



Bolinho de Churros

Biscoito de Amêijoas

Doce

REALIZAÇÃO

PARCERIA



SICOOB



Projeto Social

# Livro de Receitas

## Saberes e Sabores de Ibatiba

1ª Edição - Ibatiba: APAE, 2020.

Coordenação e Organização  
Laís Valverde Santana

SS SOLUÇÕES GRÁFICAS  
CALLEIA, 100 - JARDIM SÃO CARLOS - IBATIBA - RJ

Cuccia Virada

Brevidade

Brigadeiro de Café

# Apresentação



Este pequeno livreto de receitas é um produto do projeto “Saberes e Sabores”, realizado em 2020 pela Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais de Ibatiba – APAE em parceria com o SICOOB, com o objetivo de geminar o senso de pertencimento, por meio do resgate de técnicas para o preparo de receitas típicas do Município de Ibatiba ES, bem como, reaver suas origens, trabalhando autoconhecimento e relacionamento interpessoal com a memória cultural.

Assim como o curso de culinária, este livreto tem seu foco em receitas de “Quitutes” (doces e salgados), regionalmente conhecidas como merendas, sendo a meta, originar um núcleo de multiplicadores de conhecimento, inicialmente abarcando pessoas que anseiam incrementar suas mesas de café em família, recordar dos sabores da saudosa infância, ou aumentar a renda familiar.

As 22 receitas escolhidas para compor este guia, foram coletadas pela coordenação do curso, ou fornecidas pelas senhoras Dais Gomes Alcure, Maria Pereira de Assis Martins e Rosimar Dias de Carvalho Machado, cozinheiras convidadas e mestres da culinária tradicional, sem as quais, todo o trabalho teria sido em vão.



Maria Pereira de Assis Martins



Rosimar D. de Carvalho Machado



Dais Gomes Alcure

# Sumário



Histórico de Ibatiba .....	2
Receita 1..... Biscoito Amanteigado de Laranja.....	4
Receita 2..... Biscoito de Polvilho de Sal (Frito).....	5
Receita 3..... Biscoito de Polvilho Doce (Frito).....	6
Receita 4..... Biscoito de Polvilho em Goma.....	7
Receita 5..... Bolinho de Chuva.....	8
Receita 6..... Bolinho de Chuva Recheado.....	9
Receita 7..... Bolo D'agua.....	10
Receita 8..... Bolo de Banana.....	11
Receita 9..... Bolo de Fubá Cremoso.....	12
Receita 10..... Bolo de Milho.....	13
Receita 11..... Brevidade.....	14
Receita 12..... Brigadeiro de Café.....	15
Receita 13..... Broa de Cará.....	16
Receita 14..... Broa Leve / Broa de Ançu.....	17
Receita 15..... Brownie de Feijão e Chocolate.....	18
Receita 16..... Brownie de Milho com Goiabada.....	19
Receita 17..... Cueca Virada.....	20
Receita 18..... Nó de Sogra.....	21
Receita 19..... Pão de Sal.....	22
Receita 20..... Pudim de Café.....	23
Receita 21..... Rosca Doce.....	24
Receita 22..... Xiringa .....	25



# Histórico de Ibatiba

Ibatiba é um município do sul do estado do Espírito Santo, com uma população estimada em 2019 (IBGE) em 26.082 habitantes e uma área de 240,3km<sup>2</sup> que o torna maior que países independentes, como Vaticano, Mônaco, Nauru, Tuvalu, San Marino, Liechtenstein e República das Ilhas Marshall.

A história do município começa na segunda metade do século XIX, quando agricultores mineiros e fluminenses migraram para a região do Rio Pardo e lá se estabeleceram com suas famílias e também alguns escravos. Surgiram assim, as primeiras propriedades rurais da região. No final do século XIX uma doação de terras feitas pelo Sr. Manoel da Silveira à Igreja Nossa Senhora do Rosário, deu origem ao povoado que passou a se chamar Vila do Rosário pertencendo ao município de Rio Pardo (antigo nome de Iúna).

