

Livro de Receitas



Panificadora
Cake Nuts

Índice de receitas

Pães Tradicionais

Pão Rápido	04
Pão Branco Tradicional	04
Pão Rápido sem Açúcar	05
Pão de Leite	05
Pão Branco de Manteiga	06
Pão Francês	06
Pão Colonial	07

Pães Especiais

Trança Recheada com Peito de Peru e Provolone	08
Trança de Frutas	08
Pão de Cenoura	09
Pão de Laranja	09
Pão de Goiabada	10
Pão de Iogurte	11
Pão de Maçã e Canela	11
Pão de Café	11
Pão doce de Canela e Aveia	12
Pão de Arroz	12
Pão de Iogurte natural com Palmito e Queijo	13
Pão de Beterraba	13
Pão Pesto	14
Pão de Batata Baroa (mandioquinha)	14
Pão de Batata-doce	15
Pão de Batata	15
Pão de Purê de Batata	16
Pão de Requeijão com Cebolinha	16
Pão de Alho	17
Pão Italiano Temperado	17
Pão com Uvas Passa	18
Pão de Nozes	18
Pão de Cerveja	19
Pão sabor Pizza	19
Pão de Calábresa e Queijo	19
Pão de Queijo	20
Pão de Gergelim	21
Pão de Milho	21
Pão de Requeijão com Azeitona	22
Pão de Iogurte com Tomates secos e Orégano	22
Pão Rápido de Banana	23
Pão de Banana, Aveia e Castanha	23
Pão de Espinafre	23
Pão de Abóbora e Centeio	24
Pão de Ovos	24
Pão de Amendoim	25
Pão com Farinha de Arroz e Fubá	25
Pão de Nozes e Cereja	26
Broa de Fubá	26
Torta Salgada	27
Pão com Cereais sem Açúcar	27
Pão com Pó de Casca de Maracujá e Farinha de Centeio sem Açúcar	28

Pães sem Glúten

Pão de Queijo sem Glúten	28
Pão com Linhaça e Liga Neutra sem Glúten	29
Pão com Semente de Girassol e Liga Neutra sem Glúten	29

Índice de receitas

Pães Integrais/Light

Pão Light de Aveia e Mel	30
Pão de Trigo Integral de Mistura Pronta	30
Pão de Trigo Light	31
Pão de Trigo Integral	31
Pão Integral	32
Pão Integral Perfeito	32
Pão Integral Light	33
Pão de Centeio	33

Pães Doces

Pão de Páscoa	34
Panetone	34
Pão Doce	35
Cuca	35
Cuca com Doce de Leite	36
Pão de Banana com Chocolate	36
Pão de Leite Condensado	37
Pão de Leite Condensado com Passas	37
Pão de Leite Condensado com Gotas de Chocolate	38
Pão Doce de Coco	38
Trança Recheada com Cocada	39

Bolos

Bolo Formigueiro	40
Bolo de Coco	40
Bolo Salgado	41
Bolo de Chocolate	41
Bolo de Aipim com Coco	42
Bolo de Limão	42
Bolo de Refrigerante Cola	43
Bolo de Laranja	43
Bolo de Pão de Queijo	44
Bolo de Fubá	44
Bolo tipo Queijadinha	45

Massas

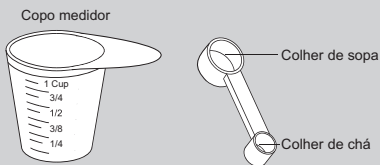
O básico das Massas	45
Massa para Pizza	46
Massa Caseira	46
Massa com Ovos	47
Massa de Esfiha	47
Paezinhos de Iogurte Natural com Azeite de Oliva e Linhaça	48
Massa Básica para Salgados	48
Rolinhos com Mel e trigo	49
Focaccia	49
Pizza Enrolada	50
Torcidinhos (Orelha de Gato ou Cueca Virada)	50
Sonho	51
Brioches	51
Massa de Pizza Integral	52
Croissant Doce	52
Croissant de Queijo	53

Pudins e Geléias

Pudim de Leite	53
Pudim de Pão	54
Geléia de Morango	54
Geléia de Abacaxi	55
Geléia de Laranja	55

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão Rápido (Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de água morna
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite em pó (opcional)
- 2 colheres (sopa) de margarina ou óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900g

- 2 xícaras de água morna
- 3 colheres (sopa) de óleo/margarina
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de sal
- 4 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 5 (rápido).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Branco Tradicional (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 450g

- 2/3 xícara de água
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de água
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900g

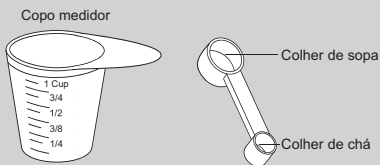
- 1 3/8 xícara de água
- 1 1/2 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I (450g), II (600g) ou

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



III (900g).

- Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão **COR** e escolher as opções: **CLARO**, **MÉDIO**, **ESCURO** ou **PREPARO RÁPIDO**.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão **INICIAR/PARAR**.

Pão Básico sem Açúcar (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de leite com 1 ovo (adicione primeiramente o ovo e completar com leite morno)
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 2 colheres de sopa de adoçante dietético para culinária forno e fogão
- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

- Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
- Escolher o ciclo:
Pressionar o botão **MENU** e selecionar a opção **1** (normal).
- Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão **TAMANHO** e escolher a opção **II**.
- Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão **COR** e escolher as opções: **CLARO**, **MÉDIO**, **ESCURO** ou **PREPARO RÁPIDO**.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão **INICIAR/PARAR**.

Pão de Leite (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 450g

- 3/4 xícara de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 1 colher (sopa) de creme de leite sem soro
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 1 1/2 colher (sopa) de creme de leite sem soro
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900g

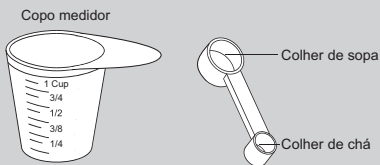
- 1 3/8 xícara de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 2 colheres (sopa) de creme de leite sem soro
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

- Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
- Escolher o ciclo:
Pressionar o botão **MENU** e

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



- selecionar a opção 1 (normal).
- Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I (450g), II (600g) ou III (900g).
- Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Branco de Manteiga (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 450g

- 3/4 xícara de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 1 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900g

- 1 3/8 xícara de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 1/2 colher (chá) de sal

- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

- Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
- Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
- Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I (450g), II (600g) ou III (900g).
- Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Francês (Ciclo Francês)

Ingredientes para pães de 450g

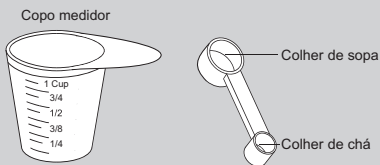
- 3/4 xícara de água
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de água
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 1 1/2 colher (sopa) de açúcar

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



3 xícaras de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900g

1 3/8 xícara de água
1 1/2 colher (sopa) de azeite de oliva
1 1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 xícaras de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 2 (francês).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I (450g), II (600g) ou III (900g).
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Colonial (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600g

1 xícara de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar o mesmo com leite)
1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
1 1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900g

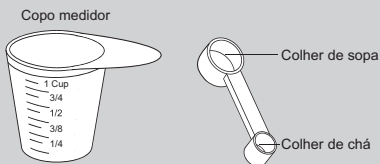
1 3/8 xícara de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do xícara e completar o xícara com leite)
1 1/2 colher (sopa) de margarina ou manteiga
1 1/2 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 xícaras de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II ou III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Trança Recheada com Peito de Peru e Provolone (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

Massa

- 1 ovo
- 1 xícara de leite ou 1 xícara de água
- com 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga, margarina ou óleo
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 colher (sopa) de fermento biológico seco instantâneo

Recheio

- 250g de peito de peru fatiado
- 250g de queijo provolone fatiado ou ralado de modo grosso

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o recheio.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Retirar a fôrma quando o aparelho finalizar o segundo processo de sova, quando o display mostrar 3:00, remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.

10. Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.
11. Distribuir o recheio em cada retângulo e reservar um pouco de queijo.
12. Enrolar como rocambole.
13. Enrolar os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.
14. Colocar na panificadora, polvilhar com o queijo reservado e deixar completar o ciclo.

Trança de Frutas (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 900g

Massa:

- 1 3/8 xícara de água
- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de manteiga/margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Para o recheio:

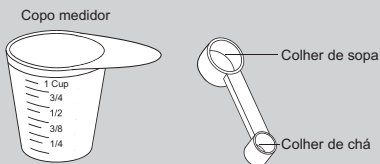
- 1 1/2 xícara de frutas cristalizadas

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as frutas.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



- Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- Retirar a fôrma quando o aparelho finalizar o 2º processo de sova, quando o display mostrar 3:00, remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.
- Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.
- Distribuir o recheio em cada retângulo e reservar um pouco de queijo.
- Enrolar como rocambole.
- Enrolar os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.
- Colocar na panificadora, polvilhar com o queijo reservado e deixar completar o ciclo.

Pão de Cenoura (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 450g

- 3/8 xícara de água
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de cenoura ralada
- 1 1/2 colher (sopa) de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de água
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de cenoura ralada
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900g

- 1 3/8 xícara de água
- 1 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 5 colheres (sopa) de cenoura ralada
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 4 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

- Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
- Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal) .
- Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção para pães de I (450g), II (600g) ou III (900g).
- Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

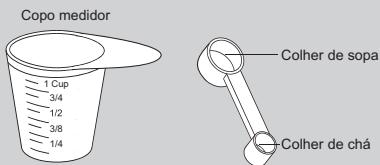
Pão de Laranja (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 450g

- 3/8 xícara de polpa de laranja
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo especial
- 1 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de polpa de laranja
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900g

- 1 3/8 xícara de polpa de laranja
- 1 1/2 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 4 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
 - Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
 - Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I (para pães de I, II ou III).
6. Escolher a cor da casca do pão:
 - Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Goiabada (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 1200g

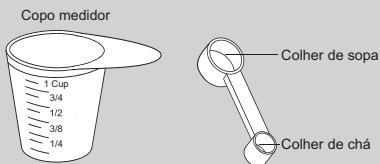
- 1 3/8 xícara de água com 3 ovos (colocar primeiramente os ovos no recipiente e completar com água)
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) leite em pó (opcional)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) manteiga
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento seco
- 350g de goiabada (cortar em tiras e reservar)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
 2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
 3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
 4. Escolher o ciclo:
 - Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce).
 5. Selecionar o tamanho do pão:
 - Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
 6. Escolher a cor da casca do pão:
 - Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO.
 7. Fechar a tampa.
 8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
 9. Cortar goiabada em tiras, passar na farinha de trigo.
- Quando o display mostrar 1:50, abra a tampa, faça furos na massa e insira a goiabada.
- Feche a tampa e a panificadora continuará o preparo.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão de Iogurte (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600g

- 1/2 xícara de água
- 1/2 xícara de iogurte natural
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Maçã e Canela (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 1/3 xícaras de suco de maçã
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de canela em pó

- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900g

- 2 xícaras de suco de maçã
- 1 1/2 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 1/2 colher (chá) de canela em pó
- 4 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II (600g) ou III (900g).
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

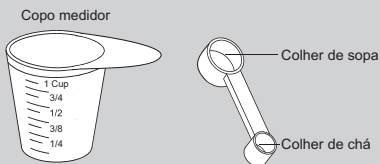
Pão de Café (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 3/8 xícaras de água com 1 ovo (colocar o ovo dentro do xícara e completar com água)
- 2 1/2 colheres (sopa) de margarina
- 2 1/2 colheres (sopa) de café solúvel

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de mel
- 4 xícaras de farinha
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão doce de Canela e Aveia (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 3/8 xícara de leite com 1 ovo batido (colocar o ovo no xícara e completar com leite)
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina.
- 1/2 xícara de açúcar.
- 1/2 colher (chá) de sal.
- 1 xícara de aveia.
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 3 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.

2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Arroz (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

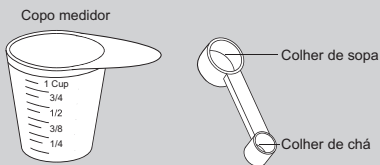
- 2 ovos
- 2 xícara de leite morno
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara de arroz cozido
- oregãno (opcional)
- 4 xícara de farinha de trigo
- 3 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. No liquidificador disponha o leite, os ovos, o queijo ralado, o sal, o açúcar, o óleo e o arroz.
2. Bata por 3 minutos.
3. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
4. Adicionar a mistura preparada no liquidificador anteriormente.
5. Adicionar a farinha de trigo e o fermento.
6. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



7. Escolher o ciclo:

Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).

8. Selecionar o tamanho do pão:

Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.

9. Escolher a cor da casca do pão:

Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO ou ESCURO.

10. Fechar a tampa.

11. Pressionar o botão INICIAR/PARAR

12. Quando o display mostrar 1:50, pincele manteiga ou margarina e polvilhe queijo ralado (opcional).

5. Selecionar o tamanho do pão:

Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.

6. Escolher a cor da casca do pão:

Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.

7. Fechar a tampa.

8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Após o sinal sonoro "bip", abrir a tampa e adicionar o palmito e o queijo.

Pão de Iogurte natural com Palmito e Queijo (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 1200g

- 2 xícaras de iogurte natural com 3 ovos
- 4 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 2 colheres (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 4 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 2 xícara de palmito picado (reservar)
- 2 xícara de queijo provolone picado (reservar)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).

Pão de Beterraba (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

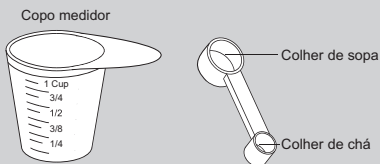
- 1 3/8 xícaras de leite com 2 ovos (colocar no recipiente primeiramente os ovos e completar com leite)
- 1 1/2 colheres (sopa) de margarina
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara de beterraba cozida e amassada
- 3 1/2 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.

7. Fechar a tampa.

8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Pesto (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600g

1 xícara de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do xícara e completar o xícara com leite)

1 1/2 colher (sopa) de azeite de oliva

1 1/2 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

5 colheres (sopa) de manjeriço picado

3 xícaras de farinha de trigo especial

2 colheres (chá) de fermento biológico

seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900g

1 3/8 xícara de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do xícara e completar o xícara com leite)

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 1/2 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

5 colheres (sopa) de manjeriço picado

4 xícaras de farinha de trigo especial

2 colheres (chá) de fermento biológico

seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.

2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.

3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.

4. Escolher o ciclo:

Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).

5. Selecionar o tamanho do pão:

Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II (600g) ou III (900g).

6. Escolher a cor da casca do pão:

Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.

7. Fechar a tampa.

8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Batata-Baroa (Mandioquinha) (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

1 lata de leite condensado

2 ovos

4 colheres (sopa) de margarina

3 xícaras de batata-baroa

(mandioquinha) cozida e espremida ainda quente

1/2 colher (chá) de sal

4 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) melhorador para massa de pão

2 colheres (chá) fermento biológico

seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.

2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.

3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.

4. Escolher o ciclo:

Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).

5. Selecionar o tamanho do pão:

Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.

6. Escolher a cor da casca do pão:

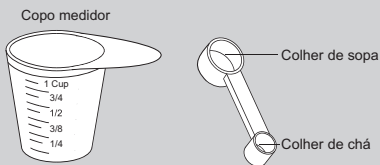
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO ou ESCURO.

7. Fechar a tampa.

8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão de Batata Doce (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

1 3/8 xícaras de leite morno com dois ovos (colocar primeiramente os ovos no xícara e completar com leite)

1 1/2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

1 1/2 colheres (chá) de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara de batata doce cozida e amassada

3 xícaras de farinha de trigo especial

2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Sugestão

Quando faltar 1:50 para que o pão de batata doce fique pronto, pincele a massa com gema de ovo para obter uma cor mais dourada.

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.

2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.

3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.

4. Escolher o ciclo:

Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).

5. Selecionar o tamanho do pão:

Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.

6. Escolher a cor da casca do pão:

Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO ou ESCURO.

7. Fechar a tampa.

8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Batata (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

1 xícara de leite com 2 ovos (coloque primeiramente os ovos dentro do xícara e complete com leite)

2 colheres (sopa) de margarina

1 xícara de batata cozida e espremida

2 colheres (chá) de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

3 1/4 xícaras de farinha de trigo

2 3/4 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

1/4 colher (chá) de melhorador (opcional)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.

2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.

3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.

4. Escolher o ciclo:

Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).

5. Selecionar o tamanho do pão:

Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.

