

Vamos preparar um lanche bem gostoso para comemorar o DIA DAS MÃES.

1. BISCOITO DE BAUNILHA

Ingredientes:

- 1 xícara de manteiga ou margarina
- 2/3 de xícara de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de chá de baunilha
- 2 ovos
- 2 ½ xícaras de farinha de trigo peneirada

Modo de fazer:

1. Bata a manteiga com o açúcar. (Não esqueça de pedir ajuda a um adulto.)
2. Junte a baunilha, o sal e os ovos um de cada vez, batendo sempre.
3. Misture a farinha e bata bem.
4. Com uma colher de chá coloque a massa numa assadeira sem untar.
5. Com a ajuda de um copo esfarinhado. Achate os montinhos de massa.
6. Leve ao forno (pré-aquecido) por 10 minutos ou até que os biscoitos fiquem dourados.



Curiosidade: Antigamente quando o pão ficava duro as pessoas acrescentavam condimentos e levavam novamente ao forno. A palavra biscoito quer dizer assado duas vezes. Ela vem do latim, biscoctus bis = duas vezes e coctus = cozido.

2. BOLO RÁPIDO DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/3 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de chocolate em pó
- 3 colheres de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de baunilha
- 2/3 de xícara de manteiga ou margarina
- 1 xícara de leite
- 3 ovos

Modo de fazer:

1. Unte bem a assadeira de uns 32 cm x 22 cm
2. Use a batedeira em velocidade baixa para misturar tudo! Depois, aumente a velocidade e bata por mais 3 minutos. (Não esqueça de pedir ajuda a um adulto.)
3. Agora, procure espalhar bem a massa na assadeira já preparada.
4. Asse em forno moderado por 30 minutos.
5. Deixe esfrie bem e corte em quadrados.



Curiosidade: Quando os espanhóis chegaram à América os Astecas já conheciam as favas de cacau e faziam um líquido escuro chamado tchocolatl.