Como não haviam estradas pavimentadas e nem ferrovias, o acesso a localidade era feito a pé ou a cavalo, passando por veredas quase impenetráveis na Mata Atlântica, com poucas estradas, quase sempre tortuosas em terrenos muito acidentados. Tanto a escoagem dos produtos agrícolas produzidos em Rosário, quanto os viveres e produtos vindos das capitais mineira e capixaba, eram transportados nas costas de equídeos (cavalos, burros e jumentos), dando um forte referencial a identidade local que ainda apelida o município: "Capital Capixaba dos Tropeiros".

Tropeiro é o trabalhador que conduz uma tropa (coletivo de

equídeos), o qual, por vezes permanecia semanas sem ter contato com cidades, vilas e povoados, preparando suas próprias refeições nas estradas, não possuindo formas de preservar seus viveres, a cozinha tropeira foi experimentando técnicas e produtos, desenvolvendo receitas duráveis, sendo a mais famosa, o feijão tropeiro.

Aos primeiros colonizadores seguiram imigrantes provenientes do Império Turco Otomano, em especial das regiões do Levante e Beirute, os quais se estabeleceram por volta de 1908 e dez anos depois o povoado foi elevado a vila, sendo a sede de um novo distrito, que poucos anos depois, em 1944 teve seu nome alterado para Vila de Ibatiba, nome de origem tupi-guarani que segundo algumas versões significa fruta-doce, muitas árvores ou pomar.

Em 1963 foram iniciadas as obras de construção da BR-262 que foi inaugurada em 1969 pondo fim a era dos tropeiros, uma vez que o Distrito de Ibatiba passou a ter acesso facilitado a comercialização de produtos variados e a receber maior número de migrantes. Tal fato fez com que o distrito se desenvolvesse rapidamente em poucos anos, o que despertou o desejo de emancipação política e administrativa de seus moradores.

Com a criação de um movimento pró-emancipação na década de 1970, a população de Ibatiba conseguiu a emancipação em 7 de novembro de 1981, garantida pela Lei nº 3.430, que criou o município de Ibatiba, desmembrado do de Iúna. Sua instalação se deu em 31 de janeiro de 1983.



## Biscoito Amanteigado de Laranja

### Ingredientes:

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- ½ colher de (chá) de cravo em pó;
- Raspas de 2 laranjas;
- 200g de manteiga em temperatura ambiente.

---

---

---

---

---

---

---

---

### Modo de Preparo:

1º passo: misturar os ingredientes e amassar até a mistura se soltar das mãos;

2º passo: modelar os biscoitos a gosto e dispor em assadeira forrada com papel-manteiga;

3º passo: levar ao forno médio pré-aquecido (200°C) por cerca de 20 minutos ou até dourar por baixo.





## Biscoito de Polvilho de Sal (Frito)

### Ingredientes:

- 500g de polvilho azedo;
- ½ copo de óleo;
- 1 copo de água;
- 3 ovos grandes ou 4 pequenos;
- Sal a gosto.


### Modo de Preparo:

1º passo: ferver a água com o óleo e escaldar o polvilho;

2º passo: depois de escaldado, colocar o sal e sovar bem o polvilho até esfriar;

3º passo: amassar com os ovos;

4º passo: fritar em óleo bem quente.





## Biscoito de Polvilho em Goma

### Ingredientes:

- 1 kg de polvilho azedo;
- 2 copos de óleo;
- 2 copos de água fria;
- 1 pitada de sal;
- 1 ovo.

---



---



---



---



---



---



---



---

### Modo de Preparo:

1º passo: retirar 2 colheres de polvilho e coloque numa panela com a água e leve ao fogo para fazer uma goma;

2º passo: misturar o restante dos ingredientes;

3º passo: colocar a massa em uma sacola de arroz com um furinho, para espremer em uma forma (não precisa untar) e então, assar em forno quente.

---



---



---



---



---



---



---



---



## Bolinho de Chuva

### Ingredientes:

- 180g de açúcar;
- 2 ovos;
- 2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 1 xícara (chá) de leite;
- 1 colher (chá) de canela-da-china em pó;
- 1 colher (sobremesa) de fermento químico em pó;
- ½ colher (chá) de sal;
- Óleo de soja para fritar.



