

The book cover features a light gray background with a subtle floral pattern. Two vertical red stripes are positioned on the left and right sides. A central white rectangular area is framed by a double black border.

Minhas receitas

MASSA DE PANQUECA

Ingredientes - Massa de Panqueca Fácil 1 xícara de chá de leite integral 2 ovos 4 colheres de sopa de óleo 1 colher de chá de sal 1,5 de farinha de trigo.

Bata todos os ingredientes líquidos e o sal no liquidificador. Quando estiver homogêneo, acrescente a farinha aos poucos e bata mais. Pegue uma concha da mistura e despeje em uma frigideira média em fogo médio. Espalhe virando a frigideira para que fique uma massa fina. Quando um lado estiver dourado, vire e doure o outro. Sirva com qualquer molho e recheio.

Bom Apetite!

BRANQUINHO

1 lata de leite condensado 1 colher de sopa de margarina Açúcar refinado para enrolar.

Em uma panela leve o leite condensado e a margarina ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Deixe esfriar, faça bolinhas e passe no açúcar refinado. Se preferir pode comer de colher. Obs: o rendimento depende do tamanho que forem feitos os docinhos.

MACARRÃO COM QUEIJO

Ingredientes 3 colher(es) de sopa de manteiga 1/4 cebola picada 1 xícara(s) de chá de cogumelos paris cortados e ligeiramente refogados no azeite 200 mililitro (ml) de molho Bechamel 1 xícara(s) de chá de queijo emmental ralado 200 grama(s) de macarrão curto (do padre, caracol, penne ou outro de sua preferência) sal e pimenta-do-reino a gosto 1 xícara(s) de chá de mussarela ralada 1/4 xícara(s) de chá de farinha para empanar...

Em uma panela, derreta a manteiga, adicione a cebola picadinha e junte os cogumelos. Refogue um pouco e acrescente o molho Bechamel (molho branco) e o queijo emmental ralado. Misture bem, desligue o fogo e adicione o macarrão cozido "al dente" (nem muito macio nem muito firme). Misture novamente, acerte o sal e a pimenta-do-reino. Reserve. Em uma tigela à parte, misture a mussarela e a farinha para empanar. Coloque o macarrão em uma travessa pequena e salpique a mistura de queijo. Leve ao forno para gratinar até que fique dourado. Sirva em seguida.

FIM.