6. Escolher a cor da casca do pão:

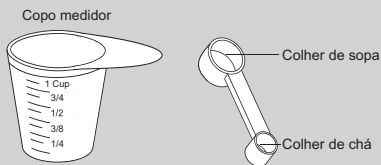
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.

7. Fechar a tampa.

8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão Purê de Batata (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

1 xícara de leite com 1 ovo (coloque primeiramente os ovos dentro do copo e complete com leite)

- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara de purê de batata
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Requeijão com Cebolinha (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 1200g

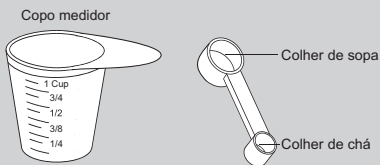
- 2/3 xícara de água
- 1 copo de requeijão
- 2 ovos
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
- 5 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal)
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão de Alho (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de água
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de queijo Parmesão
- 1/2 colher (chá) de manjeriço
- 1/2 colher (chá) de pasta de alho
- 1/4 colher (sopa) de alho picado
- 2 1/4 xícaras de farinha
- 1 1/2 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Italiano Temperado (Ciclo Francês)

Ingredientes para pães de 600g

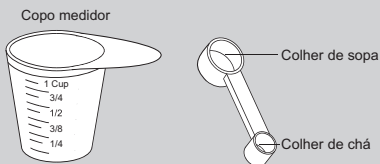
- 1 xícara de água
- 1 1/2 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 2 colheres (chá) de cebola em flocos
- 1/2 colher (chá) de alho em flocos
- 1 colher (chá) de manjeriço
- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 2 (francês)
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão com Uvas Passa (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 450g

- 3/4 xícara de água
 - 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
 - 1 colher (chá) de sal
 - 1 colher (sopa) de açúcar
 - 2 xícaras de farinha de trigo
 - 1 colher (chá) de canela em pó
 - 1 colher (chá) de fermento biológico
- seco instantâneo
- 35 g de uvas passa e/ou frutas secas (colocar no dispenser)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de água
 - 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
 - 1 1/2 colher (chá) de sal
 - 3 colheres (sopa) de açúcar
 - 3 xícaras de farinha de trigo especial
 - 1 colher (chá) de canela em pó
 - 2 colheres (chá) de fermento biológico
- seco instantâneo
- 50g de uvas passa e/ou frutas secas (colocar no dispenser)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 3/8 xícara de água
 - 1 1/2 colher (sopa) de manteiga ou margarina
 - 1 1/2 colher (chá) de sal
 - 4 colheres (sopa) de açúcar
 - 4 xícaras de farinha de trigo especial
 - 1 1/2 colher (chá) de canela em pó
 - 3 colheres (chá) de fermento biológico
- seco instantâneo
- 70g de uvas passa e/ou frutas secas (colocar no dispenser)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.

2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as uvas passa.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.

4. Escolher o ciclo:

Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce)

5. Selecionar o tamanho do pão:

Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I (450g), II (600g) ou III (900g).

6. Escolher a cor da casca do pão:

Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.

7. Fechar a tampa

8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR

Pão de Nozes (Ciclo Pão Doce)

Ingrediente para pães de 600g

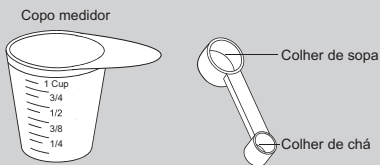
- 1 xícara de água com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar com água)
 - 3 colheres (sopa) de margarina
 - 1 1/2 colher (chá) de sal
 - 4 colheres (sopa) de açúcar
 - 5 colheres (sopa) de açúcar mascavo
 - 1 colher (chá) de canela em pó
 - 3 xícaras de farinha de trigo especial
 - 2 colheres (chá) de fermento biológico
- seco
- 3/4 de xícara de nozes picadas (reservar)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as nozes.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce).

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO ou ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Cerveja (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 1200g

- 2 xícaras de cerveja preta ou amarela.
- 3 colheres (sopa) de margarina;
- 2 colheres (sopa) de açúcar;
- 1 colher (chá) de sal;
- 5 xícaras de farinha de trigo.
- 2 colheres (chá) de fermento biológico;

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Sabor Pizza (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 3/8 xícara de água
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de orégano
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 3 1/2 xícaras de farinha
- 2 colheres (chá) de fermento seco instantâneo
- 1 xícara de calabresa (opcional)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Calabresa e Queijo (Ciclo Normal)

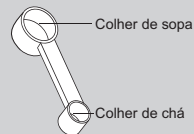
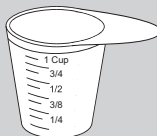
Ingredientes para pães de 900g

- 1 3/8 xícara de água
- 1 colher (chá) de azeite de oliva
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (chá) de leite em pó

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*

Copo medidor



- 3 colheres (chá) de queijo parmesão ralado
- 1/2 colher (chá) de alho em flocos
- 1/2 colher (chá) de cebola em flocos
- 1/2 colher (chá) de orégano
- 4 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1/2 xícara de calabresa picada (reservar)
- 1/2 xícara de queijo provolone picado (reservar)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto a calabresa e o queijo provolone.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após os sinais sonoros "bip", abrir a tampa e adicionar a calabresa e o queijo provolone.
10. Fechar a tampa.

Pão de Queijo (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de água ou leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 200g de queijo ralado
- 5 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de orégano
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 1200g

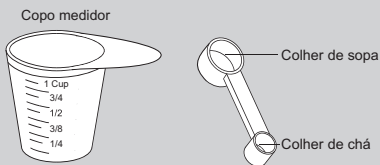
- 1 3/8 xícaras de água ou leite
- 1 1/2 colheres (sopa) de margarina
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 200g de queijo ralado
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de orégano
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco.

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II (600g) ou III (1200g).
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão de Gergelim (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600g

- 1/2 xícara de leite
- 1/2 xícara de água
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de leite em pó
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1/2 xícara de gergelim torrado (reservar)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de água
- 6 colheres (sopa) de margarina
- 3 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de leite em pó
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1/2 xícara de gergelim torrado (reservar)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o gergelim.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II (600g) ou III (900g).
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.

7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após os sinais sonoros "bip" esperar a massa bater por mais 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o gergelim torrado.

Pão de Milho (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 1200g

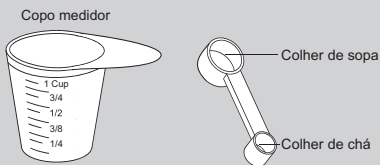
- 400 ml de leite de coco, batido com 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de óleo de soja
- 2 xícara de fubá
- 2 colheres (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de erva-doce (opcional)
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 1/2 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão de Requeijão com Azeitonas (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 1200g

1 xícara de água com 1 ovo (adicionar primeiramente o ovo e completar com água)

- 1 xícara de requeijão
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 xícara de azeitonas verdes picadas (reservar)
- 1 xícara de azeitonas pretas picadas (reservar)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após os sinais sonoros "bip" esperar a massa bater por mais 5 minutos, abrir a tampa e adicionar as azeitonas verdes e pretas picadas.

Pão de Iogurte com Tomates Secos e Orégano (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 1200g

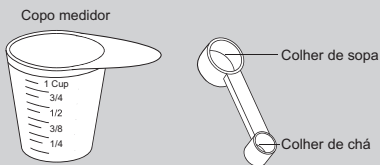
- 2 xícaras de iogurte natural com 2 ovos (adicionar primeiramente os ovos e completar com iogurte natural)
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
 - 2 colheres (sopa) de açúcar
 - 2 colheres (sopa) de leite em pó
 - 5 xícaras de farinha de trigo especial
 - 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
 - 1 xícara de tomates secos picados (reservar)
 - orégano a gosto (reservar)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. (exceto o tomate seco)
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após os sinais sonoros "bip" esperar a massa bater por mais 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o tomate seco picado e o orégano.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão Rápido de Banana (Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de banana amassada
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1/4 xícara de leite
- 1 colher (chá) de bicarbonato
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó

Dica: Se preferir, adicione 1/2 xícara de nozes picadas.