### Modo de Preparo:

- 1º passo: bater continuamente o açúcar com os ovos, um de cada vez;
- 2º passo: peneirar a farinha juntamente com o fermento, a canela e o sal, acrescentando-os a mistura, alternando com o leite;
- 3º passo: misturar bastante e fritar cada bolinho de chuva em óleo quente, até que doure de todos os lados;
- 4º passo: retirar os bolinhos e deixar escorrer em papel toalha;
- 5º passo: envolver em açúcar e canela.



## Bolinho de Chuva Recheado

### Ingredientes:

- 400g chocolate meio amargo picado;
- 2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo;
- ¾ xícara (chá) de açúcar;
- 350ml de leite;
- 2 ovos;
- 2 caixinhas de creme de leite ou 2 xícaras (chá) de doce de leite pastoso;
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó;
- ½ colher (chá) de sal;
- 2 colheres (sopa) de margarina;
- Óleo para fritar.

### Modo de Preparo:

- 1º passo: derreter 400g de chocolate meio amargo em Banho Maria. Retirar do fogo e incorporar com o creme de leite, mexendo bem. Transferir para uma tigela e levar à geladeira (de preferência de um dia para o outro);
- 2º passo: retirar da geladeira e com auxílio de uma colher pequena, fazer bolinhas e reservar no congelador por 20 minutos (apenas para firmar);
- 3º passo: a parte, peneirar 2 xícaras e meias (chá) de farinha de trigo com 1 colher (sobremesa) de fermento em pó e meia colher (chá) de sal e então reservar;
- 4º passo: colocar 2 colheres (sopa) de margarina em uma vasilha com três quartos de xícara (chá) de açúcar e 2 ovos e bater com um batedor de arame até obter um creme fofo. Adicionar a mistura seca de farinha (reservada acima), alternando com 350ml de leite e misturando até obter uma massa lisa (reserva);
- 5º passo: passar cada bolinha de chocolate ou de doce de leite (reservada acima) na massa e fritar em óleo quente (+/- 155° C) até dourar. Servir polvilhado com açúcar e canela.



## Bolo D'agua

### Ingredientes:

- 4 claras;
- 4 gemas peneiradas;
- 2 xícaras (400g) de açúcar;
- 2 xícaras (340g) de farinha de trigo;
- 8 colheres (sopa) de água.

---

---

---

---

---

---

---

---

### Modo de Preparo:

1º passo: numa batedeira, colocar as 4 claras e bater até ficar em neve e com a batedeira ainda ligada, adicionar as 4 gemas peneiradas, seguidas das 2 xícaras de açúcar. Bater bastante;

2º passo: desligar a batedeira e adicionar aos poucos, intercalando 2 xícaras de farinha de trigo e 8 colheres de água, mexendo bem;

3º passo: transferir a massa para uma assadeira de furo central (20cm de diâmetro) untada e enfarinhada;

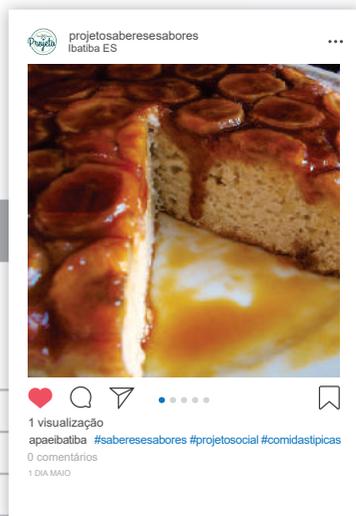
4º passo: levar ao forno médio pré-aquecido a 180°C por 1 hora ou até dourar. Retire do forno e deixe esfriar. Desenforme e sirva em seguida.

---

---

---

---



## Bolo de Banana

### Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 3 ovos;
- 1 xícara (chá) de leite;
- ½ xícara (chá) de óleo;
- 1 colher (sopa) de fermento químico.
- 7 bananas.
- Para a cobertura
- ¾ xícara (chá) de açúcar;
- ½ xícara (chá) de água quente.

