o chantilly líquido) somente para hidratar e dar o ponto para trabalhar.

GELEIA DE GUABIRABA

Ingredientes:

- 500 g de guabiraba;
- 250 g de açúcar,
- Suco de 1 limão.

Modo de preparo:

Leve os ingredientes ao fogo até atingir a textura de geleia.

Realização:



Apoio:

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



#BORAPERNAMBUCAR



Secretaria de
Agricultura e Pecuária



Patrocínio:



Secretaria de
Desenvolvimento
Econômico



MINISTÉRIO DO
TURISMO



Acelerar para
desenvolver

