

MINHA CULINÁRIA.

Bolo de milho.

-0,5 de farinha de milho.

- 1 xícara de leite.

- 2 ovos.

-0,8 de fermento em pó.

-2 colheres de sopa de óleo.

-1,0 de açúcar.

-0,25 de farinha de trigo.

Modo de preparo:

Primeiro coloque a farinha de milho de molho no leite durante 15 minutos, depois coloque o açúcar, o fermento, a farinha de trigo, os ovos e o óleo e misture tudo. Coloque em uma forma untada por óleo e bote no forno pré-aquecido á 180° e deixe-o por uns 30 minutos.



Guacamole.

- 1 abacate maduro.
- 1 pimenta dedo de moça.
- Suco de um limão.
- 0,5 de cebola.
- 0,50 de tomate.

- coentro e sal a gosto.

Modo de preparo:

Pique o tomate, a pimenta e a cebola, amasse o abacate, misture, coloque o suco do limão e por ultimo colo que o tempero a gosto.



cachorro quente.

-1 kg de salsicha.

- 1,0 de cebola.

-15 pães.

-0,2 de tomate.

- sal a gosto.

Modo de preparo:

Pique a salsicha, a cebola e o tomate.

Coloque tudo em uma panela e bote o sal.

Quando estiver como molho é só colocar no
molho.

