

COOKIES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 120 g de açúcar branco granulado
- 140 g de açúcar mascavo
- 2 ovos grandes
- 1 1/2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 295 g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 270 g de gotas/raspa de chocolate meio amargo
- 100 g gramas de nozes ou pecans picadas opcional

PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 170 graus. Forre duas assadeiras grandes com papel manteiga – se for assar os cookies logo depois prepará-los; se for deixar a massa descansar um dia na geladeira (recomendado), pule esta etapa.
2. Na batedeira (ou à mão), bata a manteiga até ficar cremosa. Adicione o açúcar branco e o mascavo e bata até ficar fofo (aproximadamente 2 minutos). Junte os ovos, um de cada vez, certificando-se de bater e misturá-los bem após cada adição. Adicione a baunilha e bata até incorporar. Raspe as laterais da tigela quando necessário para ter uma mistura homogênea.
3. Em outra tigela, misture a farinha, o bicarbonato e o sal. Adicione os ingredientes secos à mistura da manteiga e bata apenas até incorporar. À mão, acrescente as gotas de chocolate e nozes e misture suavemente. Leve à geladeira e deixe descansar por no mínimo 2 horas (se aguentar, deixe para assar somente no dia seguinte).
4. Com uma colher de sorvete, faça bolinhas e organize nas assadeiras preparadas, deixando um espaço para eles crescerem. Asse

por cerca de 12-15 minutos, ou até dourar nas bordas. Deixe esfriar completamente sobre grelha.

PIZZA CASEIRA

INGREDIENTES

- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo (cerca de 740 g)
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco (20 g)
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 ½ xícaras (chá) de água morna
- ¼ de xícara (chá) de azeite
- farinha de trigo para polvilhar a bancada
- azeite para untar a tigela

MODO DE PREPARO

1. Numa tigela, misture o fermento e o açúcar. Regue com a água morna e, com a ajuda de uma colher, misture bem para dissolver. Deixe em temperatura ambiente até espumar - cerca de 5 minutos.
2. Enquanto isso, na tigela da batedeira, misture a farinha com o sal e abra um buraco no centro. Separe uma tigela ou outro recipiente grande e unte com 2 colheres (sopa) de azeite - ela tem que ter espaço suficiente para a massa crescer bastante.

3. Assim que espumar, despeje a mistura de fermento no centro da tigela com farinha. Adicione $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de azeite e misture, com uma espátula, apenas para incorporar.
4. Para sovar a massa: encaixe a tigela na batedeira com o gancho; comece a bater em velocidade baixa por 5 minutos; aumente a velocidade, aos poucos, para alta e deixe bater por mais 15 minutos até formar uma massa lisa - ela vai descolar da lateral da tigela e formar uma bola no gancho da batedeira.
5. Com as pontas dos dedos (ou uma espátula), desgrude a massa da tigela da batedeira e transfira para o recipiente untado com azeite. Cubra com filme e deixe descansar por 1 hora, até crescer e dobrar de volume.
6. Quando faltar 30 minutos para completar o tempo de crescimento da massa, preaqueça o forno a 250 °C (temperatura alta). Se for utilizar uma assadeira de pedra sabão, coloque-a dentro do forno ainda frio para aquecer desde o início - caso contrário, ela pode rachar com o choque térmico.

PARA O RECHEIO DE MUÇARELA

INGREDIENTES

- 1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de muçarela ralada grossa (cerca de 150 g)
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de tomate sweet grape cortados ao meio (90 g)
- $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de [molho de tomate para pizza](#)
- folhas de manjericão a gosto
- farinha de trigo e fubá para polvilhar

FAVORITAR

MODO DE PREPARO

1. Polvilhe uma bancada lisa com farinha de trigo. Transfira a massa de pizza para a bancada e, com uma espátula (ou faca) divida em 4 porções. Separe uma porção da massa para abrir e cubra o restante com um pano de prato para não ressecar (se preferir, embale individualmente com filme e armazene na geladeira por 3 dias ou no congelador por até 1 mês).
2. Com o rolo de macarrão, abra a massa formando um círculo de cerca de 30 cm de diâmetro - lembre-se de sempre polvilhar a bancada com farinha para a massa não grudar.
3. Separe uma assadeira redonda e polvilhe o fundo com fubá - ele evita que a massa umedeça e ajuda a deixá-la mais crocante. Caso esteja utilizando uma assadeira de pedra sabão, retire-a do forno e polvilhe o fubá.
4. Dobre o círculo de massa ao meio e depois na metade novamente. Transfira para a assadeira e desdobre para abrir. Se preferir, você pode utilizar uma assadeira retangular e abrir a massa num formato mais rústico.
5. Com uma colher, espalhe o molho de tomate deixando cerca de 1 cm de borda da massa livre. Polvilhe a muçarela ralada e disponha os tomates. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por cerca de 15 minutos até o queijo derreter e a massa dourar. Se o seu forno tiver a opção grill, deixe a pizza assar por 10 minutos em forno alto e mais 2 minutos no grill, até formar uma bordinha crocante e dourada.
6. Retire do forno, adicione as folhas de manjericão e sirva imediatamente

PÃO CASEIRO

INGREDIENTES:

- § 3 colheres (sopa) de açúcar
- § 1 sachê de fermento biológico instantâneo seco (10g)
- § 400 ml de leite morno (não pode estar quente)
- § 3 colheres (sopa) de óleo
- § 3 colheres (sopa) manteiga (em temperatura ambiente)
- § 1 ovo
- § 700 gramas de farinha de trigo (aproximadamente)
- § 1 colher (chá) de sal
- § gema de ovo para pincelar

MODO DE PREPARO:

1. Numa tigela ou numa bacia grande, coloque o fermento, o açúcar, o óleo, a margarina, o ovo e o leite.
2. Misture bem até que fique tudo bem envolvido.
3. Em seguida continue misturando, acrescente o sal e vá adicionando a farinha de trigo ao poucos.
4. DICA: Caso seja necessário, adicione um pouco mais de farinha de trigo.
5. Sove a massa até que ela fique bem macia e homogênea.