### Modo de Preparo:

#### Cobertura:

Em uma panela, adicionar o açúcar e misturar até derreter;  
 Despejar a água quente e mexer até dissolver o açúcar;  
 Deixar engrossar até chegar ao ponto de calda e então reservar.

#### Massa:

Bater os ovos, o açúcar, o óleo e o leite no liquidificador;  
 Acrescentar a farinha de trigo aos poucos e continuar batendo até obter uma massa lisa e homogênea;  
 Por último, adicionar o fermento e bater na velocidade mínima;  
 Untar uma forma média com margarina e farinha;  
 Despejar a cobertura e as bananas cortadas no comprimento;  
 Levar para assar em forno médio (180° C), pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.



## Bolo de Fubá Cremoso

### Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de leite;
- 3 xícaras (chá) de açúcar;
- 3 ovos inteiros;
- 1 xícara (chá) de fubá;
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 colher (sopa) de fermento químico;
- 50g de parmesão ralado;
- 1 pitada de sal.

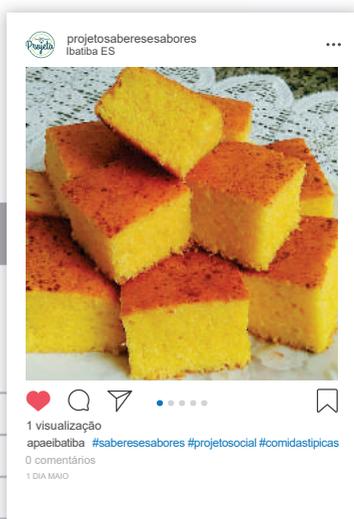


### Modo de Preparo:

1º passo: bater os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo e dispor em assadeira untada com manteiga e enfarinhada;

2º passo: levar ao forno médio pré-aquecido (180 °C) por cerca de 40 minutos ou até dourar;

3º passo: espere amornar para desenformar e servir.



## Bolo de Milho

### Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de milho verde;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 1 xícara (chá) de leite;
- 1 xícara (chá) de leite de coco;
- 3 colheres (sopa) de manteiga;
- 4 colheres (sopa) de queijo ralado;
- 3 ovos inteiros;
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 1 colher de fermento químico.
- 

### Modo de Preparo:

1º passo: bater todos os ingredientes no liquidificador;

2º passo: misturar levemente 1 colher de fermento em pó;

3º passo: Levar ao forno e assar em forma untada.



## Brevidade

## Ingredientes:

6 ovos;

460g de açúcar;

500g de polvilho doce.








## Modo de Preparo:

1º passo: bater na batedeira até dar bolinhas (colocar a açúcar e o polvilho misturando bem com uma colher e acrescente os ovos, bater até dar bolinhas);

2º passo: untar a forma com manteiga ou óleo e levar ao forno entre 130° e 180° por 20 a 30 minutos.



## Brigadeiro de Café

### Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 colher (sopa) de café solúvel;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 xícara (chá) de nozes moídas;
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó;
- Grãos de café para decorar.

### Modo de Preparo:

1º passo: colocar o Leite Condensado com o café solúvel e a manteiga em uma panela. Misturar bastante e levar ao fogo baixo, mexendo até desprender do fundo da panela (aproximadamente 10 minutos);

2º passo: retirar do fogo, misturar as nozes, passar para um prato untado com manteiga e deixe esfriar;

3º passo: com as mãos untadas, enrolar em bolinhas e passar no Chocolate em Pó;

4º passo: servir em forminhas de papel decoradas com os grãos de café.



## Broa de Cará

### Ingredientes:

- 2k de cará roxo;
- 1 litro de melado;
- 4 ovos;
- 2 copos de leite azedo;
- 250g de manteiga;
- 1 e ½ de fubá;
- 1 colher de fermento químico;
- ½ colher de bicarbonato de sódio;
- Erva doce.
- 



### Modo de Preparo:

1º passo: deixar o leite talhar – azedar;

2º passo: descascar e ralar o cará (bater na batedeira bem batido);

3º passo: em uma vasilha, colocar o cará batido, o leite, os ovos, a manteiga, a erva doce, o fermento e o bicarbonato. Mexer com uma colher de pau, por ultimo acrescentar o fubá (se ficar mole, acrescentar mais fubá);

4º passo: untar o tabuleiro e assar no forno por uns 30 minutos.



