

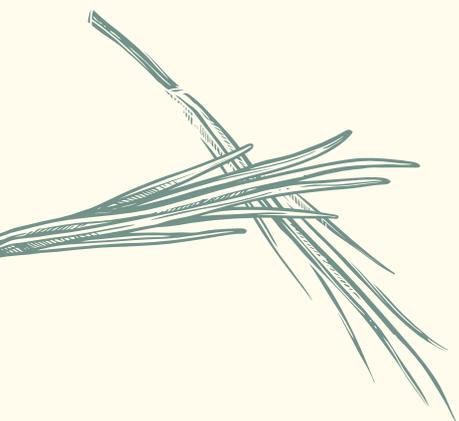
O LIVRO SECRETO DA VOVÓ YAIÍ

LIVRO DE RECEITAS INCLUSIVAS



TATIANA S. MORAIS GONZALEZ

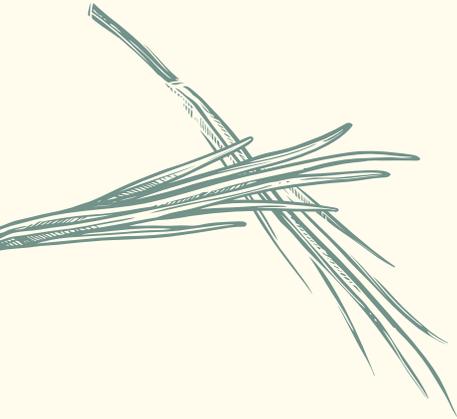
MEIA PALAVRINHA DA AUTORA



Comida é vida, é saúde, é social. Precisa ser gostosa e prática. E foi assim, pelo amor, que nasceu a vovó Yaí. Chefe auto-didata que desenvolveu ao longo de 10 anos comidinhas de conforto, para que todas as refeições fossem um prazer e não sinônimo de uma dieta restrita para o resto da vida.

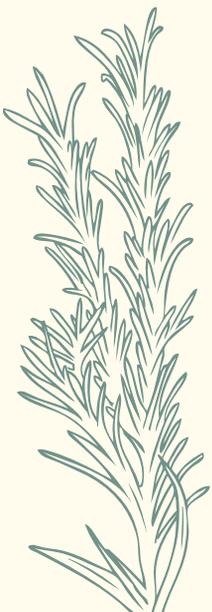


DEDICATÓRIA



Para Arthur, que me tornou uma pessoa muito melhor. À minha família e meus amigos que contribuíram com tudo que sabiam, de provar muitos testes e a cozinhar junto comigo. Amo vocês!

E a todas lindas e preciosas mães, que assim como eu vivem em prol do bem estar dos seus filhos, cuidam, protegem e conscientizam as pessoas ao redor e são capazes de ficar cozinhando dias inteiros para que seus filhos não passem nenhuma vontade.



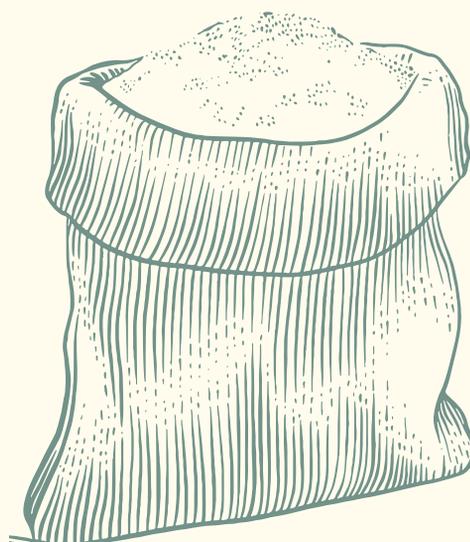
DIREITOS AUTORAIS

Copyright © 2022 de Livro Secreto da Vovó Yaí

Todos os direitos reservados. Este ebook ou qualquer parte dele não pode ser reproduzido ou usado de forma alguma sem autorização expressa, por escrito, do autor, exceto pelo uso de citações breves em uma resenha ou post nas mídias sociais.

MISTURA PARA SUBSTITUIR FARINHA DE TRIGO

3 xícaras de farinha de arroz
1 xícara de fécula de batata
1/2 xícara de polvilho doce



PÃO DA VOVÓ YAÍ

INGREDIENTES

- 1 caixa de creme de arroz
- 2 xícaras de polvilho doce
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 envelope de fermento biológico
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de azeite doce
- 2 ovos
- 1 colher de chá de vinagre de maçã
- 2 xícaras de leite morno
- 1 gema com azeite doce, para pincelar

MODO DE PREPARO

1. Na vasilha da batedeira misture os ingredientes secos, com uma colher. Acrescente os demais ingredientes e bata por 3 minutos ou até começar a formar bolhas.
2. Coloque em uma forma para bolo inglês untada e espere crescer (coloque filme plástico, untado com pouquíssimo óleo na parte que pode entrar em contato com a massa crescida), por no mínimo 30 minutos.
3. pincele com a mistura de gema e azeite doce
4. Leve para assar , em forno a 180 graus, até dourar.

DICAS

1. Pode-se saborizar a massa com orégano, alho frito, tomate seco, com condimentos mil...

