| | |
|---|---|
| 1 copo de leite morno<br>2 colheres de açúcar mascavo<br>2 tabletes de fermento biológico | Dissolva o fermento e o açúcar no leite. Junte a farinha até formar uma meleca e espere crescer até dobrar de tamanho |
| 4 ovos<br>1 copo de chá de erva doce bem forte<br>Açúcar a gosto<br>1 copo de nata ou creme de leite<br>2 colheres de manteiga | Juntar todos esses ingredientes a massa (meleca ) já crescida |
| Farinha de trigo branca<br>Farinha de trigo integral | Vá juntando farinha branca e integral aos poucos até desgrudar das mãos |
| Manteiga para untar | Unte duas formas redondas com buraco no meio. Coloque metade da massa em cada forma e deixe crescer |

Coloque uma bolinha de massa em copo com água.
Quando a bolinha subir, a massa já estará crescida.

(Texto extraído da apostila Cotovia, que é uma publicação dirigida aos educadores da Educação Infantil da Secretaria de Educação e Cultura da Prefeitura da Estância de Atibaia e interessados na proposta aqui apresentada. Ano I - nº1 – março/2006)