

GASTRONOMIA

* Churrasquinho no pão com espetinho de carne e legumes



Ingredientes
8 colheres de sopa de Claybom Cremosa
Com Sal
3 dentes de alho picados
½ xícara (chá) de cebolinha picada
½ xícara (chá) de salsinha picada
Lanche de espetinho
600 g de coxão mole em cubos
1 colher (chá) de páprica defumada
3 tomates cortados em pedaços grandes
1 pimentão verde sem semente e cortado em pedaços grandes
1 pimentão amarelo sem semente e cortado em pedaços grandes
1 cebola roxa cortada em pedaços grandes
Sal e pimenta-do-reino a gosto
6 pães franceses ou mini baguetes
Vinagrete
½ cebola roxa picada em cubos pequenos (55g)
3 tomates sem sementes, picados em cubos pequenos
½ xícara de talos de salsinha picados
2 colheres (sopa) de suco de limão (30ml)
2 colheres (sopa) de vinagre (30ml)
2 colheres (sopa) de azeite (30ml)
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Modo de preparo
Em uma tigela pequena, misture todos os ingredientes: a Claybom Cremosa

Com Sal, o alho picado, a cebolinha e a salsinha. Reserve. Espetinho: Tempere o coxão mole e os legumes com a páprica defumada, sal e pimenta-do-reino a gosto. Em seguida, separe os legumes: tomates, pimentão verde, pimentão amarelo e cebola roxa (todos em pedaços grandes). Monte os espetinhos intercalando a carne com os legumes. Prepare os espetinhos na brasa, ou na Airfryer (verifique se precisa cortar os espetinhos para caberem no cesto da Airfryer). Os espetinhos levam cerca de 10 minutos de cada lado, mas pode ser menos tempo dependendo da brasa, da sua Airfryer e do ponto que você gosta para a carne. Quando um dos lados estiver dourado, fatie os pães ao meio, espalhe no meio deles a Claybom temperada e leve ao fogo ou sobre os espetinhos, no cesto da Airfryer. Vinagrete: Enquanto a carne grelha, prepare o vinagrete: misture a cebola, o tomate, os talos de salsinha, suco de limão, vinagre e azeite. Ajuste o sal e tempere com pimenta-do-reino. Reserve. Finalização: Retire os pães e os espetinhos da brasa ou Airfryer. Espalhe mais uma camada de Claybom temperada dentro do pão ou nos espetinhos. Coloque um espetinho dentro de cada pão e sirva a seguir com o vinagrete

* Brownie de três chocolates



Ingredientes
3 ovos
1 ½ xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de Sofiteli
2 ¼ xícaras (chá) de chocolate meio amargo em gotas ou picado
1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
½ colher (chá) de sal
½ xícara (chá) de chocolate ao leite em gotas ou picado
½ xícara (chá) de chocolate branco em gotas ou picado
Modo de preparo
Em um bowl médio, adicione os ovos e o açúcar. Misture com um batedor de arame por 1 minuto e reserve. Em um bowl médio de vidro ou plástico, coloque a Sofiteli e o chocolate meio amargo e leve no micro-ondas para derreter. Coloque na mistura de ovos e mexa bem, agregando os ingredientes. Adicione a farinha de trigo, o sal, misture e em seguida, o chocolate ao leite e o chocolate branco. Coloque em uma forma retangular untada e leve para assar em forno pré-aquecido a 170°C por 20 minutos. Ele sai um pouco mole, característico de brownie. Deixe esfriar e sirva em seguida.

* Receita de mini quiche caprese

Ingredientes
Massa
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
1 xícara (chá) de margarina Sofiteli
2 ovos
Água gelada se necessário
Recheio
3 xícaras (chá) de muçarela ralada
2 xícaras (chá) de tomate cereja
1 xícara (chá) de parmesão ralado
½ maço de manjeriço
Creme quiche
2 xícaras (chá) de creme de leite fresco
4 ovos
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Modo de preparo
Massa: Em um bowl médio, adicione a farinha de trigo, o sal e a Sofiteli. Misture com as pontas dos dedos, formando uma farofa grossa. Adicione os ovos e a água se necessário, até obter uma massa lisa. Abra a massa com o auxílio de um rolo de abrir massas, até espessura de 1 cm. Corte com cortador redondo, com diâmetro maior que as forminhas. Distribua nas forminhas e tire o excesso da massa. Repita o processo, até finalizar toda massa. **Recheio:** Distribua a muçarela nas massas, o tomatinho, o parmesão e o manjeriço e reserve. **Creme quiche:** Em um bowl médio, adicione o creme de leite, os ovos e tempere com sal e pimenta-do-reino. Misture bem e distribua por cima do recheio. Leve para assar em forno pré-aquecido a 170°C por 20 minutos ou até que esteja firme. Desenforme e sirva em seguida.



* Torta de banana



Ingredientes
Massa
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 ovos
3 xícaras (chá) de açúcar
150 g de margarina
200 ml de leite
2 colheres(chá) de fermento
12 bananas
Calda
2 xícaras (chá) de açúcar
1 copo de água
Modo de preparo
Coloque na batedeira a margarina, o açúcar e os ovos, bata bem. Adicione a farinha e o leite e bata até obter uma massa homogênea. Junte o fermento à massa e bata novamente. Reserve. Leve ao fogo baixo as 2 xícaras de açúcar e mexa até assumir uma consistência líquida. Jogue a água e deixe derreter o açúcar até formar a calda. Reserve. Descasque as bananas e corte-as no meio (na horizontal) e disponha no fundo de uma forma redonda e diâmetro de aproximadamente 40 cm. Acrescente a calda em cima das bananas, depois a massa. Leve ao forno pré-aquecido, em temperatura média, por cerca de 40 minutos, ou até dourar. Quando estiver pronto, retire do forno e vire em uma bandeja, ainda quente. Se preferir, polvilhe a canela em pó em cima da torta.