

### PÃO DE LIQUIDIFICADOR

**Ingredientes:** 4 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 ½ xícara (chá) de leite morno, 3 ovos, ½ xícara (chá) de óleo, 3 colheres (chá) de açúcar refinado, 1 colher (sopa) rasa de sal, 1 pacote de fermento biológico seco (10g).

**Modo de preparo:** Bater no liquidificador os ovos, o óleo, o sal e o leite morno. Numa tigela, misturar a farinha, o fermento e o açúcar. Colocar o líquido e misturar bem. Deixar crescer. Colocar a massa numa forma untada e enfarinhada e deixar crescer novamente. Levar para assar em forno preaquecido até dourar. Depois de assar, assar manteiga ou colocar uma calda de limão.

**CALDA DE LIMÃO:** Misturar a calda de 1 limão com 3 colheres (sopa) de açúcar de confeitaria e colocar no pão.

### MAÇÃ DO AMOR

**Ingredientes:** 8 maçãs pequenas, 2 xícaras (chá) de açúcar, 1 xícara (chá) de água, ½ colher (café) de cremor tártaro, 2 colheres (sopa) de xarope de glucose, 1 colher (sobremesa) de dióxido de titânio, 1 colher (sopa) de vinagre, 1 colher (sobremesa) de corante em pó na tonalidade desejada, 8 palitos de sorvete, álcool de cereais (para higienizar as maçãs).

Modo de fazer: Untar uma assadeira com desmoldante e reservar. Com auxílio de álcool de cereais e um pano limpo, higienize as maçãs e palite-as. Em uma panela, misture todos os ingredientes, exceto o corante em pó, até completa homogeneização. Em seguida, acrescente o corante em pó e misture bem. Leve ao fogo e não mexa mais na calda. Depois de levantar fervura, com auxílio de um palito, retire uma amostra da calda e pingue em um copo com água gelada. Em seguida, prove mordendo para ver se não está puxa-puxa (grudando nos dentes). Quando ele atingir a crocância, desligue o fogo e banhe as maçãs (faça apenas um giro para não ficar com a cobertura muito grossa