

## OFICINA DE BOLO DE BUTIÁ - ROTA DOS BUTIAZAIS

Marene Machado Marchi

Rosa Lía Barbieri

Coordenação: Prof. Odoaldo Ivo Rochefort Neto – IFRS - Campus Porto Alegre

E-mail: [odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br](mailto:odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br)

### INGREDIENTES:

- 3 xícaras de polpa de butiá
- 3 ovos inteiros
- 3/4 de xícara de óleo girassol
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar cristal
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico

### MODO DE FAZER:

- 1) Bata no liquidificador: 3 xícaras de polpa de butiá sem coquinho, 3 ovos, 3/4 de xícara de óleo de girassol.
- 2) Misture num recipiente: 2 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de açúcar cristal, 1 colher de sopa de fermento químico em pó.
- 3) Acrescente na mistura seca o que foi batido no liquidificador e misture bem.





4) Ponha para assar em fogo baixo, numa forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Dependendo do forno, leva uns 30 minutos, mais ou menos.

#### AGRADECIMENTOS:

Um agradecimento muito especial aos nossos apoiadores que entendem que a qualificação profissional com um ensino público, gratuito e de qualidade é a chave para o progresso do Brasil e nos ajudaram com os insumos para a execução das oficinas. Agradecemos também, aos nossos Técnicos e Técnicas em Panificação formados no curso que abrilhantam as oficinas da Arena IFRS desta edição. Por fim, agradecemos a equipe de servidores do IFRS e os alunos do Curso Técnico em Panificação pelo apoio na execução desta atividade de extensão.

