



- As atividades de culinária sempre devem ser supervisionadas por um adulto responsável.

- Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas.

Piadina

2 xícaras de farinha de trigo
½ colher de chá de sal
½ colher de chá de fermento químico
1 colher de sopa de azeite
de ½ a ¾ xícara de leite ou água
opções para recheio: queijo branco fresco, queijo mussarela, tomate em fatias, rúcula, salame, presunto

- 1- Em uma vasilha misture a farinha, o sal e o fermento químico. Adicione o azeite e misture com as mãos.
- 2- Adicione o leite aos poucos enquanto mexe, a massa deve ficar homogênea e firme.
- 3- Sove a massa por 1 minuto.
- 4- Divida a massa em 5 porções. Com a ajuda de um rolo abra em formato de um círculo(ver vídeo aula).
- 5- Esquente uma frigideira. Coloque a massa na frigideira e doure por volta de 2 minutos de cada lado, ou até que doure cada lado.
- 6-Recheie a gosto