Pão de Ló de Café (DUPLA UNISUAM - Leandro Beres dos Anjos Neves e Izabelly Mendes Paiva)

3 ovos
1 xícara de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
1/4 xícara de água morna
2 colheres de sopa de café solúvel
1 colher de chá de fermento

Bater na batedeira os ovos e o açúcar até formar um creme, misture o café a água morna e adicione ao creme aos poucos, sem parar de bater, depois retire da batedeira e acrescente a farinha de trigo e o fermento misturando delicadamente.
Asse por aproximadamente 20 min em forno pré-aquecido 180 graus.

Torta de Ricota com Manjericão

500 gr de ricota
1 lata de leite condensado
750 ml de leite
2 colheres de sopa de amido de milho
5 colheres de sopa de açúcar
4 gemas
Suco de 1 limão peneirado
1/4 de xícara de sumo de manjericão
4 Claras

Bata as claras em neve e reserve, bater os outros ingredientes no liquidificador, misturar as claras delicadamente e levar para assar em uma forma untada no forno pré aquecido 180 graus em torno de 50 minutos.

Geleia de Tomate com Maracujá

400 g de tomate picados pequenos sem pele e sem sementes
3 colheres de sopa de açúcar mascavo
2 colheres de sopa de açúcar refinado
1/4 de xícara de suco de maracujá natural
2 colheres de sopa de cachaça envelhecida

Levar uma panela ao fogo com todos ingredientes e deixar reduzir até o ponto de geleia.

Tomates Caramelizados

250 g de açúcar refinado
100 ml de água

Levar o açúcar e a água ao fogo até atingir a temperatura de 140 graus sem mexer, desligar o fogo e banhar os mini tomates já sem a poupa e recheados com a geleia, retirar da calda e passa-los por um recipiente com água gelada e secando-os levemente com papel absorvente.