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 5 (rápido).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Banana, Aveia e Castanha (Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de banana nanica amassada
- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de castanha-do-Pará triturada
- 1 xícara de aveia
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 5 (rápido).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

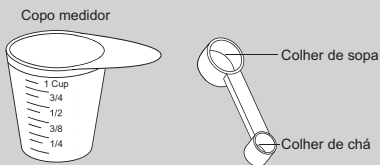
Pão de Espinafre (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 xícara de água com 2 ovos (coloque os ovos dentro do copo medidor e complete com água)
- 1/4 xícara de espinafre picado
- 1 1/2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Bata em um liquidificador a água, os ovos e o espinafre até virar uma mistura homogênea.
2. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
3. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
4. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
5. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
6. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
7. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
8. Fechar a tampa.
9. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Abóbora e Centeio (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de abóbora japonesa cozida e amassada
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 xícara de farinha de centeio
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de melhorador
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Dica: Pode ser feito também com farinha de trigo integral ou aveia no lugar da farinha de centeio, ou apenas com farinha branca.

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Ovos (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 3/8 xícara de leite com 3 ovos (colocar os ovos dentro do copo e completar o copo com leite)
- 3 1/2 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

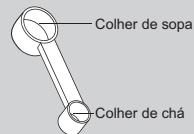
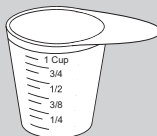
Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*

Copo medidor



- selecionar a opção 1 (normal)
- Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
- Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Amendoim (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 1200g

- 1 1/2 xícara de água
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 colheres (chá) de sal
- 4 colheres (chá) de açúcar
- 1 xícara de amendoim torrado e moído.
- 4 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de preparo

- Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
- Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
- Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
- Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
- Fechar a tampa.

- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- ### **Pão com Farinha de Arroz e Fubá (Ciclo Normal)**

Ingredientes para pães de 900g

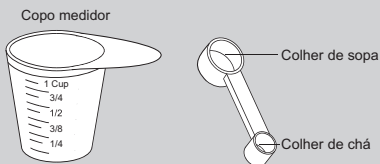
- 1 1/2 xícara de leite ou água com 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de óleo ou margarina
- 2 ovos
- 2 xícaras de farinha de arroz
- 2 xícaras de fubá de milho
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 colher (sopa) de erva-doce (opcional)

Modo de preparo

- Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
- Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
- Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
- Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
- Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
- Fechar a tampa.
- Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão de Nozes e Cereja (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 3/8 xícara de leite com 2 ovos (coloque os ovos dentro do copo e complete com leite)
- 5 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (chá) de sal
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de limão
- 4 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco
- 3 colheres (sopa) de cerejas em calda picadas (reservar)
- 3 colheres (sopa) de nozes picadas (reservar)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima (exceto a cereja e as nozes picadas)
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após os sinais sonoros "bip" esperar a massa bater por mais 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o tomate seco picado e o orégano.

Broa de Fubá (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 450g

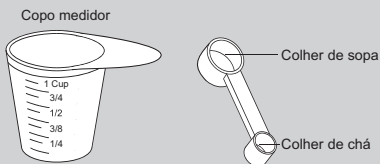
- 1 xícara de leite integral
- 1/4 de xícara de azeite de oliva
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara de farinha de fubá
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de erva-doce
- 1 colher (chá) de melhorador para pão
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal)
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção I.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Torta Salgada (Ciclo Bolo)

Ingredientes para pães de 600g

- 2 xícaras de leite
- 3/4 xícara de óleo
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) parmesão ralado
- 1 colher (chá) sal
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento pó químico
- Recheio à gosto

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima reservando o recheio.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 11 (bolo).
6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão com Cereais sem Açúcar (Ciclo Rápido)

Ingredientes para pães de 600g

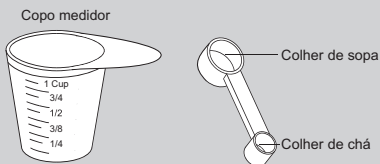
- 1 xícara de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar com leite morno)
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de óleo vegetal
- 2 colheres (sopa) de adoçante dietético para culinária forno e fogão
- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 3 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 xícara de cereais integrais sem adição de açúcar (reservar)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Exceto os cereais.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 6 (rápido).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após sinal sonoro "bip" esperar a massa bater por mais 5 minutos aproximadamente, abrir a tampa e adicionar o cereal.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão com Pó de Casca de Maracujá e Farinha de Centeio sem Açúcar (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de água
 - 1 ovo
 - 1 colher (chá) de sal
 - 2 colheres (sopa) de óleo vegetal
 - 2 colheres (sopa) de adoçante dietético
- para culinária forno e fogão
- 2 xícaras de farinha de trigo especial
 - 3 colheres (sopa) de pó de casca de maracujá
 - 1 xícara de farinha de centeio
 - 1/4 xícara de sementes de linhaça
 - 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Queijo sem Glúten (Ciclo Sem Glúten)

Ingredientes para pães de 600g

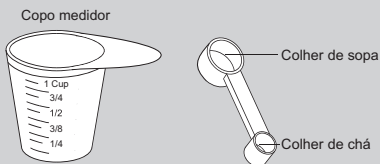
- 1 3/8 xícaras de leite com 2 ovos (colocar os ovos dentro do copo e complete com leite)
- 1 1/2 colheres (sopa) de margarina
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 1 xícara de cubos pequenos de queijo mussarela
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 3 xícaras de polvilho doce
- 3 colheres (chá) de fermento químico

Modo de preparo

1. Retirar a forma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a forma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 6 (sem glúten).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão com Linhaça e Liga Neutra sem Glúten (Ciclo Sem Glúten)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 1/8 xícara de leite ou água (morno)
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) margarina
- 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (chá) de vinagre
- 1 1/4 xícara de creme de arroz
- 1 xícara de polvilho doce
- 1/2 xícara de fécula de batata
- 1/2 xícara de farinha de soja
- 3 colheres (chá) de liga neutra (liga para sorvete)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1/2 xícara de semente de linhaça

Modo de preparo

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
- 4.Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 6 (sem glúten).
- 5.Fechar a tampa.
- 6.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão com Semente de Girassol e Liga Neutra sem Glúten (Ciclo Sem Glúten)

Ingredientes para pães de 600g

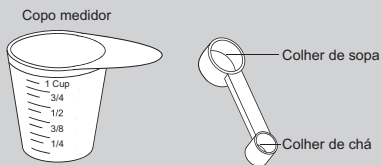
- 1 1/2 xícara de leite ou água (morno)
- 1 ovo
- 2 colher (sopa) de óleo ou margarina
- 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (chá) de vinagre
- 1 3/4 xícara de creme de arroz
- 1 xícara de polvilho doce
- 1/2 xícara de fécula de batata
- 1/2 xícara de farinha de soja
- 3 colheres (chá) de liga neutra (liga para sorvete)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1/2 xícara de sementes de girassol

Modo de preparo

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
- 4.Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 6 (sem glúten).
- 5.Fechar a tampa.
- 6.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão *Light* de Aveia e Mel (Ciclo Integral)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 3/8 xícara de água
- 1 1/2 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de mel
- 2/3 xícara de aveia
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo especial
- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 3 (integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Trigo Integral de Mistura Pronta (Ciclo Integral)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 3/8 xícara de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar com leite)
- 1 1/2 colher (sopa) de margarina ou manteiga
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de linhaça ou gergelim
- 4 xícaras de mistura preparada para pão integral
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

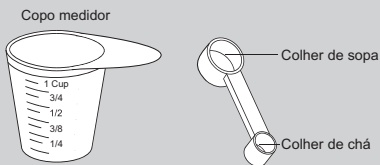
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 3 (integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção para pães de III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.



Após iniciar o ciclo Pão Integral (opção 3), o aparelho irá aguardar 30min. para o aquecimento dos ingredientes.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão de Trigo *Light* **(Ciclo Integral)**

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de água
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) açúcar mascavo
- 2 xícaras de farinha de trigo especial
- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 3 (integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II)
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Trigo Integral **(Ciclo Integral)**

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de água
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) açúcar mascavo
- 3 xícaras de farinha de trigo integral
- 2 colheres (sopa) de farinha de glúten
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para pães de 900g

- 1 3/8 xícara de água
- 1 1/2 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) açúcar mascavo
- 4 xícaras de farinha de trigo integral
- 3 colheres (sopa) de farinha de glúten
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

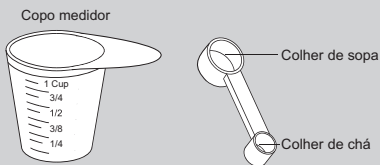
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 3 (integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II (600g) ou III (900g).
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.



