

Molho Salgado de Açaí

Ingredientes

- 1 colher de café de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino preta
- 1 xícara de chá de caldo de legumes
- 2 colheres de chá de amido de milho
- 1 xícara de chá de vinho branco
- 4 colheres de sopa de polpa de açaí (1 polpa)
- 4 colheres de sopa de queijo light

Modo de Preparo

Misture o vinho e o caldo de legumes com o amido de milho e coloque em uma panela. Adicione a polpa de açaí e espere começar a engrossar. Em seguida, adicione o queijo light e desligue o fogo. Mexa e sirva com os filés de frango, carne vermelha ou massa.

Pão Integral com Açaí

Ingredientes

- 1 xícara de chá de açaí (2 polpas)
- 2 ovos
- ½ xícara de chá de óleo – ou azeite de oliva
- 3 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 1 colher de café de sal
- 2 colheres de sopa de fermento biológico (2 envelopes)
- 1 ½ xícara de farinha de trigo comum
- 1 ½ xícara de farinha de trigo integral

Modo de Preparo

Misture o fermento com 1 colher de sopa cheia de farinha de trigo e meio copo de água morna. Deixe o fermento agir por 15 minutos. Em seguida passe o fermento para um recipiente maior. Adicione o açúcar mascavo, os ovos, o sal, o óleo, a polpa de açaí e as farinhas de trigo. Deixe crescer até dobrar de volume. Em seguida, coloque a massa do pão em uma forma coberta com papel manteiga untado com azeite de oliva. Sugestão, decorar com aveia. Deixe crescer novamente por mais ou menos 20 minutos. Leve o pão para assar em forno pré-aquecido à temperatura de 180 graus por 40 minutos.