## Broa Leve / Broa de Angu

### Ingredientes:

- 1 xícara de água;
- 2 colheres de gordura talhada ou manteiga;
- 1 xícara de trigo sem fermento;
- ½ xícara de fubá;
- 3 ovos grandes ou 4 pequenos;
- Sal.
- 
- 
- 
- 

### Modo de Preparo:

1º passo: colocar para ferver em uma panela a água, a gordura talhada ou manteiga e o sal;

2º passo: em uma tigela, colocar o trigo sem fermento e o fubá. Em seguida, despejar na água fervente e mexer até virar um angu bem cozido;

3º passo: despejar em outra tigela. Esperar esfriar e amassar com ovos, colocando-os um de cada vez;

4º passo: assar em forno quente e depois deixar secar.



## Brownie de Feijão e Chocolate

### Ingredientes:

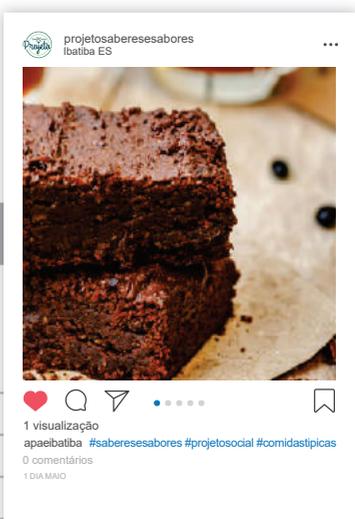
- 1 e ½ xícara de feijão preto cozido (drenado);
- 1 e ½ xícara de açúcar mascavo;
- ½ xícara de aveia em flocos finos;
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó 100%;
- 2 colheres (chá) de extrato de baunilha;
- 4 colheres (sopa) de óleo de coco ou manteiga;
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio;
- 1 colher (sobremesa) de vinagre de maçã;
- 1 xícara de chocolate amargo;
- 1 pitada de sal.

### Modo de Preparo:

1º passo: cozinhar o feijão preto apenas com água e assim que estiver macio escorrer, aguardar esfriar, lavar em uma peneira e deixar escorrer;

2º passo: colocar o feijão, o açúcar, a aveia, o óleo de coco, o sal, o extrato de baunilha e cacau no processador e processar até que a mistura fique homogênea. Acrescente o bicarbonato de sódio e o vinagre de maçã e o chocolate amargo picado, misturar usando uma espátula e colocar a mistura em uma forma ou travessa refratária untada de 25X15cm e polvilhada com cacau em pó;

3º passo: assar em forno pré-aquecido a 200°C por 15 a 20 minutos. Estará pronto quando estiver com aquela casquinha na superfície e ao espetar o palito ele sair úmido.





## Brownie de Milho com Goiabada

### Ingredientes:

- 1 lata de milho;
- ½ xícara (chá) de leite integral;
- 2 xícaras (chá) de chocolate branco;
- ¾ xícara (chá) de manteiga sem sal;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 4 ovos;
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha (opcional);
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada;
- 100g de goiabada em pedaços.

### Modo de Preparo:

1º passo: escorrer a lata de milho e passar no processador. Com um pano seco, espremer o milho até sair todo o caldo. Levar ao fogo baixo com o leite integral até adquirir uma consistência firme de curau (reserve);

2º passo: derreter o chocolate e a manteiga. Incorporar o açúcar, os ovos e a essência de baunilha, misturando bem. Acrescentar o curau já frio e misturar. Peneirar a farinha de trigo e acrescentar à massa. Misture;

3º passo: despejar a massa em uma assadeira de 25x25cm forrada com papel manteiga e distribuir os pedaços de goiabada pela massa;

4º passo: assar durante 30 minutos em forno médio. Esperar esfriar, desenformar e cortar em 16 pedaços.