Após iniciar o ciclo Pão Integral (opção 3), o aparelho irá aguardar 30min. para o aquecimento dos ingredientes.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão Integral (Ciclo Integral)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 xícara de leite integral morno
- 2 ovos em temperatura ambiente
- 1/4 xícara de azeite extra virgem
- 3 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 1/2 xícara de farinha de trigo integral
- 2 1/2 xícara de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 3 (integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Integral Perfeito (Ciclo Normal)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 1/4 de xícara de água
- 1/4 de xícara de óleo
- 1 3/4 de colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo, de milho ou integral
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de linhaça
- 1 colher (chá) de melhorador para pão
- 2 1/2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

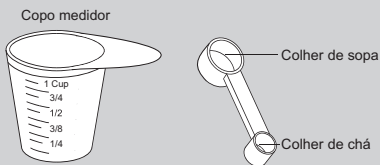
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção para pães de III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR



Após iniciar o ciclo Pão Integral (opção 3), o aparelho irá aguardar 30min. para o aquecimento dos ingredientes.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão Integral Light (Ciclo Integral)

Ingredientes para pães de 600g

1 xícara de leite com 1 ovo dentro
(colocar o ovo dentro do copo e complete com leite)

- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo
- 1 1/2 colher (sopa) de creme de leite sem soro
- 2 xícaras de farinha de trigo especial
- 1 xícara de farinha integral
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 3 (integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção para pães de II.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Centeio (Ciclo Integral)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de água
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) açúcar
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo especial
- 1 xícara de farinha de centeio
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

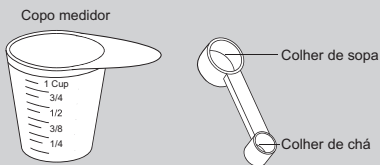
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 3 (integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.



Após iniciar o ciclo Pão Integral (opção 3), o aparelho irá aguardar 30min. para o aquecimento dos ingredientes.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pão de Páscoa (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 1200g

- 1 3/8 xícara de água
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 5 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 xícara de chocolate meio amargo em barra, cortado em pedaços e passando em farinha de trigo.

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima e reservar o chocolate.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
 - Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
 - Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
 - Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após os sinais sonoros "bip", esperar bater a massa por mais 5 minutos aproximadamente, abrir a tampa e adicionar o chocolate picado.
10. Fechar a tampa e a panificadora continuará o preparo.

Panetone (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para panetone de 450g

- 1/2 xícara de água
- 2 gemas
- 3 colheres (sopa) de mistura para panetone
- 1 colheres (chá) de essência de baunilha
- 1 colheres (chá) de essência de panetone
- 1/2 colher (chá) de sal
- 2 xícaras de trigo
- 1 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 100g de uvas passas (colocar no dispenser)
- 100g de frutas cristalizadas (colocar no dispenser)

Ingredientes para panetone de 900g

- 1 xícara de água
- 3 gemas
- 5 colheres (sopa) de mistura para panetone
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (chá) de essência de panetone
- 1 colher (chá) de sal
- 4 xícaras de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 200g de uvas passas (reservar)
- 200g de frutas cristalizadas (reservar)

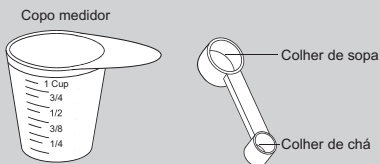
Nota: Devido à grande quantidade de ingredientes, na receita de 900g as frutas devem ser reservadas e adicionadas aos sinais sonoros "bip". Não usar o dispenser.

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as frutas cristalizadas e as uvas passas.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO ou ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Doce (Ciclo pão doce)

Ingredientes para pães de 600g

- 1 xícara de água
- 1 1/2 colher (sopa) de margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II.
6. Escolher a cor da casca do pão:

- Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO ou ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Cuca (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 1200g

- 1 1/2 xícara de água com 2 ovos (colocar primeiramente os ovos e completar com água)
- 3 colheres (sopa) de nata ou margarina
- 1 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de noz-moscada
- 1/2 xícara de açúcar
- 4 colheres (chá) de leite em pó
- 4 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes Cobertura

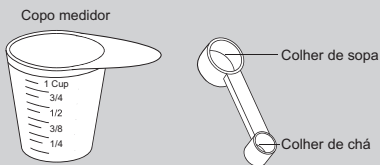
- 3 colher (sopa) de margarina
- 3 colher (sopa) de açúcar
- 8 colheres (sopa) de farinha
- 1 ovo para pincelar

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto a cobertura.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



escolher as opções: CLARO, MÉDIO ou ESCURO.

7. Fechar a tampa.

8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Modo de preparo da cobertura

Misturar com a mão a margarina, o açúcar e a farinha até adquirir consistência de farofa. Quando o display da panificadora marcar 1:00, pincelar o ovo sobre a massa crescida e colocar cuidadosamente a farofa sobre a massa. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

Cuca com Doce de Leite (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 3/8 xícaras de água ou leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 1/2 colheres (chá) de sal
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de açúcar baunilha
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO OU ESCURO.

7. Fechar a tampa.

8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

9. Quando o display mostrar 1:50, abra a tampa e com auxílio de 2 colheres, faça furos na massa e coloque o doce de leite em várias partes do pão, para ficar bolinhas de doce de leite por dentro quando estiver pronto. Depois faça os "pontões", ou seja, tente ajeitar a massa, fechar e deixar "lisinha".

Dicas: Se você quiser que fique todo o pão com gosto de doce de leite coloque no início junto com os ingredientes 2 colheres de sopa, e logo que iniciar o processo verifique o ponto da massa, se ela ficar mole demais acrescente um pouco de farinha.

Neste pão você pode colocar, na mesma hora do doce de leite, pedaços de bombom ou nozes.

Pão de Banana com Chocolate (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 600g

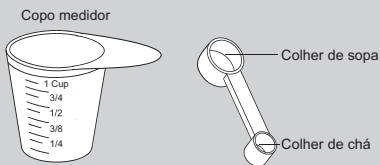
- 1 banana pequena amassada (coloque a banana dentro do copo e complete com leite)
- 1 1/2 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.
- 3/4 xícara de chocolate em pedaços grandes (reservar).

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Exceto o chocolate.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após os sinais sonoros "bip", esperar a massa bater por mais 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o chocolate em pedaços.

Pão de Leite Condensado (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 xícara de água com 2 ovos (colocar primeiramente os ovos e completar com água)
- 1 xícara de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal.
- 4 1/2 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo.

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:

- Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Leite Condensado com Passas (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 900g

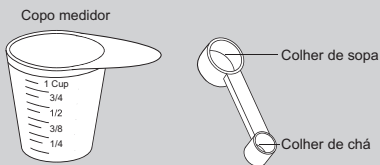
- 1 xícara de água com 2 ovos (colocar primeiramente os ovos e completar com água)
- 1 xícara de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 4 1/2 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo
- 1 xícara de passas (reservar)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as passas.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO ou ESCURO.
7. Fechar a tampa.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após os sinais sonoros "bip" esperar a massa bater por mais 5 minutos, abrir a tampa e adicionar as passas.

9. Após os sinais sonoros "bip" esperar a massa bater por mais 5 minutos, abrir a tampa e adicionar as gotas de chocolate.

Pão de Leite Condensado Gotas de Chocolate (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 900g

1 xícara de água com 2 ovos (colocar primeiramente os ovos e completar com água)

- 1 xícara de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 4 1/2 xícaras de farinha de trigo

especial

2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

1 xícara de gotas de chocolate (reservar)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as passas.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção III.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO ou ESCURO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Doce de Coco (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 600g

1/2 xícara de água, complete o xícara com leite de coco

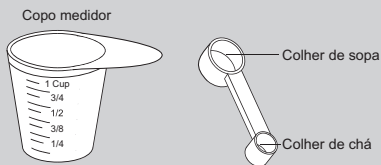
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de coco ralado
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 1 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e escolher a opção II.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO ou PREPARO RÁPIDO.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Trança Recheada com Cocada (Ciclo Pão Doce)

Ingredientes para pães de 900g

Para a massa:

- 1 xícara de água
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Para o recheio:

- 1 pacote de 100g de coco ralado
- 1 xícara de água com 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- Cravo-da-índia a gosto

Modo de preparo do recheio

Em uma panela colocar o coco, a água, o leite em pó e o açúcar, misturar e cozinhar por aproximadamente 15min. Acrescentar amido de milho dissolvido em 2 colheres de água, deixar ferver mais alguns minutos. Reservar deixando esfriar

Modo de preparo da massa

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 4 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão TAMANHO e

escolher a opção III.

