

RECEITAS

SORVETE

INGREDIENTES

- .1 caixa de leite condensado
- .1 caixa de creme de leite
- .1 gelatina (qualquer sabor)

MODO DE PREPARO

faça a gelatina, ainda quente coloque no liquidificador com creme de leite , e o leite condensado.

depois coloque no congelador em um recipiente fechado.

depois de congelado bata na batedeira para ficar cremoso.

volte ao congelador e pronto

PIZZA

INGREDIENTES

- .Meio kl de farinha de trigo
- .1 copo de leite
- .1 ovo .1
- colher de açúcar
- .1 colher de fermento em pó (de pão) .1
- colher de sal
- .metade do meio do copo de óleo

MODO DE PREPARO

- .colocar todos os ingredientes ,molhe e deixe incha por 30 min.
- .abra na assadeira a massa e coloque o seu recheio .
- (2 poção na assadeira media)

MUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- .2 caixa de creme de leite
- .2 caixa de leite condensado
- .125 ml de suco sem soro de maracujá

MODO DE PREPARO

.Misture todos ingredientes no liquidificador e bata ate ficar cremoso, coloque na geladeira em um recipiente fechado por 2 horas



BOMBOM PRESTIGIO CASEIRO

INGREDIENTES

- .1 caixa de leite condensado
- .500 g de coco ralado .400
- g de cobertura de chocolate
- .1 papel manteiga
- . 1 formas para os bombom

MODO DE PREPARO

- .Misture o leite condensado e o coco ralado e conserve na geladeira por 10 min.
- .modele como as formas , e coloque em uma forma com o papel manteiga e coloque na geladeira .
- .derreta o chocolate em banho maria e coloque nas formas e coloque na geladeira por 5 min, depois coloque a 2 camada e coloque na geladeira por mais 5 min. Coloque os recheio
- s de coco ralado e leite condensado depois coloque por cima o resto do chocolate e coloque na geladeira mas agora por 30 min pronto

JANE LOURES



Pizza de chocolate com morango especial

Ingredientes

Discos de pizza grandes e pré-assados 1 barra de chocolate meio amargo (170g) 1 lata de creme de leite

Morangos fatiados

Modo de preparo

Em um recipiente, coloque a barra de chocolate e derreta em banho-maria. Aos poucos, adicione o creme de leite no chocolate derretido e misture até ficar homogêneo. Espalhe sobre o disco de pizza e leve ao forno por cerca de 5 minutos. Retire do forno e espalhe os morangos. Sirva em seguida. Rendimento:

8 porções

