



RECEITAS DO ENCONTRO 'PÃO E ESPIRITUALIDADE' – OFICINAS SENTIDOS DO PÃO

Data: 20 de agosto

Hora: 19h às 21h30

Local: Centro Cultural da UFRGS

André Monge

- 200 g de feijão azuki seco
 - 150 g de açúcar
 - 1/2 colher de chá de sal
- Fécula de batata para polvilhar
- 150 g de farinha de arroz doce
 - 150 g de açúcar

Krisnha Daudt

- 1/2 kg de farinha
- Uma pitada de sal
- 1 colher de azeite
- 1 colher de açúcar
 - 1 copo de água
- Fermento biológico de pão

Abayomi Paixão

- 180 g de farinha de milho
- 250 ml de água fervendo
- 60 ml de óleo de milho
 - 130 g de mel
- 180 g de amido de milho (maizena)
 - 1 ovo
 - 1 pitada de sal
- 10 g de fermento biológico seco
- 50 g de castanha do Pará picada