



- A atividade de culinária deve ser supervisionadas por um adulto.

- Para abrir o forno e retirar a assadeira sempre utilizar luva de térmica de proteção para forno, tomando cuidado para não encostar o braço nas prateleiras. Mesmo quando fechado é importante manter distância da porta do forno para evitar acidentes.

- Vocês podem mandar email para [pdavanzi@gmail.com](mailto:pdavanzi@gmail.com) para sugerir alguma receita e tirar dúvidas. Skype: paula.dell.avanzi

## Muffin

1 ovo
$\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar
$\frac{1}{4}$ de xícara de óleo
$\frac{1}{4}$ de xícara de iogurte ou leite
$\frac{1}{2}$ colher de chá de fermento
1 xícara de farinha de trigo
1 pitada de sal
$\frac{1}{2}$ xícara de morango picado ou chocolate picado ou goiabada em cubos ou damasco seco em cubos

1- Em uma vasilha funda quebre misture o óleo e o açúcar, depois adicione o ovo, e misture. Adicione o leite ou iogurte, mexa bem até ficar homogêneo. Acrescente a farinha e o fermento aos poucos, mexendo delicadamente até misturar tudo.

2- Por último adicione as frutas.

3- Porcione em formas de muffin ou em uma forma de bolo untada.

4- Levar para assar em forno pré-aquecido a 210°C e depois de 10 minutos abaixe para 180°C e deixar dourar levemente.

Rendimento 6 unidades de muffin ou um bolo pequeno.