

Tudo começou quando meu pai e minha mãe se Conheceram no trabalho, e lá eles se olharam. Um dia o meu pai chamou minha mãe para sair, E decidiu levar ela para comer pamonha.

Mas nem tudo saiu como planejado, O beijo roubado não teve o gosto esperado, Pois o nervosismo tinha atrapalhado!

A pamonha ficou de lado, e o papai traumatizado.

A pamonha ele tinha culpado,

Pelo encontro fracassado!



Mas do amor da vida dele ele não ia desistir, E em um novo encontro ele ia insistir! Pro Solar do Unhão ele a convidou, E lá o beijo funcionou!

Ficaram apaixonados e no amor iam persistir,
Pois o papai do seu amor verdadeiro,
Nunca iria desistir!



Algum tempo depois eu apareci, Estava na barriga da mamãe e já pensava em sair. Papai então correu a providenciar, Pois o casamento não podia esperar!

Uma motoca o papai comprou, E para o casamento a mamãe ele chamou!

Casaram com muita emoção, As lágrimas nos olhos vieram ao chão. Com muito amor, uma família haviam criado a partir de então!



Depois de alguns meses, Mamãe só agradeceu! Pois papai do céu Um bebê perfeito te deu!

E o papai era só emoção,
Comunicava a todos.
Que nasceu um campeão!
Vovó, vovô, titio, titia,
Eram todos só alegria!
Acabava de chegar um novo membro na família!



Alguns anos depois, Surgiu minha irmã E foi a mesma emoção! De amor e alegria, Encheu nosso coração!

Ela é muito fofa e carinhosa!

Dela eu sou fã!

Para sempre ela será

A minha linda e amada irmã!



A minha história, por hora, acaba aqui. Mas com certeza, Teremos muitos capitulos por vir!



Mas antes de terminar,
Uma receita de familia eu irei revelar,
Na próxima página a melhor panqueca,
Nós iremos ensinar!

Panqueca de beterraba:

Ingredientes:

1 ovo

2 beterrabas médias

2 xicaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 colher de sopa de manteiga

Queijo ralado a gosto

Modo de preparo:

Cozinhe a beterraba, espere secar e reserve. Adicione no liquidificador todos os ingredientes até formar uma mistura homogênia. Agora é só fazer os dicos de panqueca numa frigideira e adicionar o recheio de sua preferência.

FIM!