6. Escolher a cor da casca do pão:

Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO, ESCURO.

7. Fechar a tampa.

8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

9. Retirar a fôrma quando o aparelho finalizar o 2º processo de sova, quando o display mostrar 3:00, remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.

10. Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.

11. Distribuir a cocada em cada retângulo.

12. Enrolar como rocambole.

13. Enrolar os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.

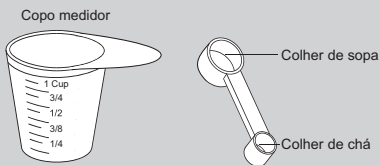
14. Colocar na panificadora, polvilhar com o queijo reservado e deixar completar o ciclo.

15. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

Nota: Pode-se reservar 2 colheres (sopa) de coco ralado, misturar com 2 colheres (sopa) de açúcar e polvilhar sobre o pão (antes de assar)

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Dicas para receitas de bolo

Para garantir um bolo mais fofo, sugere-se reservar o fermento e utilizá-lo 15 minutos após o início do ciclo. Aguarde o bolo esfriar para desenformar. Sempre preparar a forma para bolos (redonda).

Bolo Formigueiro (Ciclo Bolo)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 xícara de água
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 3 ovos
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de amido de milho
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó químico (reservar)
- 3/8 de xícara de chocolate granulado (reservar)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima reservando o fermento e o chocolate
3. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 11 (bolo).
4. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após 15 minutos, quando o display mostrar 1:15, abra a tampa e adicione o fermento.
8. Fechar a tampa e deixar a panificadora completar o ciclo.
9. Aguardar esfriar para desenformar o bolo.

Bolo de Coco (Ciclo Bolo)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 3/8 xícara de água
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 3 ovos
- 100g coco ralado
- 1 xícara de amido de milho
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó químico (reservar)
- 1 xícara de leite morno (reservar)

Ingredientes para cobertura

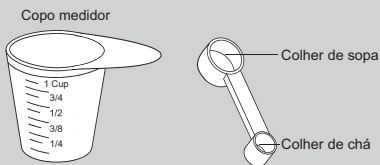
- Leite condensado para cobertura (reservar)
- 3 colheres (sopa) de açúcar (reservar)

Modo de preparo

1. Hidratar o coco com 1 xícara de leite morno.
2. Reservar 4 colheres (sopa) para a cobertura, misturando com 1/2 lata/caixa de leite condensado.
3. Na fôrma da panificadora colocar na ordem abaixo:
 - Água
 - Ovos
 - Manteiga ou margarina
 - Açúcar
 - Leite em pó
 - Amido de milho
 - Farinha de trigo
 - Coco ralado
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 11 (Bolo).
5. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8. Após 15 minutos, quando o display mostrar 1:15, abra a tampa e adicione o fermento.
9. Fechar a tampa e deixar a panificadora

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



completar o ciclo.

10. Aguardar esfriar para desenformar o bolo.

11. Distribuir a cobertura de leite condensado e coco.

Bolo Salgado (Ciclo Bolo)

Ingredientes para pães de 900g

- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara de amido de milho
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico - reservar
- 1 gomo de lingüiça calabresa cortada em fatias – reservar
- 1 colher (sopa) de orégano ou 2 colheres (sopa) de queijo ralado (opcional)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma da panificadora e colocar os 6 primeiros ingredientes .
2. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
3. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 11 (bolo).
4. Fechar a tampa.
5. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
6. Após 15 minutos, quando o display mostrar 1:15, abra a tampa e adicione o fermento.
7. Quando o display mostrar 1:18, abrir a tampa e colocar suavemente as fatias de calabresa. Cobrir com orégano ou queijo parmesão ralado.
8. Fechar a tampa e deixar a panificadora completar o ciclo.

Bolo de Chocolate (Ciclo Bolo)

Ingredientes para pães de 600g

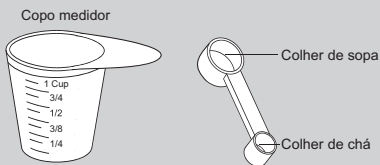
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 2 ovos
- 1/2 xícara de açúcar
- 3/4 xícara de leite
- 1 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento químico (reservar)
- 1 xícara de chocolate ou achocolatado
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 11 (bolo).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após 15 minutos, quando o display mostrar 1:15, abra a tampa e adicione o fermento.
8. Fechar a tampa e deixar a panificadora completar o ciclo.
9. Aguardar esfriar para desenformar o bolo.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Bolo de Aipim com Coco (Ciclo Bolo)

Ingredientes para pães de 900g

- 4 colheres (sopa) de margarina ou manteiga.
- 150ml de leite condensado, a mesma medida de leite.
- 2 ovos.
- 50g de coco ralado desidratado.
- 250g de mandioca crua ralada.
- 1 xícara de farinha de trigo.
- 1/2 colher (chá) de sal.
- 1 colher (chá) de fermento em pó químico (reservar)

Modo de preparo

Hidratar o coco com 1 xícara de leite ou água morna

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
- 4.Escolher o ciclo:

Pressionar o botão MENU e

- selecionar a opção 11 (bolo).
- 5.Fechar a tampa.
- 6.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após 15 minutos, quando o display mostrar 1:18, abra a tampa e adicione o fermento.
8. Fechar a tampa e deixar a panificadora completar o ciclo.
9. Aguardar esfriar para desenformar o bolo.

Bolo de Limão (Ciclo Bolo)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 xícara de leite
- 4 colheres (sopa) de suco de limão (2 para a massa e 2 para a cobertura)
- 2 colheres (sopa) de raspas da casca do limão (1 para a massa e 1 para a cobertura)
- 03 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 02 ovos
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de amido de milho
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico (reservar)

Modo de preparo

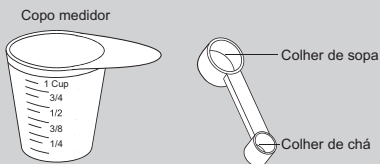
- 1.Reservar 2 colheres (sopa) do suco de limão e 1 colher (sopa) das raspas misturando com 5 colheres (sopa) de açúcar de confeitaria reservando para a cobertura
- 2.Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
- 3.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Exceto o fermento.
- 4.Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
- 5.Escolher o ciclo:

Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 11 (bolo).

- 6.Fechar a tampa.
- 7.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
- 8.Após 15 minutos, quando o display mostrar 1:18, abra a tampa e adicione o fermento.
- 9.Fechar a tampa e deixar a panificadora completar o ciclo.
- 10.Aguardar esfriar para desenformar o bolo.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Bolo de refrigerante cola (Ciclo Bolo)

Ingredientes para bolos de 450g

- 3 ovos inteiros
- 1 xícara de refrigerante sabor "cola"
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo especial
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (reservar)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 11 (bolo).
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após 15 minutos, quando o display mostrar 1:15, abra a tampa e adicione o fermento.
10. Fechar a tampa e deixar a panificadora completar o ciclo.
11. Aguardar esfriar para desenformar o bolo.

Cobertura de leite condensado (opcional)

- 1/2 xícara leite condensado
- 1/2 xícara de leite de coco
- 1/2 xícara de leite
- Coco ralado

Modo de preparo da cobertura

Para preparar a cobertura, misturar todos os ingredientes no liquidificador até adquirir consistência homogênea. Passar sobre o bolo ainda quente e distribuir o coco ralado para enfeitar.

Bolo de Laranja (Ciclo Bolo)

Ingredientes para pães de 900g

- 1 xícara de suco de laranja
- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 1/2 xícara de amido de milho
- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colher (sopa) de fermento em pó químico (reserve)

Modo de preparo

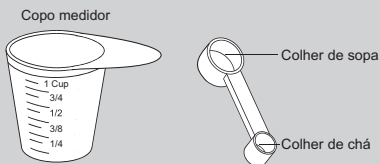
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Exceto o fermento.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 11 (bolo).
5. Fechar a tampa.
6. Após 15 minutos, quando o display mostrar 1:15, abra a tampa e adicione o fermento.
7. Fechar a tampa e deixar a panificadora completar o ciclo.
8. Aguardar esfriar para desenformar o bolo.

