

Meu livro
culinario

Petigato de caneca:

- 4 colheres (de sopa) de Neskau
- 4 colheres (de sopa) de farinha
- 4 colheres (de sopa) de açúcar
- Depois disso misturem de 2 a 5 minutos
- 1 ovo
- Depois misturem de 3 a 5 minutos
- 2 colheres (de sopa) de óleo de cozinha
- 1 e 1\2 colher (de sopa) de leite
- Depois misturem de 4 a 7 minutos
- depois de misturar bote a caneca no micro-ondas por 1:00 e depois tire a massa não feita de cima e ·depois coloque mas 30 segundos no micro-ondas
- se quiser colocar da para por chocolate, sorvete e etc.

Arroz carreteiro

- linguiça calabresa cortada em rodelas nem muito finas nem muito grossas
- 3 dentes de alho picados
- 2/3 de uma colher de sal a gosto
- páprica doce à gosto
- 1 pitada de açafão
- 2 xícaras de chá de arroz
- 4 xícaras de água
- 3 colheres de sopa de azeite Coentro Fresco
- depois de preparar na panela enquanto esquenta deixe a 200 graus no fogão durante uns 20 minutos
- depois de esquentar só falta se servir e saborear.

Nega-maluca

Massa

- 3 ovos
- 1/2 de uma xícara de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 1/2 de xícara de chá de óleo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal 1 xícara de chá de água quente

Cobertura

- 4 colheres de sopa de leite
- 1/2 xícara de chá de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xícara de chá de açúcar

Continuação Nega-Maluca

Modo de preparo massa

Bata os ovos com o açúcar, óleo, o achocolatado e a farinha

Adicione a água quente e por último o fermento em pó

Asse em forno com temperatura média por 40

minutos

Depois desenforme quente

Modo de preparo cobertura

·Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até que levante fervura

·Despeje ainda quente em cima do bolo

·Observação: a receita pode ser preparada também no microondas em forma própria para esse forno

·O tempo de espera é de 7 a 9 minutos na potência alta

·Aguarde 20 minutos e desenforme