

Viajando pela cozinha da Vovó

Ingredientes

Palha italiana

2 latas de leite condensado

2 colheres de sopa de margarina

6 colheres de sopa de chocolate
em pó

2 pacotes de biscoito de
maisena Açúcar a gosto para
polvilhar

Modo de Preparo

Palha italiana

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.

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 quadradinhos na palha italiana. Sirva em seguida.

*GABRIELLY FARIAS 6A vitoria
stanley 6B*

receita de miojo gourmet

1 pacote de miojo pode ser qual quer um
em uma frigideira coloque 1 copo de agua
na frigideira e espere de 3 a 4 minutos para ferver a
agua
depois coloque o miojo inteiro na panela e espere
cozinhar e depois com

PAVÊ

Ingredientes

1 lata de leite condensado 300
mililitros de leite 4 ovos 1 colher
de sopa de amido de milho 6
colheres de sopa de açúcar 1
lata de creme de leite sem soro
220 gramas de biscoito maisena
Chocolate em barra a gosto

Modo de Preparo

1 Em um recipiente, dissolva 1 colher de amido de milho em 300 mililitros de leite. 2 Coloque o amido de milho diluído no leite em uma panela e ligue o fogo. 3 Acrescente 1 lata de leite condensado. 4 Adicione 4 gemas de ovos. 5 Mexa a mistura de ingredientes até ferver. 6 Misture até ficar com consistência de creme. 7 Reserve.

BOLO DE CANECA

Ingredientes (15 porções)

*Massa ovo 3 ovos farinha de
trigo 3 copos (americano) de
farinha de trigo açúcar 2 copos
(americano) de açúcar manteiga
3 colheres (sopa) de manteiga
leite 1 copo (americano) de leite
chocolate em pó 3 colheres de
chocolate em pó fermento em*

pó químico 1 colher (sopa) de
Modo de Preparo Cobertura

fermento em pó leite de coco
1 Na batedeira, coloque 4 claras
de ovos, 6 colheres de sopa de
leite de coco para mochar o bolo

açúcar, 2 Bata até chegar em
coco ralado coco ralado para
ponto de neve. 3 Acrescente 1

polvilhar creme de leite granulado
e bata bem.

chocolate granulado para

polvilhar

LIMONADA

**Ingredientes (1 porção) limão 1
limão água 1 litro de água
gelada açúcar Açúcar ou
adoçante a gosto gelo Gelo a
gosto**

Modo de preparo:

3min 1 Corte as extremidades do limão, coloque o limão com casca no liquidificador. 2 Bata até ralar o limão com a casca, adicionando toda água gelada. 3 Adoce com açúcar ou adoçante, bata mais um pouco ecoe.

MOUSSE DE MARACUJÁ

Ingredientes (6 porções)

leite condensado 1 lata
de leite condensado
suco de maracujá 1 lata
de suco de maracujá
(medida pela lata de
leite condensado)

creme de leite 1 lata de

Modo de preparo

creme de leite sem soro

5min | Em um liquidificador, bata

o creme de leite, o leite

condensado e o suco

concentrado de maracujá. 2 Em

uma tigela, despeje a mistura e

leve à geladeira por, no mínimo,

4 horas.

TORTA DE FRANGO SEM FARINHA

IGREDIENTES

RECHEIO

- 1 quilo de peito de frango desfiado
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 lata de milho

1 cenoura ralada

MODO DE PREPARO

Recheio

-
1. *cozinhe o peito de frango*
 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, voce tambem pode acrescenta outros temperos de sua preferencia. Se quiser um recheio cremoso, vale a pena adicionar creme de leite ou requeijao.*

MASSA

- 1. Para massa, é só bater todos os ingredientes , exeto o fermento, no liquitificador até ficar homogêneo.*
- 2.*