

### **Pão de Farinha de Arroz com Araruta**

(Ciclo 7 – Ultra Rápido – Cor da Casca: Média ou Escura)

#### Ingredientes:

- 1 ½ copo de leite ou água com 3 colheres de sopa de leite em pó
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 ½ colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de óleo ou margarina
- 3 ovos
- 3 copos de farinha de arroz
- 1 copo de araruta
- 2 colheres de sopa de fermento biológico seco.

#### Modo de Preparo:

Retire a forma da máquina de pão, coloque todos os ingredientes na ordem da receita. Recoloque a forma na máquina, feche a tampa, programe o ciclo indicado e a cor desejada.

---

### **Pão de Farinha de Arroz com Amido de Milho**

(Ciclo 7 – Ultra Rápido – Cor da Casca: Média ou Escura)

#### Ingredientes:

- 1 ½ copo de leite ou água com 3 colheres de sopa de leite em pó
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 ½ colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de óleo ou margarina
- 3 ovos
- 3 copos de farinha de arroz
- 1 copo de amido de milho
- 2 colheres de sopa de fermento biológico seco.

#### Modo de Preparo:

Retire a forma da máquina de pão, coloque todos os ingredientes na ordem da receita. Recoloque a forma na máquina, feche a tampa, programe o ciclo indicado e a cor desejada.

#### Dica:

Se desejar coloque 1 colher de sopa de: orégano - ervas finas - cebola, alho e salsinha - á gosto

---

### **Pão com Farinha de Arroz e Fubá Testes**

(Ciclo 1 – Normal – Cor da Casca: a Escolher)

#### Ingredientes:

- 1 ½ copo de leite ou água com 3 colheres de sopa de leite em pó
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 ½ colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de óleo ou margarina
- 2 ovos
- 2 copos de farinha de arroz
- 2 copos de fubá de milho
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco.

Opcional:

1 colher de sopa de sementes de erva-doce.

Modo de Preparo:

Retire a forma da máquina de pão, coloque todos os ingredientes na ordem da receita.

Recoloque a forma na máquina, feche a tampa, programe o ciclo indicado e a cor desejada.

---

## **Pão de Queijo**

(Ciclo 7 – Ultra Rápido - Cor da Casca: Média ou Escura)

Ingredientes:

2 copos de leite

½ copo de óleo

1 colher de chá de sal

3 ovos

3 copos de polvilho azedo

1 pacote de 100 gramas de queijo parmesão ralado

ou

1 copo de queijo minas picado

Modo de Preparo:

Retire a forma da máquina de pão, coloque todos os ingredientes na ordem da receita.

Recoloque a forma na máquina, feche a tampa, programe o ciclo indicado e a cor desejada.

---

## **Pão de Farinha de Arroz com Polvilho Azedo**

(Ciclo 7 – Ultra Rápido - Cor da Casca: Média ou Escura – 600 gr.)

Ingredientes:

1 copo de leite

2 col. de sopa de óleo de soja

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de açúcar

2 ovos

2 copos de farinha de arroz

1 copo de polvilho azedo

2 colheres de sopa de fermento biológico seco.

Modo de Preparo:

Retire a forma da máquina de pão, coloque todos os ingredientes na ordem da receita.

Recoloque a forma na máquina, feche a tampa, programe o ciclo indicado e a cor desejada.

---

## **Pão de Farinha de Arroz com Polvilho Doce**

(Ciclo 7 – Ultra Rápido - Cor da Casca: Média ou Escura – 600 gr.)

Ingredientes:

1 copo de leite

2 col. de sopa de óleo de soja

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de açúcar

2 ovos

2 copos de farinha de arroz

1 copo de polvilho doce

2 colheres de sopa de fermento biológico seco.

Modo de Preparo:

Retire a forma da máquina de pão, coloque todos os ingredientes na ordem da receita.  
Recoloque a forma na máquina, feche a tampa, programe o ciclo indicado e a cor desejada.

Obs: para pessoas com intolerância a lactose usar leite de soja. Use sempre ingredientes a temperatura ambiente.

