



Receitas do dia 21/05 – Oficina Os Sentidos do Pão

Jane Fraga Tutikian, Vice-Reitora da UFRGS

Receita:

- 1 xícara de chá de água quente
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de fermento para pão
- 1 colher de sopa de mel
- ¼ de xícara de leite em pó desnatado
- 2 xícaras e meia de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de germen de trigo

Sandra de Deus - Pró-Reitora de Extensão da UFRGS

Receita:

- 3/4 copo de leite
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco

Vini Gato Preto - Aluno do Instituto de Artes - UFRGS

Receita (ingredientes necessários para três pães):

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 xícara e meia de leite morno
- meia xícara de água
- meia xícara de óleo
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de óleo
- 2 ovos
- 30 gramas de fermento biológico fresco