



Pão de queijo com casca de abóbora

Ingredientes

50 gramas de manteiga
250g de queijo meia cura ralado
125 mL de leite integral
1 ovo
200g de polvilho doce
50g de polvilho azedo
½ xícara (chá) de casca de abóbora
Sal a gosto

Modo de preparo: Cozinhe a casca da abóbora no leite. Depois de cozida, bata no liquidificador o queijo, a manteiga, o leite com as casacas e o ovo. Misture este creme com os polvilhos e o sal. Faça bolinhas e asse em tabuleiro sem untar a 180º C até dourar.

Cookies de semente de abóbora

Ingredientes

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
¾ xícara (chá) de açúcar mascavo
¾ xícara (chá) de açúcar cristal
½ xícara (chá) de farinha de semente de abóbora
2 ovos grandes
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 pitada de sal

Modo de preparo: Numa vasilha, misture 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, ¾ de xícara (chá) de açúcar mascavo, ¾ de xícara (chá) de açúcar cristal, 2 ovos grandes, 2 colheres (sopa) de manteiga, 1 colher (chá) de fermento em pó, 1 colher (chá) de essência de baunilha e 1 pitada de sal. Misture bem até ficar uma massa homogênea. Acrescente 1 barra de chocolate meio amargo picada (180g) e misture novamente. Em uma forma untada e enfarinhada, coloque 1 colher (sopa) da massa (cerca de 50 g) para cada cookie e leve para assar a 180 graus por mais ou menos 25 min.