## Cueca Virada

### Ingredientes:

- 600g de fermento de trigo;
- 150ml de leite morno;
- 3 colheres (sopa) de açúcar;
- 3 ovos;
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga;
- 1 pitada de sal;
- 1 colher de fermento químico;
- Canela e açúcar para polvilhar;
- Óleo para fritar.
- 



### Modo de Preparo:

1º passo: misturar o leite morno com o fermento químico até formar uma "espuminha";

2º passo: misturar o restante dos ingredientes: ovos, açúcar, margarina e trigo aos poucos. Amassar bem, até que a massa que não grude nas mãos;

3º passo: esticar a massa em uma base enfarinhada e corte em tiras no tamanho que preferir (fazer um corte no meio e virar a ponta por dentro);

4º passo: frite em óleo quente (fogo médio) e deixar descansar sobre papel toalha;

5º passo: fazer uma mistura com açúcar (de preferência a de confeitiro) e canela (a quantidade que preferir) e passar a cueca virada na mistura, ou polvilhar por cima.



## Nó de Sogra

### Ingredientes:

- 3 colheres de fermento;
- 2 colheres de manteiga;
- 1 copo de açúcar;
- 2 copos duplos de leite morno;
- 3 ovos;
- Trigo até ponto de enrolar.

### Para calda:

- 2 copos de açúcar;
- 1 copo de água (Colocar em uma panela e levar ao fogo, até o ponto de calda).

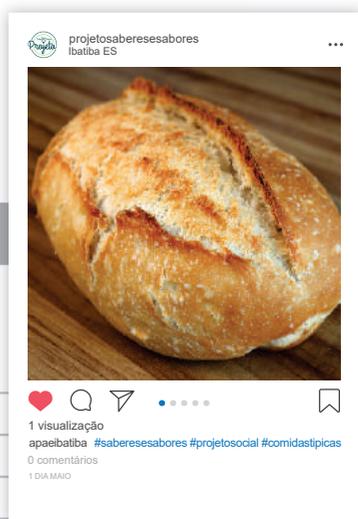
### Modo de Preparo:

1º passo: misturar todos os ingredientes em um recipiente e ir acrescentando o trigo até dar o ponto de enrolar;

2º passo: enrolar a massa fazendo os nozinhos e deixar crescer;

3º passo: fritar e passar na calda.

Rende aproximadamente 50 nozinhos.



## Pão de Sal

### Ingredientes:

- 3 colheres de fermento biológico;
- 2 colheres (sopa) de açúcar;
- 1 xícara (200ml) de água morna;
- 1 xícara (200ml) de óleo;
- 1 xícara (200ml) de açúcar;
- 2 xícaras (400ml) de leite morno;
- 1 colher (sopa) de sal;
- 3 ovos;
- Trigo até dar ponto (aproximadamente 1 kg e meio ou até menos).
- 

### Modo de Preparo:

1º passo: juntar o fermento biológico, 2 colheres de açúcar, 1 xícara de água morna, 1 xícara de óleo e peneirar o trigo sobre os mesmos sem misturar. Deixar crescer por aproximadamente 20 minutos e acrescentar 1 xícara de açúcar, 2 xícaras de leite morno, 1 colher de sopa de sal, 3 ovos e trigo até dar ponto (aproximadamente 1 kg e meio ou até menos);

2º passo: sovar com as mãos, acrescentando farinha de trigo caso necessário. O ponto é até que solte das mãos (cuidado para a massa não ficar dura);

4º passo: deixar de repouso até a massa dobrar de tamanho;

5º passo: formar os pães, deixar crescer e assar em forma untada com óleo em forno pré-aquecido a 180°C.



## Pudim de Café

### Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado;
- A mesma medida de café coado bem forte;
- 3 ovos;
- Grãos de café para decorar;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 1 xícara (chá) de água.

### Modo de Preparo:

1º passo: bater todo o leite condensado, o café e os ovos no liquidificador por dois minutos;

2º passo: caramelizar uma forma metálica para pudim (com buraco no meio) com o açúcar e água;

3º passo: despejar a mistura do pudim na forma e levar para assar em banho-maria por 45 minutos em forno a 180°C;

4º passo: deixar esfriar, desenformar, decorar com grãos de café e servir.



