



receitas com mel

Pequeno almoço- 1. torrada de maçã verde com mel: servindo até quatro pessoas e com um custo médio, esta torrada de maçã verde com mel leva pão italiano, azeite, cento e cinquenta gramas de queijo brie, duas maçãs verdes, mel e amêndoas. Primeiro, passe azeite nos dois lados do pão, toste, fatie as maçãs e, em seguida, coloque sobre o pão junto do queijo e do mel. Por fim, asse. 2. biscoito amanteigado com mel: extrato de baunilha, leite, mel, manteiga, sal, bicarbonato de sódio, fermento químico, farinha e farelo de trigo são os ingredientes que você utilizará no preparo deste biscoito. Ele fica pronto em quarenta e cinco minutos e rende mais ou menos quarenta porções, separe o modo de preparo em cinco passos. 3. panqueca americana de banana com mel e aveia: uma panqueca deliciosa feita com duas bananas, três ovos, aveia, mel e canela em pó. É a receita perfeita para um café da manhã em família e você pode recheá-las com queijo e presunto ou outro sabor de sua preferência. Sirva com café ou leite.

Carne vermelha- 4. carne de porco assada com manteiga e mel: preparar uma boa carne de porco é sempre um grande desafio, principalmente porque ela precisa ficar macia e saborosa. Nesta, você vai utilizar manteiga, mel, alguns dentes de alho amassados, sal, suco de limão, pimenta-do-reino e água. O tempo de forno para este prato é de quarenta minutos. 5. Pernil assado com mel e laranja: servindo de oito a dez pessoas e com um tempo de preparo e cozimento de mais ou menos duas horas e meia, este pernil assado com mel é uma boa opção para o almoço de domingo. Você pode variar na escolha de temperos e adaptar a receita de acordo com as suas preferências.

Receitas de aves e peixes- 6. asinhas de frango picantes com mel: uma receita versátil que fica deliciosa tanto frita, quanto assada. Ela é perfeita para uma reunião com os amigos! Pré-aqueça o forno na potência mais alta e separe as asinhas de frango, tempere-as com mel, pimenta, alho, suco de limão, azeite, cebolinha verde e sal. 7. salmão com shoyu e mostarda de mel: este prato é sofisticado e uma boa opção para quem procura uma receita simples de ser preparada e excelente para um jantar a dois. Use salsa ou cebolinha fresca, sal a gosto, pimenta preta moída, shoyu, mel e um filé grande de salmão limpo com pele. Rendimento: duas porções.

Acompanhamentos e molhos- 8. salada completa com molho de mostarda, balsâmico e mel: uma saladinha saudável sempre vai bem no almoço e no jantar, mas esta, com molho de mostarda, balsâmico e mel, rende quatro porções e pode facilmente substituir uma refeição mais elaborada. 9. batatinhas picantes com mel: o segredo destas batatinhas picantes está na escolha dos temperos, algumas dicas são chilli, cominho, noz-moscada, páprica, canela e sete pimentas (um tempero árabe delicioso). Você pode usar outras ervas ou especiarias de sua preferência, bom apetite.

Aperitivos e entradas- 10. Queijo de coalho grelhado com mel e pimenta: com um rendimento de trinta e dois a quarenta cubinhos, esta receita de queijo de coalho grelhado é uma ótima alternativa para quem procura um aperitivo simples e delicioso. Utilize um pacote de queijo de coalho, mel e pimenta rosa a gosto. 11. Petisco crocante de grão de bico com mel: duas xícaras de grão de bico cozido, uma colher de sopa de azeite de oliva e o tempero de sua preferência. Vale pimenta cayena, vermelha, síria, cominho, um pouquinho de açafraão, alho desidratado e, claro, sal. Este petisco é ótimo e pode ser acompanhado de uma cerveja bem gelada.

Doces e sobremesas- 12. Salada de frutas com mel e limão: uma boa salada de frutas é sempre uma excelente sobremesa e, esta, com limão, ameixa, kiwi, uvas, maçã, abacaxi, castanhas e mel, é uma ótima opção. Esta receita rende mais ou menos duas porções e pode ser adaptada da forma que você preferir. 13. Pão de mel: esta receita é uma delícia e pode ser preparada até mesmo pela criança. Separe leite integral, canela em pó, cravo em pó, noz-moscada, mel, cinco ovos, açúcar mascavo e extrato de baunilha. Utilize também óleo, chocolate em pó, sal, bicarbonato de sódio, fermento em pó e farinha.

Bolos e pães- 14. Bolo de chocolate com mel: servindo até dez pessoas e ficando pronto em mais ou menos uma hora, este bolo de chocolate com mel é uma ótima opção de sobremesa. É o tipo de bolo para ninguém colocar defeito! Separe o preparo em três etapas. Primeiro, a massa, depois, a ganache e, por fim, a calda de mel. 15. Bolo frito de banana com mel: bolo frito é sempre uma ótima ideia para o fim de semana. Neste, utilize farinha de trigo, sal fino, um ovo batido, água com gás fria, bananas, óleo e açúcar em pó. Esta receita serve até quatro pessoas, caso prefira um rendimento maior, dobre os ingredientes.