

super receitas

BOLO DE CANECA

RECEITA:

4-colheres de sopa de farinha

1- colher de sopa de fermento químico em pó

2-colheres de sopa de chocolate em pó

3-colheres de sopa de açúcar refinado

1-ovo médio

3-colheres de sopa de leite

2 -colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO:

Primeiro , em uma tigela grande adicione a farinha de trigo ,o fermento o chocolate em pó e misture bem.

Logo em seguida adicione o ovo e misture o máximo que puder ,mas não se preocupe se ainda estiver um pouco seco.

Adicione então o leite e o óleo e misture bem (é importante que a caneca seja grande para não transbordar no microondas)

Receita de Tartar

INGREDIENTES:

- Bolacha água e sal
- 200g de requeijão;
- 200g de alguma proteína ,como atum ou presunto ,por exemplo;
- 2 colheres de sobremesa de amido de milho ou farinha de trigo
- Sal e tempero a gosto

MODOS DE PREPARO:

Em um recipiente misture o requeijão a proteína escolhida e aos poucos acrescentes as colheres de amido de milho .Deixe em uma consistência cremosa .Coloque sal e tempero a gosto.

MONTAGEM:

Use a bolacha água e sal como base e modele o

restante da receita em cima .Pode ser usado algum molde de acordo com a formato da bolacha .

Rende 10 porções

MOUSSE DE MARACUJÁ

Ingredientes

- 1 colher (de chá) de gelatina em pó sem
sabor
- 1 lata ou c de caixinha de leite condensado
(395)
- 1 lata ou caixinha de creme de leite
- 1 xícara (chá) de suco maracujá concentrado

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente refratário, dissolva a gelatina na água fria .
2. leve ao microondas ,por 30 segundos para dissolver .Reserve .
- 3.Em um liquidificador ,bata o leite condensado , o creme de leite ,o suco de maracujá e a gelatina .Coloque em taças individuais .
- 4.Leve a geladeira até ficar firme , por cerca de 2 horas .Sirva .

PATÊ

ingredientes:

1 lata de sardinha ou atum

1 pote de maionese

1 coentro

1 cebola

Modo de preparo:

Tire a água da sardinha ou atum ,e logo em seguida retire o peixe de dentro da lata .

Em um recipiente coloque o produto e adicione a maionese e o coentro a gosto .

Em seguida misture tudo e coloque para servir com pão ou bolacha água e sal .

LIMONADA SUIÇA

ingredientes :

3 limões

1 litro de água

Leite de condensado

MODO DE PREPARO

Cortes os limões em cruz

Adicione com água no liquidificador bata com casca e tudo , durante o processo acrescente leite condensado até o suco ficar cremoso

Coar bem

Colocar gelo e servir

Sirva na hora pois como o limão é batido com casca pode ficar amargo .

Palha Italiana

INGREDIENTES:

1 Em uma panela ,coloque 2 latas de leite condensado ,2 colheres de sopa de margarina e 6 colheres de sopa de chocolate em pó .Misture e cozinhe até o brigadeiro soltar do fundo da panela .

2 Espere o brigadeiro esfriar ,transfira para uma tigela e adicione 2 pacotes de biscoito de maisena quebrados .Misture

3 Unte uma forma com margarina e coloque a mistura .Leve para gelar .

4 Polvilhe uma superfície com açúcar e desenforme a palha italiana

5 Polvilhe mais açúcar na palha italiana .

6 Molhe uma faca para facilitar o corte e faça quadrinhos na palha italiana .Sirva em seguida

Doce de uva verde com leite ninho

INGREDIENTES :

1 Lata de leite condensado

1 Colher de sopa de margarina

3 Colheres de sopa de leite ninho

20 uvas verdes

Açúcar cristal

MODOS DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite condensado e a margarina

Leve ao fogo baixo ,mexendo sem parar desgrudar do fundo da panela

Assim que desligar o fogo adicione o leite ninho e misture bem

Deixe esfriar

Enrole a uva no brigadeiro

Passa o brigadeiro no açúcar .

TORTA DE FRANGO SEM FARINHA

INGREDIENTES :

1 Quilo de peito de frango desfiado

1 Cebola picada

2 Dentes de alho picados

1 Lata de milho

1 Cenoura ralada

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

MASSA:

4 Ovos

2 Colheres de requeijão

1 E um quarto de polvilho doce

Um quarto de xícara de leite

1 Colher de chá de sal

1 Colher de sopa de fermento em pó

MODOS DE PREPARO

Recheio :

1. Cozinhe o peito de frango e desfie

2. Em uma tigela ,junte a cebola picada ,os dentes de alho picados ,o conteúdo da lata de milho ,a cenoura ralada ,sal e pimenta -do-reino a gosto .Em seguida ,acrescente o peito de frango e misture com os ingredientes .Você também pode acrescentar outros temperos da sua preferência .Se quiser um recheio mais cremoso ,vale a pena adicionar creme de leite ou requeijão .

MASSA

1. Para a massa ,é só bater todos os ingredientes ,exceto o fermento ,no liquidificador até ficar homogêneo .

2. Depois ,despeje a massa em um recipiente e adicione o fermento .Misture com uma espátula delicadamente só para incorporar aos ingredientes .

MONTAGEM :

1. Em uma travessa ,coloque uma parte da massa e, por cima, o recheio

2. Por cima do recheio ,coloque o restante da massa leve ao forno preaquecido a 200C por 30 minutos ou até dourar

MOUSSE DE LIMÃO

INGREDIENTE:

1Lata de leite condensado 1Lata de creme de leite

1\2 de suco de limão

MODO DE PREPARO :

Coloque no liquidificador o creme de leite e o leite condensado

Bata um pouco e depois vá acrescentando o suco de limão, aos poucos

Ele vai ficar bem consistente ,leve a geladeira