



- As atividades de culinária sempre devem ser supervisionadas por um adulto responsável.

- Para abrir o forno e retirar a assadeira sempre utilizar luva de térmica de proteção para forno, tomando cuidado para não encostar o braço nas prateleiras. Mesmo quando fechado é importante manter distância da porta do forno para evitar acidentes.

- Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas. Skype: paula.dell.avanzi

Pão de milho

½ xícara de farinha de trigo
½ xícara de farinha de milho ou fubá
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de café de sal
2 colheres de sopa de cebolinha picada ou milho cozido ou tomate picado ou bacon em cubos
1 ovo
80ml de leite
½ copo de iogurte natural sem açúcar ou substituir por 50ml de leite
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina ou óleo ou azeite
opcional : 1 colher de sopa de queijo ralado

1- Unte uma forma com óleo.

2- Ponha a farinha, o fubá, o fermento, o sal, a cebolinha picada e o milho em uma tigela grande, misture bem com uma colher.

3- Em outra vasilha quebre o ovo ,adicione o iogurte, o leite e a manteiga, misture bem.

4- Despeje sobre a farinha com o fubá na tigela. Misture bem todos os ingredientes com uma colher. Coloque na assadeira untada e leve para assar a 200°C de 20 a 30 minutos, ficará levemente dourado na superfície..