

receita tartar

ingredientes:

-bolacha de agua 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

Modo de preparo:

Em um recipiente misture e requeijão e proteína escolhida e aos poucos acrescente as colheres de amido de milho. Deixe em uma consistência cremosa.

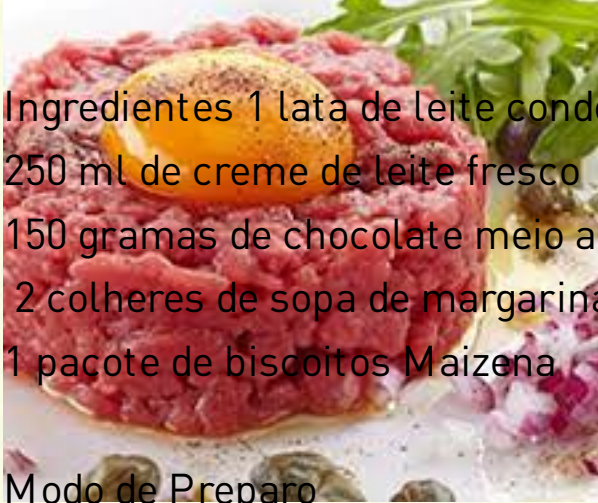
Coloque sal e tempero a gosto

Montagem:

Use a bolacha agua e sal como base e modele o restante em cima. Pode ser usada algum molde de acordo com o formato da bolacha

Rende 10 porções

Palha Italiana



Ingredientes 1 lata de leite condensado
250 ml de creme de leite fresco
150 gramas de chocolate meio amargo
2 colheres de sopa de margarina
1 pacote de biscoitos Maizena

Modo de Preparo

- 1 Misture o leite condensado, o creme de leite, o chocolate e a margarina em uma panela.
- 2 Quebre, com a mão mesmo, os biscoitos de maizena Mãe Terra em pedaços pequenos.
- 3 Cozinhe em fogo médio até dar o ponto de brigadeiro e então adicione os biscoitos.
- 4 Distribua a palha em uma assadeira forrada com papel manteiga e alise para que fique reta.
- 5 Leve à geladeira por 1h30 para ficar mais durinho e depois corte em quadradinhos com uma faca untada com óleo.
- 6 Polvilhe o açúcar de confeiteiro e sirva!

Sorvete de Creme

Ingredientes (1 porção)

leite condensado 1 lata de leite condensado

3 ovos

1 lata de leite

1 lata de creme de leite

Modo de preparo : 45min


1 Junte o leite condensado o leite e as 3 gemas, a medida do leite e a lata do leite condensado.

2 Leve tudo ao fogo até virar um creme, bata as claras até ficar bem durinha.

3 Coloque três colheres (sopa) de açúcar e o creme de leite, mexa devagar, o creme depois de frio, mistura tudo e leve ao congelador durante umas 6 horas.

4 Depois é só desinformar e colocar uma calda de chocolate por cima.

5 Sirva em seguida.

 Sorvete de creme: a melhor receita da internet -

Casa e Culinaria

Torta de Frango sem Farinha

Ingredientes

6 ovos

1 caixinha de creme de leite

1 colher (sopa) de requeijão

100 g mussarela ralada (pode substituir por queijo minas padrão)

1 e 1/2 colher (café) de fermento em pó

500 g de peito de frango desfiado

cebola a gosto tomate a gosto molho de sua preferência (opcional)

Modo de preparo

Para a massa, pegue um liquidificador e coloque nele os ovos, o creme de leite, o requeijão e o queijo. Bata tudo junto por 5 minutos. Adicione o fermento e bata por mais 1 minuto. Reserve. Para o recheio, refogue o peito de frango e adicione o quanto quiser de cebola e tomate. Pode incluir um molho de sua preferência também para dar mais cremosidade. Em uma forma untada com azeite ou manteiga, coloque uma camada da massa até cobrir bem o fundo. Em seguida, bote o recheio em outra camada. Espalhe o resto da massa por cima para cobrir. Asse tudo em forno pré-

aquecido em temperatura alta por meia hora.

Pão de Minuto

Torta de frango sem farinha - Nutrição com

Karinho

Ingredientes

farinha de trigo

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

margarina 2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de açúcar

1 ovo

1 colher (chá) de sal

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo : 1h 30min

1 Em um recipiente coloque a farinha, a margarina, o açúcar, o sal e o ovo levemente batido.

2 Misture a cada ingrediente adicionado.


3 Junte o leite e mexa (neste momento, se necessário, adicione mais farinha).

4 Coloque o fermento.

5 Sove sobre superfície lisa.

6 Deixe a massa descansar por aproximadamente 10 minutos coberta com um pano.

7 A seguir, enrole uma bolinha e achate no fundo. 8 Coloque em assadeira retangular (não precisa untar).

9 Leve ao forno pré-aquecido 180°C a 200°C por
20 minutos.  Pão de Minuto – Siol Alimentos