## RECEITAS DE BOLO PARA A MÁQUINA DE PÃO.

### Bolo de Fubá

(Ciclo normal para 900 gramas 1 1/2 copo de leite com 1 ovo)

(Coloque o ovo dentro do copo e complete com o leite)

Ingredientes:

- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de chá de sal
- 4 colheres de sopa de açúcar.
- 2 ½ copos de farinha de trigo
- 1 ½ copos de fubá
- 3 colheres de chá de fermento biológico seco
- 1 colher de sopa de erva-doce

Modo de Preparo:

Retire a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicione todos os ingredientes na ordem acima, reservando a erva-doce.

Recoloque a forma na máquina. Selecione o tamanho e ciclo recomendado e a cor da casca.. Feche a tampa e pressione o botão Iniciar/Parar.

Aproximadamente 40 minutos depois, você ouvirá o bip sonora. Abra a Máquina e adicione a Erva-Doce e feche novamente a tampa. A Máquina continuará normalmente o preparo do bolo.

### Cuque de Morangos

(Ciclo Pão doce)

Ingredientes:

- 1 copo + 1/2 de água com 2 ovos
- 1/2 copo de óleo ou 3 colheres de sopa de margarina
- 4 colheres de sopa de leite em pó
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de açúcar de baunilha
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retire a forma de assa de dentro da Máquina de Paõ e coloque todos os ingredientes na ordem acima.

Recoloque a forma na Máquina de Pão. Selecione a cor da casca e o ciclo recomendado

Feche a tampa e pressione o botão iniciar/ parar.

### Farofa e cobertura

Para o preparo da farofa misture com as mãos:

6 colheres de açúcar, 6 colheres de farinha de trigo, 2 colheres de sopa manteiga derretida ou óleo até adquirir consistência de farofa.

1 ovo para pincelar

1 copo de morangos picados

Quando o display marcar 1:00, abra a tampa da Máquina e pincele cuidadosamente o ovo sobre

a massa crescida, coloque cuidadosamente a farofa e distribua os morangos.  
Feche a tampa novamente. A Máquina de Pão continuará o processo de preparo.

---

## Receita de Pão Ultra Rápido (58 m..)

Ingredientes:

900 gramas. cor da casca: escura  
02 copos de água morna  
03 colheres de sopa de açúcar  
03 colheres de sopa de leite em pó  
03 colheres de sopa de margarina ou óleo  
02 colheres de chá de sal  
05 copos de farinha de trigo "renata"  
1 ½ colheres de sopa de fermento biológico seco

---

## Receita de Pão

(Ciclo 4 Rápido)

Pão Branco Tradicional

Ingredientes:

1 1/3 copo de água morna  
3 colheres de sopa de margarina ou óleo  
2 colher de chá de sal  
2 colheres de sopa de açúcar  
2 colheres de sopa de leite em pó  
4 copos de farinha de trigo – Renata  
1 ½ Colher de sopa de fermento biológico seco.

Modo de Preparo

Retire a forma da máquina e adicione os ingredientes da ordem acima. Recoloque a forma na Máquina de Pão, selecione a cor da casca e o ciclo recomendado. Feche a tampa e pressione o botão Iniciar/Parar.

---

## Pão Cuca Ultra Rápido (58 m..)

(Ciclo 7 - 900 gramas. Cor da Casca: Escura)

Ingredientes:

1 ½ copos de água morna  
06 colheres de sopa de açúcar  
03 colheres de sopa de leite em pó  
03 colheres de sopa de óleo  
1 ½ colheres de chá de sal  
4 copos de farinha de trigo  
02 colheres de sopa de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Colocar todos os ingredientes na forma, na ordem acima. programar o ciclo e a cor desejadas.  
Quando o display mostrar 0:30 min. abrir a tampa e adicionar levemente a farofa.  
Fechar a tampa e deixar que a máquina continua normalmente o preparo do pão.

Farofa:

04 colheres de sopa de açúcar  
04 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina  
MISTURAR OS INGREDIENTES COM AS MÃOS FORMANDO A FAROFA.

---

### **Receita de Pão Ultra Rápido (58 m..)**

Ciclo 7 - 900 Gramas. Cor Da Casca: Escura

01 1/3 copos de água morna  
03 colheres de sopa de açúcar  
03 colheres de sopa de margarina ou óleo  
02 colheres de chá de sal  
04 copos de farinha de trigo  
02 colheres de sopa de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retire a forma da Máquina de Pão Britânia, coloque todos os ingredientes na ordem acima, recoloque a forma na máquina , programe o ciclo e a cor da casca. Pressione o Botão Iniciar/Parar.

