

# RECEITAS PRÁTICAS PARA O SEU DIA A DIA

OFERECIMENTO:



**Banco da  
Providência**



**Banco da  
Providência**

O Banco da Providência é uma organização social sem fins lucrativos que há 59 anos trabalha para contribuir na redução do número de famílias que sofrem consequências da desigualdade social.

Desenvolvemos projetos de capacitação profissional e geração de renda. Temos conseguido bons resultados na mudança da situação de vida das famílias. Será muito bom se você conhecer um pouco mais sobre o que faz o Banco da Providência.

Para começar nosso diálogo e como uma das áreas dos cursos é a de gastronomia, separamos receitas práticas para você fazer no seu dia a dia.

Aproveite!



# RECEITAS

- HAMBURGUER DE RICOTA
- CALDO DE AGRIÃO
- BISCOITO DE AREIA
- BOLO DE BANANA



Alunas do curso  
de Bolos e Tortas

## INGREDIENTES:

500g de ricota fresca  
1x de trigo hidratado  
sal à gosto  
hortelã à gosto  
salsinha à gosto

## MODO DE PREPARO:

Deixe o trigo de molho na água por 2h.  
Escorra e aperte bem.  
Reserve e amasse a ricota, junte o trigo e ponha o restante dos ingredientes até obter uma massa homogênea.  
Coloque os hambúrgueres lado a lado em uma forma untada com óleo e asse em forno médio preaquecido por 20 minutos aproximadamente.

## HAMBURGUER DE RICOTA





## CALDO DE INHAME COM AGRIÃO

### INGREDIENTES:

4 dentes de alho  
1 cebola  
2 molhos de agrião  
1kg de inhame

### MODO DE PREPARO:

Limpe o agrião, separe a folha e o talo ponha na água com vinagre por 10 minutos. Faça um refogado com o talo, 2 dentes de alho e meia cebola. Após refogar ponha água na panela e deixei ferver, bata no liquidificador e coe. Cozinhe o inhame na água que sobrou do agrião. Após cozido bata no liquidificador, jogue o caldo numa panela grande junto com as folhas do agrão e deixe ferver.



## INGREDIENTES:

3 ovos

3 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 copo de leite

1 ½ tabletes de margarina

1 colher de sopa de fermento em pó

6 bananas

## MODO DE PREPARO:

Bata as gemas com o açúcar e a margarina. Acrescente a farinha de trigo, o leite, as claras em neve e o fermento em pó. Fazer uma calda de açúcar e caramelizar o fundo de uma forma.

Cortar a banana e colocar no fundo da forma, depois a massa.

Levar ao forno para assar.

## BOLO DE BANANA



Realização e autoria:



Rua dos Arcos 54 – Lapa  
Telefone: (21) 3257-2769  
[www.bancodaprovidencia.org.br](http://www.bancodaprovidencia.org.br)