

The book cover features a light gray background with a subtle floral pattern. Two vertical red stripes are positioned on the left and right sides. A central white rectangular area is framed by a double black border. The text 'LIVRO DE RECEITA' is centered within this white area.

# LIVRO DE RECEITA



gelatina espumante

Ingredientes

1 lata de leite condensado

1 l de leite

4 colheres bem cheias de maizena

3 ovos

1 caixa de gelatina do sabor que preferir

# Modo de preparo

Bata as gemas, o leite condensado, a maizena e o leite com uma colher de pau Mistura-se bem e coloca-se no fogo para cozinhar Depois de cozido, coloque um pirex (refratário) Deixe esfriar À parte, faça a gelatina conforme instruções da embalagem Deixe esfriar Bata as claras em neve e misture a gelatina Despeje sobre o creme e leve à geladeira



torta holandesa

ingrediente

Creme: 250 g de margarina 180 g de açúcar refinada  
600 ml de creme de leite sem soro 80 ml de leite  
condensado

Base: 200g de biscoito maizena Cobertura: 200 g de  
chocolate meio amargo 1 lata de creme de leite sem  
soro 10 g de margarina Lateral: 1 pacote de biscoito  
calipso

## modo de preparo

**Creme:** Bata na batedeira a margarina e o açúcar até obter um creme mais ou menos branco Acrescente o leite condensado e continue batendo Coloque o creme de leite e mexa bem

**Cobertura:** Derreta a barra de chocolate no microondas ou em banho-maria até ficar bem derretido, aqueça o creme de leite sem deixar ferver Misture o chocolate e a margarina e o creme de leite até ficar em creme bem homogêneo

**Montagem:** Coloque as bolachas maisenas em baixo (forrando o fundo), dos lados da forma coloque os biscoitos calipso (deixando espaço entre uma e outra), e adicione o creme levemente para as bolachas ã subir, e depois a cobertura e pronto Sirva como desejar!!! Obs: Usar forma de fundo falso



## Bolo de banana rápido

### ingredientes

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

2 ovos batidos

1 copo de leite

5 colheres de sopa de margarina

10 bananas cortadas na horizontal.

## modo de preparo

Para a farofa misture numa vasilha o trigo, o açúcar, e o fermento Reserve derreta a margarina acrescente o leite e os ovos, mexa bem Numa forma untada coloque uma camada de farofa, bananas, farofa, bananas, farofa, e o líquido por cima sem mexer Asse em forno morno até dourar

