

Receitas Do Lucas

Pizza Caseira

- 0,50 kg de farinha de trigo
- 2 xicaras de leite
- 1 ovo
- 1 patada de sal
- 0,50 colher de açúcar
- 0,50 xícara de azeite
- 1 pacote de fermento de pão

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes mexendo bem. Levar ao forno por 50 min em temperatura de 180°.



Bolo De Cenoura

4 cenouras (2 xícaras picadas)

3 ovos

0,50 xícara de azeite

2 xícaras e 1/2 de açúcar

3 xícaras de farinha

2 colheres de fermento

Modo de preparo:

Bater no liquidificador: cenoura, ovos azeite e açúcar. Depois colocar a farinha em uma bacia e bater tudo junto.



Crepioca De Queijo

1 ovo

queijo picado

temperos a gosto

1 colher e 0,50 de tapioca

0,50 colher de requeijão

uma pitada de sal

Modo de preparo:

Em um recipiente, bata bem o ovo. Adicione a goma de tapioca e bata novamente (pode bater com um garfo mesmo), Coloque todo o conteúdo em uma frigideira antiaderente levemente pré-aquecida e mantenha em fogo baixo. Deixe por alguns segundos e vire para dourar do outro lado. Não é necessário untar com óleo, azeite ou manteiga.

Esse foi meu livro de receitas.

FIM