---

### **Receita de Pão Ultra Rápido com Oliva e Ervas (58 m..)**

(Ciclo 7 -900 gr Cor Da Casca: Escura)

Ingredientes:

1 1/3 copos de água morna  
03 colheres de sopa de açúcar  
03 colheres de sopa de leite em pó  
03 colheres de sopa de margarina Oliva  
02 colheres de chá de sal  
04 copos de farinha de trigo  
1 colher de sopa de Orégano  
02 colheres de sopa de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retire a forma da Máquina de Pão Britânia, coloque todos os ingredientes na ordem acima, recoloque a forma na máquina , programe o ciclo e a cor da casca. Pressione o Botão Iniciar/Parar.

---

### **Pão Recheado a Toscana**

(Ciclo 1 - Normal)

Ingredientes:

01 Ovo  
1 copo de Leite  
2 colheres de sopa de margarina ou óleo  
1/12 colher de chá de sal  
2 colheres de sopa de açúcar  
03 copos de farinha de trigo  
1 e 1/2 colher de sopa de fermento biológico seco

Recheio:

4 gomos de lingüiça Toscana.  
Orégano ou Alecrim pra polvilhar

Modo de preparo:

Colocar os ingredientes na ordem acima, reservando a lingüiça e o orégano  
Desfie e frite a lingüiça, deixe esfriar e reserve

Após o sinal sonoro (bip) deixar sovar a massa.

Quando terminar de sovar retire a forma da Máquina, tire a massa, remova o batedor e divida a massa em duas porções.

Abra suavemente cada porção separadamente formando 2 retângulos, ( em superfície untada ou enfarinhada.)

Distribua o recheio em cada retângulo, enrole como rocambole.

Una os dois rolos da massa e enrole formando uma trança.

Coloque na máquina, polvilhe com o orégano ou o alecrim. Feche a tampa e deixe completar o ciclo.

**BOM APETITE!!!!**

Se preferir simplificar o preparo, após o sinal sonoro abra a tampa da Máquina, adicione a lingüiça reservada e deixe completar o ciclo.

---

## **Pão Ultra Rápido com Calabresa e Ervas**

(Ciclo 7 – Cor da Casca Escura)

Ingredientes:

1/ ½ copo de água

2 colheres de sopa de óleo

2 colheres de chá de sal

2 colheres de sopa de açúcar

4 ½ copos de farinha de trigo

2 colheres de sopa de fermento biológico seco

1 colher de sopa de ervas finas

1 copo de lingüiça calabresa picada

Modo de Preparo:

Colocar todos os ingredientes na forma, reservando a calabresa

Programar o ciclo e a cor desejada. Pressionar o botão Iniciar/Parar

Bater a massa por + ou – 5 a 6 minutos, verificando o ponto da massa.

Abrir a tampa e adicionar a calabresa. Fechar a tampa . A panificadora continuará normalmente o preparo do pão.

---

## **Bolo de Fubá**

(Ciclo normal -Para 900 gramas)

Ingredientes:

1 1/2copo de leite com 1 ovo)

(Coloque o ovo dentro do copo e complete com o leite)

3 colheres de sopa de margarina

1 colher de chá de sal

4 colheres de sopa de açúcar.

2 ½ copos de farinha de trigo

1 ½ copos de fubá

3 colheres de chá de fermento biológico seco

1 colher de sopa de erva-doce

Modo de Preparo:

Retire a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicione todos os ingredientes na ordem acima, reservando a erva-doce.

Recoloque a forma na máquina. Selecione o tamanho e ciclo recomendado e a cor da casca.. Feche a tampa e pressione o botão Iniciar/Parar.

Aproximadamente 40 minutos depois, você ouvirá o bip sonora. Abra a Máquina e adicione a Erva-Doce e feche novamente a tampa. A Máquina continuará normalmente o preparo do bolo.

## **Cuque de Morangos**

(Ciclo Pão doce)

Ingredientes:

- 1 copo + 1/2 de água com 2 ovos
- 1/2 copo de óleo Ou 3 colheres de sopa de margarina
- 4 colheres de sopa de leite em pó
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de açúcar de baunilha
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retire a forma de assa de dentro da Máquina de Pão e coloque todos os ingredientes na ordem acima. Recoloque a forma na Máquina de Pão. Selecione a cor da casca e o ciclo recomendado. Feche a tampa e pressione o botão iniciar/ parar.

