Cestinho para Pães

PINGOUIN

Cestinho em tear e crochê por Elá Camarena

Fio Bella Fashion

Cor 9157: 1 novelo;

Pontos: tear, ponto baixissimo (p.bx) e ponto baixo (p.b);

Agulha de crochê 10.0 mm;

Agulha para acabamento;

2 tiras de couro ou recouro com 2.0 cm de largura e 20.0 cm de comprimento;

4 botões de 4 furos com 1,5 cm de diâmetro.

Como fazer

Com o fio Bella Fashion, monte os pontos em um tear «rabo de rato».

Faça um cordão com o novelo de Bella Fashion.

Faça um laço mágico com o cordão e 6 p.b.; na segunda carr. faça aum. em todos os pontos.

Da 2o. carr. até a 4o. carr. faça 1 p.b. e 2 aum. * (até o final da carr.);

Da 5o. carr. até a 9o. carr. faça p.b. e finalize.

Com o fio Bella Fashion, costure as tiras de couro com os botões para fazer as alças.

Dica

Para colocar os pães, coloque um guardanapo de tecido em uma cor suave, para que as cores do seu cestinho fiquem em evidência.

Veja também a cor das alças. Elas são marrom para realçar também o laranja do fio Bella Fashion.

Usei o tear da esquerda (um sonho!)

Mas dá também para fazer com o da direita, mais fácil de achar!

Cestinho para Pães

PINGOUIN

Receita de pão sem glúten por João Dualiby

Farinha base

1 Kg de farinha de arroz

250 g de polvilho doce

250 g de farinha de soja torrada (opcional)

Misture tudo e guarde para usar na confecção de pães, bolos e panquecas.

Ingredientes

1 xicara de água;

3 colheres de sopa de óleo de soja;

2 colheres de vinagre;

1 colher de café de sal;

6 colheres de farinha base;

1 colher de sopa de goma xantana;

1 ovo;

1 colher de fermento químico em pó .

Modo de preparo

Adicione no liquidificador a água, vinagre, óleo, sal, ovo e a farinha (não coloque a goma xantana), bata até ficar uma massa homogênea.

Coloque a massa em uma tigela e adicione a goma xantana, mexa com uma colher até ficar uma massa espessa ao ponto de poder ser apanhada com a mão, se estiver muito mole, adicione mais uma ou duas colheres de farinha base, coloque agora o fermento e mexa até misturar bem, se a massa estiver difícil de mexer com a colher, use as mãos.

Nesse momento pra enriquecer a massa, você pode adicionar sementes como chia, gergelim, linhaça ou uvas passas.

Unte as mãos com óleo de soja, apanhe um punhado da massa e faça um bolinho alongado, dependendo do tamanho de sua mão a massa poderá render de 4 a 5 pãezinhos. Passe nas sementes de gergelim.

Coloque os pãezinhos em um forno pré aquecido a 180 graus ou em uma fritadeira elétrica à meia força e deixe assar até ficarem com a superfície dourada. Sirva no cestinho!