Dica:

Misturar 2 colheres (sopa) de suco de laranja com 4 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro. Colocar sobre o bolo ainda quente. Deixar esfriar e desenformar.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Bolo de Pão de Queijo (Ciclo Bolo)

Ingredientes para pães de 600g

- 2 ovos
- 1 1/4 xícaras de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 3 xícaras de polvilho azedo
- 1 colher (chá) sal
- 2 xícaras de queijo mussarela picado (reservar)
- 1 xícara de queijo parmesão ralado (reservar)
- 1 pitada de orégano (reservar)
- 2 colheres (chá) de fermento em pó químico

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar ovo, leite, óleo, polvilho, sal e o fermento.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 11 (bolo).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após 15 minutos, quando o display mostrar 1:15, abra a tampa e adicione a mussarela, o parmesão ralado e o orégano.
8. Fechar a tampa e deixar a panificadora completar o ciclo.
9. Aguardar esfriar para desenformar o bolo.

Bolo de Fubá (Ciclo Bolo)

Ingredientes para bolos de 900g

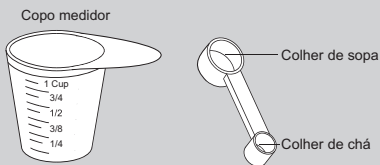
- 3 ovos inteiros
- 2 xícaras de leite
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara de farinha de trigo especial
- 2 xícaras de fubá
- 5 colheres (sopa) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de erva doce
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (reservar)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima (exceto o fermento).
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 11 (bolo).
5. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: CLARO, MÉDIO ou ESCURO.
6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8. Após 15 minutos, quando o display mostrar 1:18, abra a tampa e adicione o fermento.
9. Fechar a tampa e deixar a panificadora completar o ciclo.
10. Aguardar esfriar para desenformar o bolo.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Bolo tipo Queijadinha (Ciclo Bolo)

Ingredientes para bolos de 450g

- 2 ovos inteiros
- 1 xícaras de leite
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara de farinha de trigo especial
- 1 xícaras de fubá de milho
- 1/2 xícara de coco ralado (reservar)
- 1/2 xícara de queijo ralado (reservar)
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó (reservar)

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o coco, o queijo ralado e o fermento.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 11 (bolo).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após 4 minutos, quando o display mostrar 1:15, abra a tampa e adicione o coco, o queijo ralado e o fermento.
8. Fechar a tampa e deixar a panificadora completar o ciclo.
10. Aguardar esfriar para desenformar o bolo.

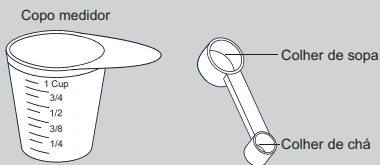
O Básico das Massas

Utilizar a sua panificadora para preparar massas que serão depois manipuladas e assadas em um forno convencional. Ver abaixo algumas instruções gerais sobre o preparo das massas.

1. Selecionar o ciclo massa conforme indicado.
2. Apertar o botão INICIAR/PARAR.
3. Quando a massa estiver pronta será ouvido um *bip* e o *display* mostrará 0:00
4. Cobrir uma superfície lisa com farinha. Usando uma espátula de borracha, remover a massa da fôrma de assar e colocar sobre a superfície. Amassar com a mão para tirar todo o ar.
5. Modelar a massa da forma que o usuário preferir: bolinhos, rosquinhas e outros.
6. Colocar a massa modelada em uma fôrma de assar convencional untada. Cobrir e deixar crescer por aproximadamente uma hora.
7. Assar conforme indicado na receita. Retirar do forno e deixar descansar ou servir quente.
Para reduzir o tempo de crescimento da massa salgada, aquecer o forno do seu fogão por 5 minutos e depois desligar. Modelar a massa e colocar em uma fôrma conforme instruções e cobrir com um pano limpo. Colocar a massa no forno desligado até que ela tenha dobrado de tamanho. Isto reduzirá o tempo de crescimento em aproximadamente meia hora.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Massa para Pizza (Ciclo Massas)

Ingredientes para massa de 600g

- 1 xícara de água
- 1/2 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 1 1/2 colher (chá) de fermento biológico seco

Ingredientes para massa de 900g

- 1 3/8 xícara de água
- 3/4 de colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 4 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
- 4.Escolher o ciclo.
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 8 (massas).
- 5.Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.
- 6.Quando a massa estiver pronta, retirá-la da fôrma de assar e colocar a massa dentro de uma fôrma de pizza untada e modelar com as mãos ou com um garfo. Deixar crescer por 10 minutos. Aquecer o forno do fogão. Colocar o molho sobre a massa e depois acrescentar os outros ingredientes. Deixar no forno aproximadamente 20 minutos ou até a massa ficar dourada.

Massa Caseira (Ciclo Massas)

- 2 xícaras de farinha de trigo especial
- 1 xícara de farinha de semolina (trigo especial)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 1/4 xícara de água

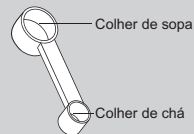
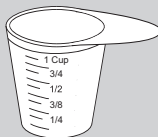
Modo de preparo

- 1.Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
- 2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
- 3.Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
- 4.Escolher o ciclo.
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 8 (massas).
- 5.Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR.
Quando a massa estiver pronta, retirá-la da fôrma de assar e colocar em uma superfície coberta com uma fina camada de farinha.
- 6.Enrolar a massa e cortar em tiras finas. Cozinhar em água fervente de 10 a 15 minutos.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*

Copo medidor



Massa com Ovos (Ciclo Massas)

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 xícaras de farinha de semolina (trigo especial)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
- 4 ovos grandes, batidos
- 3/8 xícara de água

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo.

Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 8 (massas).
5. Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Quando a massa estiver pronta, retirá-la da fôrma de assar e colocar em uma superfície coberta com uma fina camada de farinha.

6. Enrolar a massa e cortar em tiras finas. Cozinhar em água fervente de 10 a 15 minutos.

Massa de Esfiha (Ciclo Bater)

Ingredientes

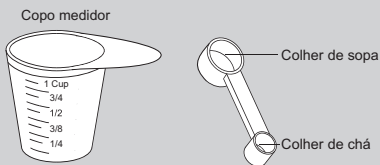
- 1/2 xícara de água
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 1/2 (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 7 (bater).
5. Fechar a tampa
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pãezinhos de Iogurte Natural com Azeite de Oliva e Linhaça. (Ciclo Bater)

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de açúcar refinado;
- 1 colher (chá) de sal;
- 1 colher (sopa) rasa de fermento biológico seco instantâneo;
- 1 xícara de iogurte natural desnatado;
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem;
- 3 colheres (sopa) de semente de linhaça triturada;
- 1/4 xícara de água;
- Para polvilhar: 2 colheres de sopa de semente de linhaça inteira
- 3 xícaras de farinha trigo;

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo.
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 7 (bater).
6. Fechar a tampa e pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Montagem

1. Dividir a massa em 12 unidades;
 2. Modelar no formato de bolinhas;
 3. Acondicionar os pãezinhos em uma forma retangular média, de maneira que fiquem próximos;
 4. Deixar descansar até dobrar de volume (aproximadamente 1 hora, em temperatura ambiente de 22°C);
 5. Pincelar água e polvilhar a semente de linhaça após o crescimento;
- Assar em forno médio (180°C) por 20 minutos.

Massa Básica Para Salgados (Ciclo Bater)

Ingredientes

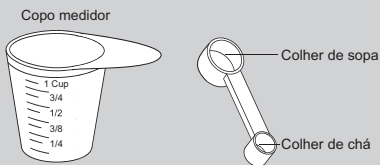
- 1 xícara de leite com 1 ovo (colocar o ovo dentro do copo e completar com leite)
- 3/8 de xícara de água
- 1/4 de xícara de óleo
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 1/2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 7 (bater).
5. Fechar a tampa
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Rolinhos com Mel e Trigo (Ciclo Bater)

Ingredientes

- 1 xícara de água
- 1 colher (chá) de sal
- 1/4 xícara de mel
- 1 ovo
- 2 xícaras de farinha de trigo especial
- 1 1/4 xícara de farinha de trigo integral
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 7 (bater).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Quando a massa estiver pronta, retirar a massa da fôrma e moldar conforme desejar.
8. Levar ao forno convencional (180°C), de 25 e 30 minutos.

