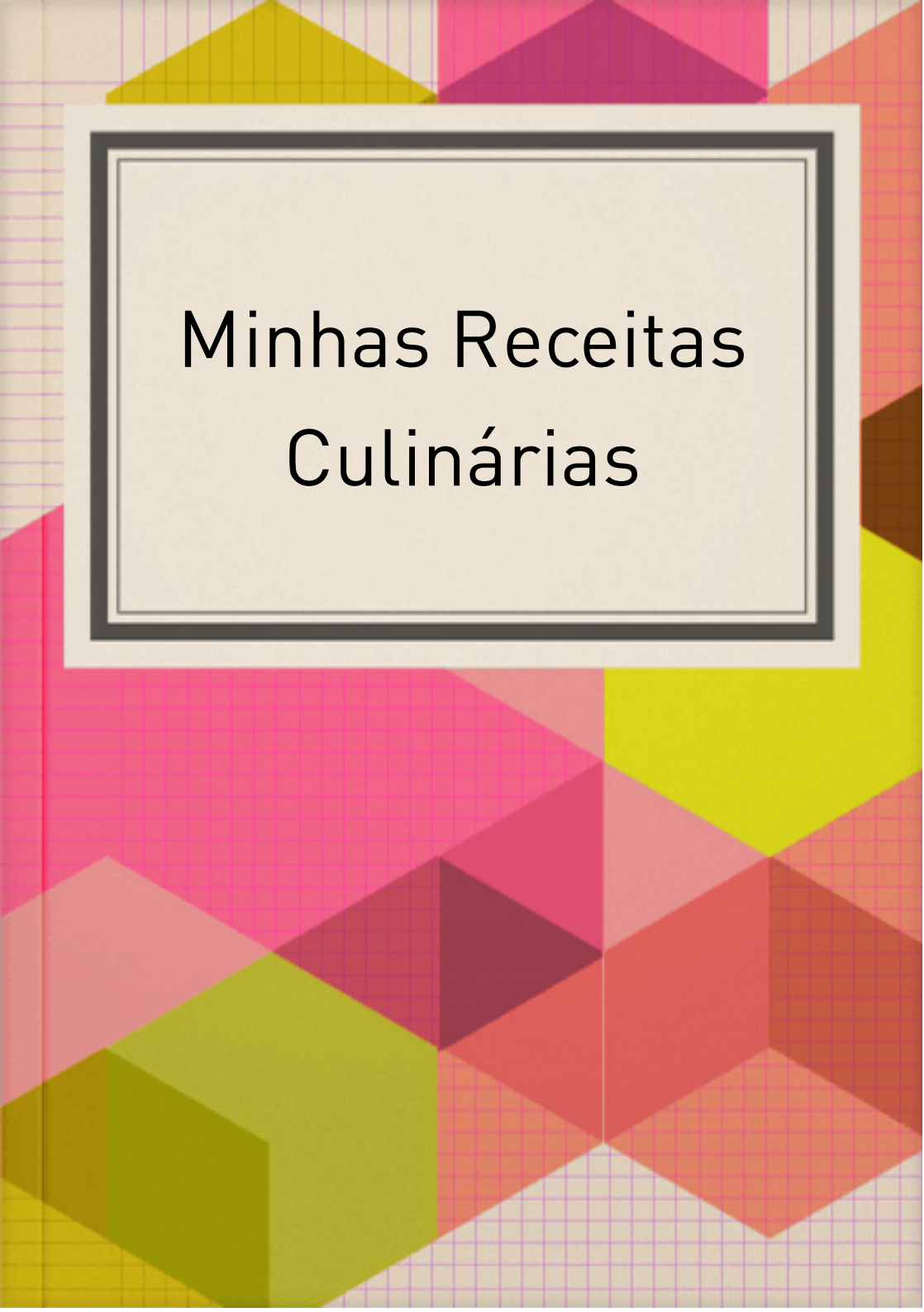




# Minhas Receitas Culinárias



**BOLO DE CANECA**

# Bolo de Caneca

- 1,0 ovo
- 0,25 xícaras de leite
- 0,18 xícaras de óleo
- 0,12 xícara de chocolate em pó
- 0,15 xícara de açúcar
- 0,25 xícaras de farinha de trigo
- 0,06 colher de sopa de fermento em pó

## Modo de Preparo

Coloque o ovo na caneca e bata bem com um garfo. Acrescente o óleo, o açúcar, o leite, o chocolate e bata mais. Acrescente a farinha e o fermento e mexe delicadamente até encorpar. Leve por 3 minutos no micro ondas na potência máxima.



# **BISCOITO COOKIES**

# Biscoito Cookies

0,5 xícara de manteiga derretida

- 0,5 xícara de açúcar mascavo
- 0,18 xícara de açúcar
- 1,0 ovo
- 1,0 xícara de farinha de trigo
- 0,5 colher de fermento em pó
- 100,0 g de gotas de chocolate ao leite

## Modo de Preparo

Em um recipiente, misture bem com uma colher a manteiga, o açúcar mascavo, o açúcar e o ovo até obter uma mistura cremosa e clara. Acrescente a farinha de trigo, o fermento e a metade das gotas de chocolate. Leve à geladeira por 10 minutos. Modele os cookies com o auxílio de 2 colheres coloque em uma assadeira, deixando em espaço entre eles. Finalize com as gotas de chocolate restantes e leve ao forno médio (180 ) pré aquecido por cerca de 12 minutos ou até dourar nas laterais.



# OMELETE

# Omelete

2,0 ovos

Sal Pimenta do Reino

2,5 colheres Óleo

Modo de Preparo:

Bata os ovos até espumarem Tempere com sal e pimenta a gosto Leve uma frigideira ao fogo com óleo e deixe esquentar, derrame os ovos de forma que tome o fundo da frigideira Deixe fritar em fogo brando

Retire para uma travessa e sirva ainda quente. Dica:

Ao bater os ovos pode-se acrescentar presunto, bacon frito, queijo, etc.