## Rosca Doce

### Ingredientes:

- 1 kg de trigo;
- 10 colheres de sopa de açúcar;
- 1 e ½ copo de leite morno;
- 4 ovos;
- 2 colheres de manteiga;
- 60g de fermento biológico;
- Erva doce.



### Modo de Preparo:

- 1º passo: separar as claras das gemas;
- 2º passo: colocar em uma vasilha o fermento, o açúcar, o leite morno e o trigo, mexendo até formar um mingau grosso;
- 3º passo: amassar e deixar descansar até crescer;
- 4º passo: acrescentar as gemas, a manteiga e a erva doce. Amassar e caso precise adicione mais trigo, a massa não deve ficar mole e nem dura demais;
- 5º passo: bater as claras em neves e acrescentar a massa;
- 6º passo: enrolar a massa no formato que desejar (trança, círculos, bolo...)
- 7º passo: assar no forno com temperatura média.



## Xiringa (doce ou salgada)

### Ingredientes:

- 1 litro de fubá mimoso;
- 1 litro de leite;
- 1 copo duplo de polvilho azedo;
- 1 colher de chá de sal;
- 1 copo pequeno de açúcar (para a xiringa doce);
- 3 conchas rasa de óleo ou banha derretida;
- 6 a 8 ovos (ou menos caso sejam caipiras);
- Mussarela ralada a gosto.
- 
- 

### Modo de Preparo:

1º passo: *escaldar o fubá com o leite e o óleo fervendo. Colocar o fubá em 1 vasilha grande, acrescentando o sal e reservando. Colocar uma panela ao fogo, com o óleo e quando esquentar, acrescentar o leite até ferver, após, misturar o leite na vasilha de fubá, misturando bem e deixar esfriar;*

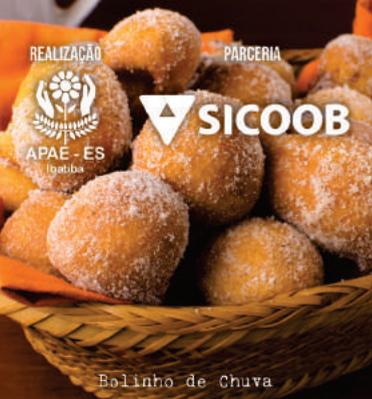
2º passo: *após esfriar a massa, adicionar o polvilho azedo:*

\* Na xiringa doce, acrescentar açúcar e ovos aos poucos, até a massa ficar firme;

\* Na xiringa salgada, adicionar ovos aos poucos e por fim acrescentar a mussarela.

3º passo: *Adicionar a massa no suporte e fritar em óleo bem quente;*

4º passo: *Polvilhar com açúcar e canela.*



REALIZAÇÃO

PARCERIA



SICOOB

Bolinho de Chuva



Direção da Apae - Ibatiba ES  
Sirlei Lopes da Silva Reis

Biscoito de Polvilho



Rosca Doce



Brownie de Feijão e Chocolate

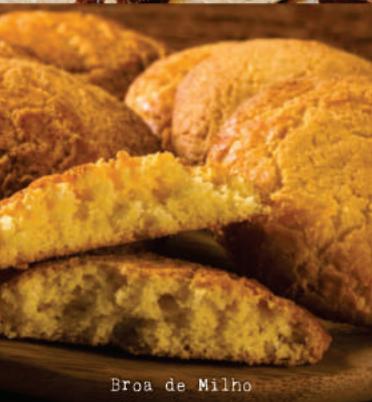


Nó de Sogra



Pudim de Café

Sabores x Sabores  
**Projeto Social**



Broa de Milho



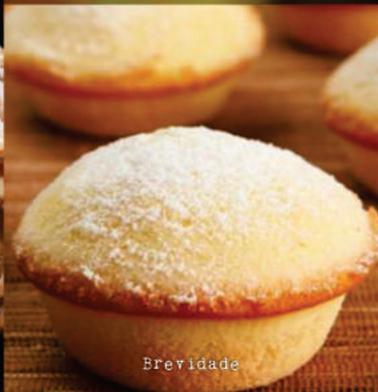
Bolo de Fubá Cremoso



Bolo de Banana



Cueca Virada



Brevidade



Brigadeiro de Café