Farofa e cobertura

Para o preparo da farofa misture com as mãos:

- 6 colheres de açúcar, 6 colheres de farinha de trigo, 2 colheres de sopa manteiga derretida ou óleo até adquirir consistência de farofa.
  - 1 ovo para pincelar
  - 1 copo de morangos picados
- Quando o display marcar 1:00, abra a tampa da Máquina e pincele cuidadosamente o ovo sobre a massa crescida, coloque cuidadosamente a farofa e distribua os morangos. Feche a tampa novamente. A Máquina de Pão continuará o processo de preparo.

---

## **Receita de Pão**

(Ciclo 4 Rápido = 1:40 Pão Branco Tradicional)

Ingredientes:

- 1 1/3 copo de água morna
- 3 colheres de sopa de margarina ou óleo
- 2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo – Renata
- 1 1/2 Colher de sopa de fermento biológico seco.

Modo de Preparo:

Retire a forma da máquina e adicione os ingredientes da ordem acima. Recoloque a forma na Máquina de Pão, selecione a cor da casca e o ciclo recomendado. Feche a tampa e pressione o botão Iniciar/Parar.

---

## **Receita de Pão Ultra Rápido (58 m..)**

(900 gramas. cor da casca: escura)

Ingredientes:

- 02 copos de água morna
- 03 colheres de sopa de açúcar
- 03 colheres de sopa de leite em pó
- 03 colheres de sopa de margarina ou óleo
- 02 colheres de chá de sal
- 05 copos de farinha de trigo "renata"
- 1 1/2 colheres de sopa de fermento biológico seco

Dica: Para farinha de trigo, utilizar o copo Britânia cheio (240 ml) e a colher dosadora Britânia.

Pão Branco Tradicional

(Ciclo Normal – Sanduíche)

**Para pães de 900 gramas:**

- 1 1/3 copo de água
- 1 1/2 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de chá de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

**Para pães de 600 gramas:**

- 1 copo de água
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

---

## **Pão Colonial**

(Ciclo Normal – Sanduíche)

**Para Pães de 900 gramas:**

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

**Para pães de 600 gramas:**

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

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

## Pão de Leite

(Ciclo Normal – Sanduíche)

### Para Pães de 900 gramas:

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

### Para pães de 600 gramas:

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

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

---

## Pão Branco de Manteiga

(Ciclo Normal – Sanduíche)

### Para Pães de 900 gramas:

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

### Para pães de 600 gramas:

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

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

## Pão de Cenoura

(Ciclo Normal – Sanduíche)

### Para pães de 900 gramas:

- 1 1/3 copo de água
- 1 1/2 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 5 colheres de sopa de cenoura ralada
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

### Para pães de 600 gramas:

- 1 copo de água
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de cenoura ralada
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

---

## Pão de Laranja

(Ciclo Normal – Sanduíche)

### Para pães de 900 gramas:

- 1 1/3 copo de suco de laranja
- 1 1/2 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de chá de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

### Para pães de 600 gramas:

- 1 copo de suco de laranja
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

## Pão de Iogurte

(Ciclo Normal – Sanduíche)

### Para pães de 600 gramas:

- ½ copo de água
- ½ copo de iogurte
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 ½ colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de leite em pó
- 2 2/3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

---

## Pão de Maçã e Canela

(Ciclo Normal – Sanduíche)

### Para pães de 900 gramas:

- 1 1/3 copo de suco de maçã
- 1 ½ colher de sopa de margarina
- 1 ½ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 ½ colher de chá de canela em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

### Para pães de 600 gramas:

- 1 copo de suco de maçã
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 ½ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de canela em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

---

## Pão Pesto

(Ciclo Normal – Sanduíche)

### Para Pães de 900 gramas:

- 1 1/3 copo de leite com 1 ovo  
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 ½ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 5 colheres de sopa de manjericão picado

- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

#### **Para pães de 600 gramas:**

- 1 copo de leite com 1 ovo  
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com leite)
- 1 ½ colher de sopa de azeite de oliva
- 1 ½ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 5 colheres de sopa de manjeriço picado
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

#### **Modo de Preparo:**

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

---

### **Pão de Requeijão com Cebolinha**

(Ciclo Normal – Sanduíche)

