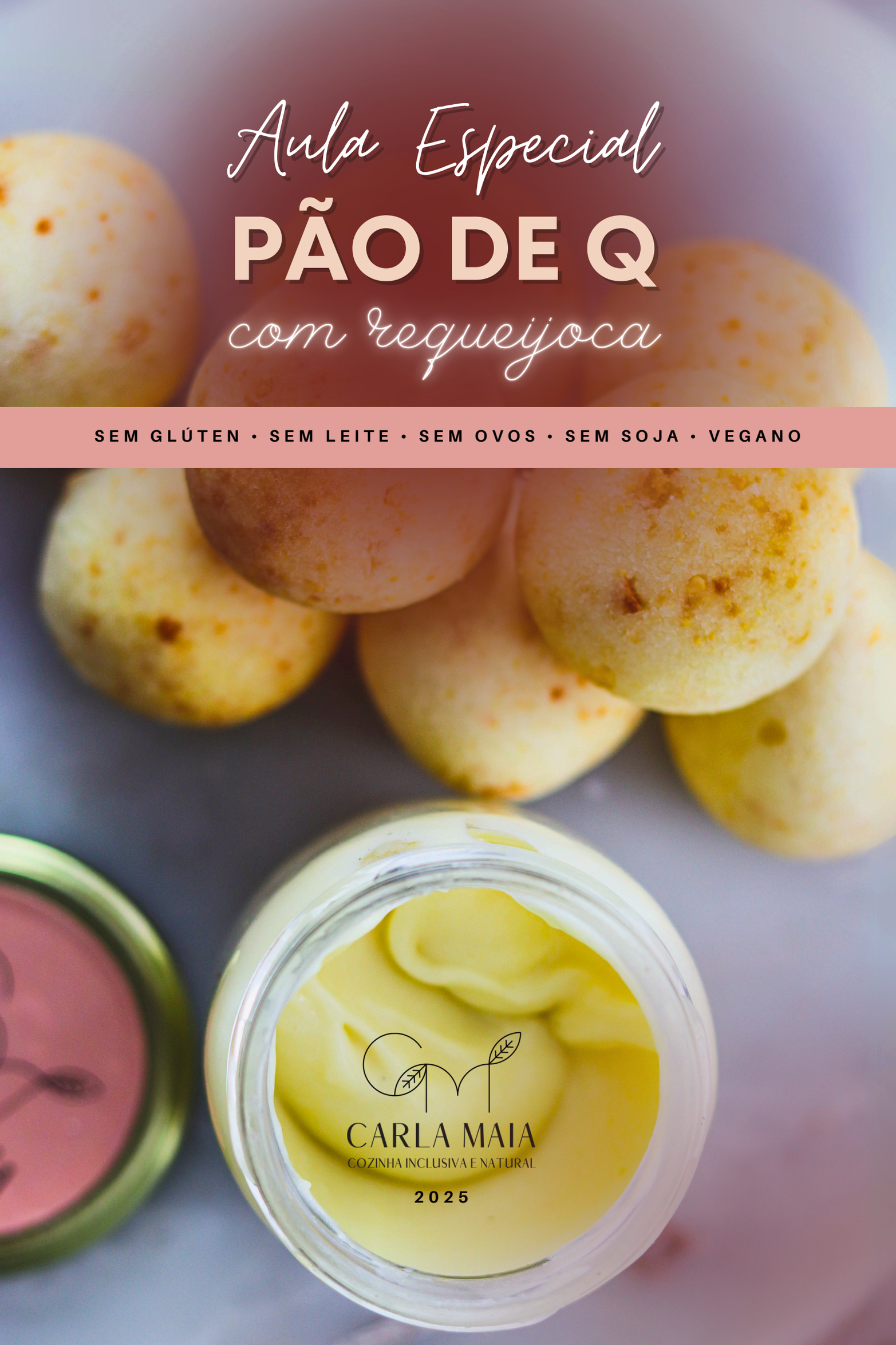
Aula Especial
PÃO DE Q
com requeijoca
SEM GLÚTEN • SEM LEITE • SEM OVOS • SEM SOJA • VEGANO
CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL
2025

CHEFCARLAMAIA.COM
© COPYRIGHT CARLA MAIA 2025. PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL.

Carla Maia

Professora de Confeitaria e Panificação Sem Glúten e Vegana. Desenvolvo conteúdos autorais em Panificação e Confeitaria livres de glúten, leite, ovos, soja, ingredientes de origem animal e sou fundadora da primeira plataforma de cursos online do Brasil direcionada à Inclusão Alimentar, a Escola de Cozinha Inclusiva e Natural, que já capacitou milhares de alunas e alunos no Brasil e no Mundo. Estudei nas melhores Escolas do Brasil e também tive a chance de estudar com um dos melhores Chefs do Mundo da Cozinha Sem glúten e Vegana, o espanhol Jordi Bordas. Desde 2014, dedico-me a oferecer o melhor da Confeitaria e Panificação Inclusivas Sem Glúten e Vegana.

PUC Minas
Universidade de São Paulo
Levain escola de panificação
Le Cordon Bleu São Paulo
Escola Laurent Suaudeau
jordibordas

NAS REDES SOCIAIS

Facebook/chefcarlamaia
Instagram/@chefcarlamaia
Youtube/chefcarlamaia
Website/chefcarlamaia.com

CONTATO

contato@menubacana.com

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

PÃO DE Q

com requeijoca

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

INGREDIENTES

REQUEIJOCA

200G DE MANDIOCA COZIDA

100G DE ÁGUA FILTRADA

50G DE ÓLEO DE COCO SEM SABOR

10G DE TAPIOCA HIDRATADA

1G DE GOMA XANTANA

2G DE SAL

2G DE LEVEDURA NUTRICIONAL

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

MODO DE PREPARO

CONFORME AULA GRATUITA

NOSSAS INDICAÇÕES:

LEVEDURA NUTRICIONAL

ÓLEO DE COCO

PARA FICAR POR DENTRO DAS NOVIDADES, ENTRE EM NOSSO GRUPO EXCLUSIVO. CLIQUE NO BOTÃO ABAIXO:

CLIQUE AQUI

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

© COPYRIGHT CARLA MAIA 2025 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .

PÃO DE Q

com requeijoca

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

INGREDIENTES

PÃO DE Q

215G DE BATATA DOCE COZIDA

125G DE POLVILHO AZEDO

75G DE POLVILHO DOCE

65G DE ÓLEO DE GIRASSOL

50G DE QUEIJO VEGANO RALADO (UTILIZEI QUEIJO PARMESÃO VEGANO VIDA VEG)

40G DE ÁGUA FERVENTE

7G DE SAL

2G DE LEVEDURA NUTRICIONAL

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

MODO DE PREPARO

CONFORME AULA GRATUITA

PARA FICAR POR DENTRO DAS NOVIDADES, ENTRE EM NOSSO GRUPO EXCLUSIVO. CLIQUE NO BOTÃO ABAIXO:

CLIQUE AQUI

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

© COPYRIGHT CARLA MAIA 2025 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .

@CHEFCARLAMAIA

CURSOS CHEF CARLA MAIA

ATENDIMENTO

CARLA MAIA

COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

Este material é de autoria da Chef Carla Maia.
É expressamente proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial deste material sem a autorização prévia e expressa da autora, conforme previsto na Lei 9.610/98 (artigo 29). A infração implicará ao autor as sanções previstas na legislação.

© COPYRIGHT CARLA MAIA 2025 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .