

RECEITAS FÁCEIS PARA CASA

BEM VINDO A RECEITAS FACEIS

Oii Tudo Bem? Bem Vindo Ao Meu E-book Com Mais De 3 Receitas Para Voce Poder Fazer Em Casa.

Aqui Estara Farias Receitas Para Poder Fazer De Casa, Onde Ensinarei O Passo A Passo Para Fazer E Ficar Com Uma Comida Otima,

Na Proxima Parte Já Começara Com As receitas espero que aproveite.

Bolo De Cenoura Simples E Facil



Ingredientes:

Para o bolo: 3 cenouras grandes (370g)

4 ovos médios

1½ xícara de óleo de girassol (360ml)

2 xícaras de açúcar refinado (360g)

3 xícaras e ¼ de farinha de trigo (390g)

1 colher (sopa)

fermento químico para bolos (18g)

1 pitada de sal

Resto Dos Ingredientes:

Óleo para juntar a forma

Farinha para polvilhar a forma

Para a cobertura:

1 xícara de chocolate em pó (100g)

1 $\frac{1}{3}$ de açúcar refinado (240g)

1 colher (sopa) de manteiga ou óleo (12g)*

$\frac{1}{2}$ xícara de água (120ml)

Modo de fazer:

***Preaquece o forno a 180C.**

***Junte com óleo uma forma retangular de aproximadamente 30cm x 25cm, polvilhe com a farinha de trigo e bata a forma para remover bem o excesso.**

***Em uma tigela grande misture a farinha, o fermento, o sal e reserve.**

Proxima Pagina Continua

Resto: Modo De Preparo

***Descasque as cenouras, corte em rodela e coloque no liquidificador, adicione o óleo, o açúcar e os ovos e bata até obter um creme liso.**

***Aos poucos comece adicionar os líquidos aos ingredientes secos, use um fouet para misturar os ingredientes até obter uma massa lisa e homogênea.**

***Transfira a massa para a forma preparada e leve para assar por aproximadamente 30 minutos.**

***Depois desse tempo, espete um palito no centro da massa. Se o palito sair limpo é hora de retirar do forno, se sair com um pouco de massa coloque o bolo de volta no forno até assar completamente.**

***Corte o bolo ainda quente sem retirá-lo da forma.**

Fim Da Nossa Primeira Receita

Biscoitinhos De Chocolate Para Voce:



Tempo de Preparação 30 mins

Tempo para Cozinhar 30 mins

Tempo Total: 1H

Proxima Pagina INGREDIENTES

Ingredientes:

***500 gr de amido de milho**

***200 gr de manteiga em temperatura ambiente em cubinhos,**

***1 xícara (de chá) de chocolate em pó,**

***1 lata de leite condensado**

***1 colher (de sobremesa) de extrato de baunilha**

MODO DE PREPARO:

1*Junte todos os ingredientes em bowl grande, Vasilha Grande Ou Algo Do Tipo

2 *Ponha O Leite Condensado Depois de juntar os ingredientes

3 *Depois Ponha A Manteiga Em Cubinhos

4 *Quando a manteiga se misturar comece a sovar até obter uma massa lisa,

Continua Proxima Pagina

**5 * Dê formato aos seus biscoitinhos, Sugestões
Pode Apertar A Parte De Cima Com O Dedo, Mais
Fique A Sua Escolha**

**6 * Pré aqueça o forno em 200°C,
Leve seus biscoitinhos ao forno por 20 minutos,**

**7* Deixe esfriar em uma gradinha que deixe o ar
circular também na parte de baixo dos seus
biscoitinhos,**

**8* Guarde em pote hermético para não perder a
crocância (depois de frio)**

**Dica: Para os biscoitinhos pequenos: Corte a
massa em 8 partes, faça um cordão longo e corte
pedacinhos da massa.**

**Fim De Mais Uma Receita Facil Para Voce Fazer Em
Casa**

BROWNIES:



Tempo de preparo 2 mins

Tempo total 2 mins

**Essa Receita E Uma Receita Mais Pequena Para
Compinho**

INGREDIENTES: 1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar mascavo (ou açúcar
comum

Continua Na Proxima Pagina Aproveite

CONTINUA INGREDIENTES

1 colher (sopa) de chocolate em pó de boa qualidade (não achocolatado)

1 colher (sopa) de água ½ colher (sopa) de óleo vegetal (pode ser substituído por manteiga derretida)

1 pitada de sal Açúcar de confeitiro para polvilhar (opcional)

PREPARO:

1*Em um ramekin misture a farinha, o açúcar, o chocolate e o sal Ok.

Depois adicione a água e o óleo.

Misture Muito Bem.

Leve ao micro-ondas em Temperatura Alta por 30 segundos.

Gostou? Este Foi O Fim Aproveite Essas Receitas