#### **Para pães de 900 gramas:**

- ½ copo de água
- 1 copo de requeijão
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 ½ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de cebolinha verde picada
- 3 ¾ copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

#### **Modo de Preparo:**

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

---

### **Pão Italiano Temperado**

(Ciclo Francês)

#### **Para Pães de 600 gramas:**

- 1 copo de água
- 1 ½ colher de sopa de azeite de oliva
- 1 ½ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 2 colheres de chá de cebola em flocos
- ½ colher de chá de alho em flocos
- 1 colher de chá de manjeriço
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

---

## **Pão Francês**

(Ciclo Francês)

### **Para pães de 900 gramas:**

- 1 1/3 copo de água
- 1 1/2 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

### **Para pães de 600 gramas:**

- 1 copo de água
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 1 1/2 colher de sopa de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

---

## **Pão com Passas de Uva**

(Ciclo Normal)

### **Para pães de 900 gramas:**

- 1 1/3 copo de água
- 1 1/2 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 1/2 colher de chá de canela em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco
- 1 copo de passas de uva (esperar pelo bip)

### **Para pães de 600 gramas:**

- 1 copo de água
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de canela em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco
- 1 copo de passas de uva (esperar pelo bip)

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima exceto as passas de uva. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar. O bip da Máquina de Pão aciona aproximadamente 40 minutos depois de ligada. Depois de acionado o bip, abrir a tampa, adicionar as passas de uva e fechar a tampa novamente. A Máquina de Pão continuará o processo de preparo do pão.

---

## Panetone

(Ciclo Normal)

### Para pães de 900 gramas:

- 1 1/3 copo de água com 1 ovo  
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com água)
- 4 colheres de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de chá de essência de panetone ou baunilha (opcional)
- 2 colheres de sopa de leite em pó
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco
- 3/4 de copo de passas de uva (esperar pelo bip)
- 1/2 copo de frutas cristalizadas (esperar pelo bip)

### Para pães de 600 gramas:

- 1 copo de água com 1 ovo  
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com água)
- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 1 1/2 colher de chá de essência de panetone ou baunilha (opcional)
- 4 colheres de chá de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco
- 1/2 copo de passas de uva (esperar pelo bip)
- 1/2 copo de frutas cristalizadas (esperar pelo bip)

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima exceto as passas de uva e as frutas cristalizadas. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar. O bip da Máquina de Pão aciona aproximadamente 40 minutos depois de ligada. Depois de acionado o bip, abrir a tampa, adicionar as passas de uva e as frutas cristalizadas e fechar a tampa novamente. A Máquina de Pão continuará o processo de preparo do pão.

---

## Pão de Nozes

(Ciclo Normal)

### Para pães de 600 gramas:

- 1 copo de água com 1 ovo  
(coloque o ovo dentro do copo e complete o copo com água)
- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 5 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de chá de canela em pó

- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco
- ¾ de copo de nozes picadas (esperar pelo bip)

#### Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima exceto as nozes. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar. O bip da Máquina de Pão aciona aproximadamente 40 minutos depois de ligada. Depois de acionado o bip, abrir a tampa, adicionar as nozes e fechar a tampa novamente. A Máquina de Pão continuará o processo de preparo do pão.

---

## Pão de Calabresa e Queijo

(Ciclo Normal)

#### Para Pães de 900 gramas:

- 1 1/3 copo de água
- 1 colher de chá de azeite de oliva
- 1 ½ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de chá de leite em pó
- 3 colheres de chá de queijo parmesão ralado
- ½ colher de chá de orégano
- ½ colher de chá de cebola em flocos
- ½ colher de chá de alho em flocos
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco
- ½ copo de calabresa picada (esperar pelo bip)
- ½ copo de queijo provolone picado (esperar pelo bip)

#### Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima exceto a calabresa e o queijo provolone. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar. O bip da Máquina de Pão aciona aproximadamente 40 minutos depois de ligada. Depois de acionado o bip, abrir a tampa, adicionar a calabresa e o queijo provolone e fechar a tampa novamente. A Máquina de Pão continuará o processo de preparo do pão.

---

## Pão Doce

(Ciclo Pão Doce)

#### Para pães de 600 gramas:

- 1 copo de água
- 1 ½ colher de sopa de margarina
- 1 ½ colher de chá de sal
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de leite em pó
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

#### Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

## Cuca

(Ciclo Pão Doce)

### Para pães de 900 gramas:

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

### Farofa para Cobertura (opcional)

- 1 ovo para pincelar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 1/2 colher de sopa de açúcar
- 1 1/2 colher de sopa de farinha de trigo especial

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.

Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

Para preparar a cobertura, misturar e amassar com as mãos a manteiga, o açúcar e a farinha de trigo até adquirir uma consistência de farofa. Quando o display marcar 1:00, pincelar o ovo sobre a massa crescida e colocar cuidadosamente a farofa sobre a massa pincelada. Fechar a tampa da Máquina de Pão que continuará o processo de preparo do pão.

---

## Pão de Centeio

(Ciclo Pão Integral)

### Para pães de 600 gramas:

- 1 copo de água
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de leite em pó
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 copo de farinha de centeio
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima.

Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

---

## Pão de Trigo Light

(Ciclo Pão Integral)

### Para pães de 600 gramas:

- 1 copo de água
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal

- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 copo de farinha de trigo integral
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

---

## **Pão Light de Aveia e Mel**

(Ciclo Pão Integral)

### **Para pães de 900 gramas:**

- 1 1/3 copo de água
- 1 1/2 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de mel
- 2/3 copo de aveia
- 2 1/2 copos de farinha de trigo especial
- 1 copo de farinha de trigo integral
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

---

## **Pão de Trigo 100% Integral**

(Ciclo Pão Integral)

### **Para pães de 900 gramas:**

- 1 1/3 copo de água
- 1 1/2 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 4 copos de farinha de trigo integral
- 3 colheres de sopa de farinha de glúten
- 2 1/2 colheres de chá de fermento biológico seco

### **Para pães de 600 gramas:**

- 1 copo de água
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 3 copos de farinha de trigo integral
- 2 colheres de sopa de farinha de glúten
- 2 1/2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o tamanho do pão, a cor da casca e o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

## **Geléia de Morango**

(Ciclo Geléia)

Ingredientes:

- 1 ½ copo de morango fresco picado
- 1 copo de açúcar
- 2 colheres de chá de suco de limão
- 1 colher de sopa de pectina (este ingrediente é encontrado em casas especializadas de produtos para confeitaria, também conhecido como Quatro Minutos)

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

---

## **Geléia de Laranja**

(Ciclo Geléia)

Ingredientes:

- 3 laranjas grandes, cortadas em pequenos pedaços
- 1 ¼ copo de açúcar
- 1 limão, cortado em pequenos pedaços
- 2 colheres de sopa de pectina (este ingrediente é encontrado em casas especializadas de produtos para confeitaria, também conhecido como Quatro Minutos)

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

O Básico das Massas

A Máquina de Pão pode ser utilizada para preparar massas que serão depois manipuladas e assadas em um forno convencional.

Instruções para o preparo de massas:

1. Selecionar o ciclo massa;
2. Apertar o botão iniciar/ parar;
3. Quando a massa estiver pronta, o bip tocará e o display mostrará 0:00;
4. Cobrir uma superfície lisa com farinha. Usar uma espátula de borracha, remover a massa da forma de assar e colocar sobre a superfície. Amassar com a mão para tirar todo o ar;
5. Modelar a massa do formato de preferência: bolinhos, rosquinhas e outros;
6. Colocar a massa modelada em uma forma de assar convencional untada. Cobrir e deixar crescer por aproximadamente uma hora;
7. Aplicar sobre os bolinhos/ rosquinhas, uma fina camada de gema de ovo misturada com uma colher de água ou leite;
8. Assar conforme indicado na receita.

Para reduzir o tempo de crescimento da massa salgada, aquecer o forno do fogão por 5 minutos. Desligar o forno. Cobrir a massa modelada com um pano limpo (dentro da forma de assar convencional). Colocar dentro do forno desligado até que a massa tenha dobrado de tamanho. Isto reduzirá o tempo de crescimento em aproximadamente meia hora.

## Massa para Pizza

(Ciclo Massa)

### Para massas de 900 gramas:

- 1 1/3 copo de água
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- ¾ colher de chá de sal
- 4 copos de farinha de trigo integral
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

### Para massas de 600 gramas:

- 1 copo de água
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- ½ colher de chá de sal
- 3 copos de farinha de trigo integral
- 1 ½ colheres de chá de fermento biológico seco

---

## Massa Caseira

(Ciclo Massa)

Ingredientes:

- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 copo de farinha de semolina
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 7/8 copo de água

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

Quando a massa estiver pronta, retirar da forma de assar e colocar em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo.