Focaccia (Ciclo Bater)

Ingredientes da Massa:

- 1 xícara de água
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 dente de alho amassado
- 1 1/2 colher (chá) de alecrim
- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes da Cobertura:

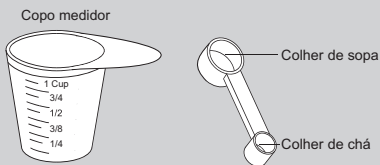
- 1 1/2 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1/2 xícara de tomates secos
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto os ingredientes da cobertura.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 7 (bater).
5. Fechar a tampa.
Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
6. Quando a massa estiver pronta, retirar da fôrma e colocar em uma assadeira untada, cobrir com um pano e deixar descansar por 30 minutos.
7. Com os dedos, fazer cavidades a cada 2 cm em toda a massa.
8. Pincelar o azeite de oliva sobre a massa, colocar os tomates e o queijo parmesão nas cavidades.
9. Aquecer o forno convencional (200°C) e assar de 15 a 20 minutos, ou até a borda da massa dourar.
10. Deixar esfriar e cortar antes de servir.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Pizza Enrolada (Ciclo Masas)

Ingredientes para 600g

- 1 3/8 xícaras de água
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 1/2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara de cenoura ralada crua
- 4 1/2 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 8 (massa).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Quando a massa estiver pronta, retirar a massa da fôrma e colocar sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo, dividir e 2 partes.
8. Abrir a massa com ajuda de um rolo no formato de um retângulo de aproximadamente 35x20cm.
9. Passar molho de tomate a gosto, colocar queijo, presunto, orégano, enrolar como um rocambole, colocar em uma assadeira.
10. Pincelar com ovo e polvilhar com queijo ralado, aguarde 15 minutos para crescer e leve ao forno em temperatura média até dourar.

Torcidinhos (Orelha de Gato ou Cueca Virada) (Ciclo Bater)

Ingredientes para 600g

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de óleo vegetal
- 3/4 xícara de leite
- 1/2 colher (chá) de sal
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento químico

Modo de preparo

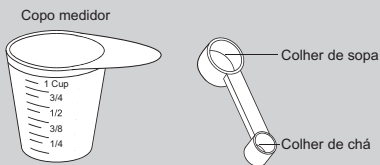
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 7 (bater).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após o final do processo retire a massa da fôrma.
8. Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.
9. Corte em retângulos médios, faça um pequeno corte no centro e passe um dos lados pelo buraco do corte.
10. Frite em óleo quente.

Sugestão

Após a fritura, passe os torcidinhos em açúcar e canela.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Sonho (Ciclo Bater)

Ingredientes para 600g

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de óleo vegetal
- 3/4 xícara de leite
- 1/2 colher (chá) de sal
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento químico

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificador.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 7 (bater).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após o final do processo retire a massa da fôrma.
8. Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura de aproximadamente 2cm.
9. Corte em círculos com auxílio de um copo.
10. Frite em óleo quente.

Sugestão

Após a fritura, passe os sonhos em açúcar e canela.

Brioche (Ciclo Bater)

Ingredientes para massas de 600g

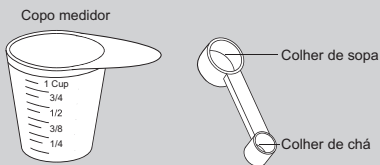
- 1 xícara de leite e 1 ovo (coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 7 (bater).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após o final do processo retire a massa da fôrma.
8. Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.
9. Moldar a massa no formato de preferência.
10. Levar ao forno convencional (180°C) durante 25 a 30 minutos

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Massa de Pizza Integral (Ciclo Massa)

Ingredientes para massas de 600g

- 1 xícara de água
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1/2 colher (chá) de sal
- 3 xícaras de farinha de trigo integral
- 1 colher (sopa) de germe de trigo (opcional)
- 1 1/2 colher (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Ingredientes para massas de 900g

- 1 3/8 de xícara de água
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 3/4 de colher (chá) de sal
- 4 xícaras de farinha de trigo integral
- 1 1/2 colher (sopa) de germe de trigo (opcional)
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 8 (massa).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após o final do processo retire a massa da fôrma.
8. Colocar a massa em uma superfície lisa coberta com farinha de trigo.
9. Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.
10. Levar ao forno convencional (180°C) durante 15 minutos ou até ficar dourada

Croissant Doce (Ciclo Bater)

Ingredientes para massas de 600g

- 1 xícara de leite com 1 ovo (coloque o ovo dentro do copo e complete com leite)
- 2 colheres (chá) de sal
- 3 1/2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco instantâneo

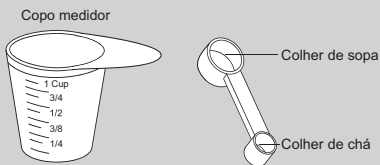
Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 7 (bater).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após o final do processo retire a massa da fôrma.
8. Colocar a massa em uma superfície lisa coberta com farinha de trigo.
9. Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.
10. Moldar a massa no formato de preferência. Pincelar com uma gema de ovo.
11. Levar ao forno convencional (180°C) durante 25 a 30 minutos.

Dica: A receita pode ser variada adicionando recheio de preferência (doce de leite, brigadeiro, geléias, entre outros).

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Croissant de Queijo (Ciclo Bater)

Ingredientes para massas de 600gramas

- 1 xícara de leite com 1 ovo (coloque o ovo dentro do copo e complete com leite)
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de queijo picado em pequenas tiras
- 1 colher (chá) de orégano
- 3 xícaras de farinha de trigo especial
- 2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 7 (bater).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após o final do processo retire a massa da fôrma.
8. Colocar a massa em uma superfície lisa coberta com farinha de trigo.
9. Abra a massa com um rolo ou cilindro até a espessura desejada.
10. Moldar a massa no formato de preferência. Pincelar com uma gema de ovo.
11. Levar ao forno convencional (180°C) durante 25 a 30 minutos.

Dica: A receita pode ser variada substituindo o queijo por calabresa, presunto, temperos de preferência, entre outros.

Pudim de Leite (Ciclo Assar)

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 xícara de leite condensado
- 2 xícaras de leite

Modo de preparo

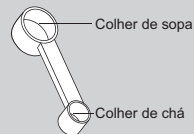
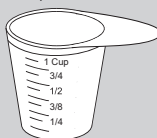
1. Bater no liquidificador os ingredientes acima.
2. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
3. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
4. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
5. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 10 (assar).
6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Em uma panela separada, derreter o açúcar até virar caramelo, caramelizar a forma e adicionar os ingredientes.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*

Copo medidor



Pudim de Pão (Ciclo Assar)

Ingredientes

- 3 ovos
- 2 pães amanhecidos
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de leite
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela em pó

Modo de preparo

1. Bater no liquidificador os ingredientes acima
2. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
3. Em uma panela separada, derreter o açúcar até virar caramelo, caramelizar a forma e adicionar os ingredientes.
4. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
5. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 10 (assar).
6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Geléia de Morango (Ciclo Geléia)

Ingredientes para geléia de 750g

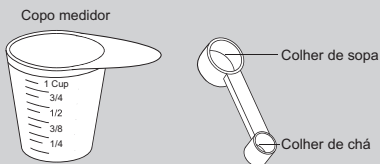
- 1 1/2 xícara de morangos frescos picados.
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres (chá) de suco de limão

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 9 (geléia).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*



Geléia de Abacaxí (Ciclo Geléia)

Ingredientes para geléia de 750g

- 5 xícaras de abacaxi triturados no liquidificador
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres (chá) de suco de limão

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 9 (geléia).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Geléia de Laranja (Ciclo Geléia)

Ingredientes para geléia de 750g

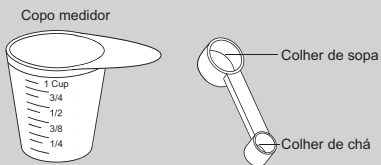
- 3 laranjas grandes
 - 1 limão
 - 1 1/4 xícara de açúcar
- Cortar as frutas descascadas em pedaços pequenos.

Modo de preparo

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da panificadora.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o ciclo:
Pressionar o botão MENU e selecionar a opção 9 (geléia).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Para o preparo das receitas, utilize sempre o copo medidor e a colher dosadora que acompanham o produto.

Utilize sempre a escala *Cup* do copo medidor
1 xícara é equivalente a 1 *Cup*





Philco
ATENDIMENTO AO
CONSUMIDOR



www.philco.com.br
0800 645 8300

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO