

# CONCURSO MELHORES RECEITAS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE VITÓRIA DO XINGU DA FLORESTA PARA MERENDA

Nome da Escola: C.M.E.I Professor Erwin Uchoa da Silva

Nome: Girlene Sousa Silva

CPF: 877.275.102-97

Data de nascimento: 15/02/1980

Sexo: Feminino

Nome da Receita: **ROCAMBOLE DE BABAÇU**

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 45 min

## **INGREDIENTES (MASSA)**

5 ovos

5 colheres de sopa de açúcar

5 colheres de sopa de babaçu

1 colher de chá de fermento em pó

## **MODO DE PREPARO**

1. Bater os ovos com açúcar até ficar cremos.
2. Depois de batido coloque o babaçu.
3. Unte a forma e coloque papel manteiga, espalhe a massa de forma uniforme
4. Leve ao fogo por 16 minutos á 180°.

## **INGREDIENTES (RECHEIO)**

½ colher de sopa de margarina

200 gramas de chocolate

½ copo americano de água

1 colher de sopa de babaçu.

## **MODO DE PREPARO**

1. Coloque em uma panela a água, a margarina, o chocolate e o babaçu.
2. Leve ao fogo, mexendo sempre até ficar grosso.
3. Depois de pronto espere esfriar e recheei o rocambole.

# CONCURSO MELHORES RECEITAS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE VITÓRIA DO XINGU DA FLORESTA PARA MERENDA

Nome da Escola: E.M.E.F Dulcineia Almeida do Nascimento

Nome: Joelma Silva do Santos

CPF: 813.826.182-04

Data de nascimento: 02/05/1979

Sexo: Feminino

Nome da Receita: **TORTA DE FRANGO COM BABAÇU**

Rendimento: 15 porções

Tempo de preparo: 1 hora e 15 min

## **INGREDIENTES (MASSA)**

200 gramas de farinha de babaçu

200 gramas de farinha de trigo

200 ml de leite

3 ovos

1 colher de chá de fermento em pó

½ Tomate picado

½ Cebola picada

Cheiro verde

Óleo

Sal a gosto

## **MODO DE PREPARO**

1. Leve todos os ingredientes da massa ao liquidificador e bata até homogeneizar.
2. Com o liquidificador desligado acrescente o fermento em pó.

## **Ingredientes (recheio)**

1 peito de frango desfiado

3 colheres de sopa de dendê

1 dente de alho

½ Tomate picado

½ Cebola picada

Cheiro verde

Pimentão

Óleo

Pimenta do reino e sal a gosto

# CONCURSO MELHORES RECEITAS ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE VITÓRIA DO XINGU DA FLORESTA PARA MERENDA

## **MODO DE PREPARO**

1. Em uma panela frite o alho no azeite de dendê
2. Em seguida acrescente a cebola já picada e deixe dourar
3. Acrescente o frango desfiado
4. Em seguida acrescente o tomate, o pimentão a pimenta do reino e o cheiro verde e deixe refogar

## **MONTAGEM**

1. Em uma forma untada coloque metade da massa e espalhe uniformemente
2. Em seguida coloque o recheio
3. Depois cubra com o restante da massa
4. Leve ao forno pré-aquecido a 180° c
5. Deixe assar de 30 a 40 minutos
6. Retire do forno desinforme e sirva.

# CONCURSO MELHORES RECEITAS

## ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE VITÓRIA DO XINGU

### DA FLORESTA PARA MERENDA

Nome da Escola: E.M.E.F Daniel Berg  
Nome: Edineide André Nascimento da Silva  
CPF: 769.126.552-20  
Data de nascimento: 08/12/1978  
Sexo: Feminino

Nome da Receita: **ESTROGONOFE DE FRANGO COM BABAÇU**  
Rendimento: 5 porções  
Tempo de preparo: 40 min

#### **INGREDIENTES (CREME DE LEITE)**

1 copo americano de água gelada  
½ copo de óleo  
10 colheres de sopa de leite em pó

#### **MODO DE PREPARO**

1. Bata todos em um liquidificador por 10 minutos até ficar cremoso.

#### **INGREDIENTES**

1 peito de frango  
3 colheres de leite em pó  
1 cebola media  
5 colheres de farinha de babaçu  
200 gramas de creme de leite caseiro  
3 pimentas de cheiro  
100 gramas de cheiro verde picado  
2 dentes de alho  
1 pimentão  
1 tablete de caldo de frango  
2 colheres de óleo  
Sal e pimenta do reino a gosto

#### **MODO DE PREPARO**

1. Corte o peito de frango em cubos pequenos e tempere com sal e pimenta do reino a gosto
2. Aqueça uma panela com óleos em fogo baixo, vá acrescentando de vagar o peito de frango, evite mexer ao máximo
3. Retire o frango da panela e reserve
4. Na mesma panela refogue os demais ingredientes
5. Retorne o frango para panela e deixe refogar
6. Por último coloque as 3 colheres de sopa de farinha de babaçu dissolvida em meio copo de leite e deixe cozinha por 20 minutos
7. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite
8. Sirva com o arroz de sua preferência