Esticar a massa e cortar em tiras finas. Cozinhar as tiras em água fervente de 10 a 15 minutos.

---

## Massa com Ovos

(Ciclo Massa)

Ingredientes:

- 2 copos de farinha de trigo especial
- 2 copos de farinha de semolina
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 4 ovos batidos
- 2 colheres de sopa de água

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

Quando a massa estiver pronta, retirar da forma de assar e colocar em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo.

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

## Rolinhos com Mel e Trigo

(Ciclo Massa)

Ingredientes:

- 1 copo de água
- 1 colher de chá de sal
- ¼ copo de mel
- 1 ovo
- 2 copos de farinha de trigo especial
- 1 ¼ de copo de farinha de trigo integral
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

Quando a massa estiver pronta, retirar da forma de assar e colocar em uma superfície lisa coberta com uma fina camada de farinha de trigo.

Moldar a massa no formato de preferência. Levar ao forno convencional (180oC) durante 25 a 30 minutos.

---

## Focaccia

(Ciclo Massa)

Ingredientes:

- 1 copo de água
- 1 colher de chá de sal
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 dente de alho amassado
- 1 ½ colher de chá de alecrim
- 3 copos de farinha de trigo especial
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

Cobertura

- 1 ½ colher de sopa de azeite de oliva
- ½ copo de tomates secos
- ½ copo de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da Máquina de Pão e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a forma de assar na Máquina de Pão. Selecionar o ciclo recomendado. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.

Quando a massa estiver pronta, retirar da forma de assar e colocar em uma assadeira untada, cobrindo com um pano e deixando descansar por trinta minutos.

Com um cabo de uma colher, afundar a massa a cada 2 cm. Pincelar o azeite de oliva e colocar os tomates secos e o queijo parmesão.

Aquecer em forno convencional (200oC) por 15 a 20 minutos, até a borda da massa dourar. Deixar esfriar e cortar em pedaços antes de servir.

## **Pão de Batata Recheado**

(Ciclo normal – cor da casca: a escolher)

### Ingredientes:

- 1 copo de leite
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 copo de batata cozida e amassada
- 2 colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo especial

### Recheio:

- 1 peito de frango pequeno refogado e desfiado
- 4 colheres de sopa de requeijão.

### Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da panificadora, colocar os ingredientes na ordem da receita e selecionar o tamanho do pão, o ciclo e a cor da casca desejada. Precionar o botão iniciar/parar. Após aproximadamente 30 minutos a panificadora bate a massa pela segunda vez. Retirar a massa, abrir e distribuir o recheio. Enrolar como rocambole e colocar na forma de assar. Deixar completar o ciclo.

---

## **Pão Recheado com Azeitonas**

(Ciclo norma – cor da casca: a escolher)

### Ingredientes:

- 1 e 1/3 de copo de água
- 6 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colheres de chá de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo especial
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco

### Recheio:

- 200 gramas de azeitonas pretas fatiadas
- 200 gramas de azeitonas verdes fatiadas

### Modo de Preparo:

Retirar a forma de assar de dentro da panificadora. Colocar os ingredientes na ordem da receita, selecionar o tamanho do pão, o ciclo e a cor da casca desejada. Precionar o botão iniciar/parar. Após aproximadamente 30 minutos a panificadora bate a massa pela segunda vez. Retirar a massa, abrir e distribuir o recheio. Enrolar como rocambole e colocar na forma de assar. Deixar completar o ciclo.

## **Pão Integral Light com Espinafre Iogurte**

(Ciclo normal ou integral – cor da casca a escolher)

### Ingredientes:

- 1 copo de espinafre refogado
- 1 copo de iogurte natural desnatado
- 2 colheres de sopa de margarina light
- 1 colher de sopa de sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo integral
- 2 colheres de chá de fermento biológico seco

### Modo de Preparo:

Refogar o espinafre e bater em liquidificador com 1 copo de água. Retirar a forma de assar da panificadora e colocar os ingredientes na ordem abaixo:

Espinafre, iogurte, margarina, sal, açúcar, leite em pó, trigo e o fermento. Recolocar a forma na panificadora, escolher o ciclo e a cor da casca.

Precionar o botão iniciar/parar