

# Meu livro de receitas

## Minhas receitas:

### 1 Receita: Café com leite:

- 0,25 litros de água quente
- 0,25 litros de leite
- 0,205 quilogramas de café
- 0,004 de açúcar.

obs: Rendimento de 2 xícaras de café.

### Modo de preparo:

Em uma chaleira coloque 0,25 litros de água ate ferver, depois em um coador de café bote o filtro de café e acrescente 0,205 kl de café.

Em seguida vai botando a água quente com cuidado ate que fique com a metade da xícara com café depois acrescente o leite ate o topo e coloque o açúcar no café e está pronto agora se delicie com se café.

## 2 Receita: Sanduiche natural:

### Ingredientes:

1 Dz Ovos 250g Ricota Fresca.

1 Un Tomate (Picado).

2 Colheres (Sopa) de Maionese.

½ Xicara Chá Azeitona Picada.

1 Un Alface (Lavada e Seca).

½ Xícara de chá Salsa Picada Sal.

obs: Rendimento de 8 sanduiches.

### Modo de Preparo Cozinhe

os ovos. Depois de frios, amasse 10 ovos com o garfo, reserve. Amasse a ricota com o garfo, reserve.

Misture a ricota com uma colher de maionese, tomate picado, azeitona e salsa.

Misture os ovos amassados com a outra colher da maionese e um pouco de sal.

Em uma forma (ou tupperware) espalhe algumas folhas de alface, cubra com a mistura de ricota, coloque mais uma camada de alface e depois uma camada da mistura de ovos.

Cubra com mais uma camada de alface e leve à geladeira por +/- 2 horas. Desenforme e rale os dois últimos ovos por cima.

Corte e mantenha na geladeira até a hora de servir.

3 Receita: Bolo de laranja com calda:

### Ingredientes - Massa.

3 ovos.

2 xícaras de farinha de trigo.

1 xícara de açúcar.

1 xícara de suco da laranja.

2 colheres de margarina.

1 colher de sopa de fermento.

### Ingredientes - Calda.

1 xícara de açúcar.

Meia xícara de suco de laranja.

### Modo de Preparo - Massa

Bata os ovos com o açúcar e a margarina. Coloque a farinha e o suco de laranja e bata bem. Por último coloque o fermento. Leve ao forno médio, preaquecido, por aproximadamente 35 minutos. **Modo de Preparo -**

### Calda

Leve ao fogo e deixe ferver até engrossar um pouco.

Coloque por cima do bolo pronto ainda quente.

Feito por: Fernanda Freimann.

Turma 61.