



Caderno de receitas

Brownie:

Ingredientes:

1-Chocolate.

2-0,75 gramas de manteiga = Três colheres de sopa.

3-1 copo e 0,25 gramas de açúcar.

4- 2 ovos.

5-0,75 gramas de farinha de trigo.

6-0,25 gramas de chocolate em pó.

7-uma pitada de sal.

Modo de preparo:

Pegue um pote em que possa ir ao micro, e a manteiga e o chocolate, leve ao micro por 30 segundos. Logo depois adicione o açúcar e misture, após misturar adicione os 2 ovos e misture mais um pouco. Depois disso adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó, uma pitada de sal e coloque uns pedaços de chocolate em barra. Coloque em uma forma e leve ao forno em 200° ou 180°. Em 20 a 25 minutos estará pronto.

Panquecas:

Ingredientes:

- 1 ovo.
- 0,5 ml de leite.
- 2 colheres de sopa de açúcar.
- uma pitada de sal.
- 1 xícara de chá de farinha de trigo.
- 2 colheres de chá de fermento em pó.

MODO DE PREPARO:

Adicione o leite, açúcar, o sal e os ovos em um recipiente e misture bem até ficar uma mistura homogenia. Depois coloque a farinha de trigo, (se for de chocolate coloque nescau.) no final coloque as 2 colheres de fermento. Após coloque toda essa mistura em uma frigideira com um pouco de óleo. E É SO ESPERAR FICAR PRONTO.

Bolo quarentena:

Ingredientes:

- ° 2 xícara de farinha de trigo.
- ° 1 xícara de açúcar.
- ° 0,5 gramas de azeite.
- ° 250ml de água.
- ° 1 colher de sopa de fermento em pó.

Modo de preparo:

Misture a água, óleo e o açúcar depois adicione os outros ingredientes.

coloque na forma untada, e leve ao forno em fogo de 180° ou 200°. em 30 ou 35 minutos estará pronto.