

VIAGEM PELA **COZINHA DA VOVO**



LIMONADA SUIÇA:

3 LIMOES

2 DOCES DE LEITE CONDENSADO

GELO PICADO

1 COLHER DE SOPA DE AÇUCAR

2 COPOS DE AGUA,300 ml



BOLO DE CANECA :,

1 OVO

4 COLHERES DE SOPA DE LEITE

2 COLHERES DE SOPA DE MARGARINA

4 COLHERES DE SOPA DE AÇUCAR

3 COLHERES DE FARINHA DE TRIGO

1 COLHER DE SOPA DE AMIDO DE MILHO MAIZENA

 Bolo de chocolate em uma caneca - microondas (3 min.) - Receita Petitchef

RECEITA DE TARTAR:

500 GRAMAS DE FILE MIGNON LIMPO E BEM PICADO

2 GEMAS DE OVOS

2 COLHERES DE CHA DE KETCHUP HELLMANS

1 COLHER DE CHA DE MOLHO INGLES

1 COLHER DE CHA DE MOLHO DE PIMENTA

4 COLHERES DE SOPA DE AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM

1 CEBOLA PEQUENA BEM PICADA

50 GRAMAS DE PICLES PICADO

4 TALOS DE SALSICHA FRESCA PICADA

MOUSSE DE MARACUJA:

 Steak Tartar de Miolo de Alcatra | Band Receitas
1 COLHER DE CHA DE GELATINA EM PO SEM
SABOR

1 LATA OU CAIXINHA DE LEITE CONDENSADO

1 LATA OU CAIXINHA DE CREME DE LEITE

1 XICARA CHA DE SUCO DE MARACUJA
CONCENTRADO

 Receita de Mousse de maracujá, enviada por
mônica cristina marques - TudoGostoso

BRIGADEIRO:

1 CAIXA DE LEITE CONDENSADO

7 COLHERES DE ACHOCOLATADO

1 COLHER DE MARGARINA SEM SAL

CHOCOLATE GRANOLADO

 Receita de Brigadeiro Tradicional

RECEITA DE PALHA ITALIANA:

3 PACOTES DE BOLACHA MAIZENA (TRADICIONAL)

3 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PO

AÇUCAR REFINADO

2 CAIXINHAS OU LATINHAS DE LEITE
CONDENSADO

(500 G)

 Palha italiana tradicional tem receita simples e fica uma delícia - Revista Globo Rural | Receitas

RECEITA DE TORTA DE FRANGO SEM FARINHA:

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 (SOPA) REQUEIJAO

1 E UM QUARTO DE XICARA DE POLVILHO DOCE

UM QUARTO DE XICARA DE LEITE PAO DE MINUTO:

1 COLHER DE CHA DE SAL

Ingredientes:

1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PO
farinha de trigo 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

margarina 2 colheres (sopa) de margarina açúcar 2
colheres (sopa) de açúcar

1. COZINHE O PEITO DE FRANGO E DESFIE

ovo 1 ovo sal 1 colher (chá) de sal

2. EM UMA TIGELA, JUNTE A CEBOLA PICADA, OS
DENTES DE ALHO PICADOS O CONTEUDO DA LATA
leite 1 xícara (chá) de leite
DE MILHO, A CENOURA RALADA, SAL E PIMENTA
DO REINO . EM SEGUIDA ,ACRESCENTE O PEITO DE
fermento em pó químico
FRANGO E MISTURE COM OS INGREDIENTES.

VOCE TAMBEM PODE ACRESCENTAR OUTROS

1 colher (sopa) de fermento em pó
TEMPEROS DE SUA PREFERENCIA. SE QUISER UM
RECHEIO MAIS CREMOSO, VALE A PENA ADICIONAR
MODO DE PREPARO
CRÈME DE LEITE OU REQUIJÃO.

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

 Ana Maria Brogui

2. Misture a cada ingrediente adicionado.

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

PIZZA:

1 kg de farinha de trigo

4. Coloque o fermento.

30 g de fermento biológico

5. Sove sobre superfície lisa.

3 xícaras de água morna

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

3/4 xícaras de óleo

7. A seguir, enrole uma bolinha e achate no fundo.

1 colher (chá) de sal

8. Coloque em assadeira retangular (não precisa untar).

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de pinga

9. Leve ao forno pré-aquecido 180°C a 200°C por 20 minutos.

1. Misture o fermento, o sal e o açúcar em um pouco de água morna, até que o fermento esteja completamente dissolvido.

2. Em seguida, adicione metade da medida de farinha de trigo, o óleo e mexa até criar uma consistência

pastosa

Pão de Minuto – Siol Alimentos

3. Acrescente o restante da farinha de trigo, a pinga, a água morna e misture bem.

4. Assim que a massa desgrudar das mãos, deixe crescer por 30 minutos.

5. Abra os discos, fure a massa com um garfo e pincele o molho.

6. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 15 minutos.



